

Plan de auditoria interna del sistema haccp para la panadería la promesa

Elaborado por:

Ángela María Valdivieso

Manuel De Jesús Mondragón

Paola Andrea Henao Paramo

Sergio Murillas Castro

Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD

Escuela de Ciencias Básicas, Tecnologías e Ingeniería ECBTI

Programa de Ingeniería de Alimentos

Palmira

2022

Plan de auditoria interna del sistema haccp para la panadería la promesa

Elaborado por:

Ángela María Valdivieso

Manuel De Jesús Mondragón

Paola Andrea Henao Paramo

Sergio Murillas Castro

Trabajo para optar por la certificación de Auditor Interno

Nombre del director del curso:

Yanine Mercedes Arrieta Garay

Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD
Escuela de Ciencias Básicas, Tecnologías e Ingeniería ECBTI
Programa de Ingeniería de Alimentos
Palmira
2022

Nota aclaratoria

Para el desarrollo del presente trabajo se utilizó información que no corresponde a la realidad, utilizada con el fin de desarrollar las actividades propuestas en el diplomado; que, para efectos de la evaluación final, corresponde a la propuesta de un plan de auditoria para el programa de auditoría interna al sistema de gestión de la inocuidad basado en el Plan HACCP en un contexto imaginario relacionado con la producción de alimentos.

Resumen

El presente trabajo consiste en la evaluación del sistema de gestión de calidad de Panadería La Promesa, con lo cual para el desarrollo del plan de auditoria se trabajó con diversos hallazgos encontrados respecto al sistema HACCP, los cuales afectan la calidad e inocuidad del producto final. Lo cual la implementación del sistema HACCP dentro de la organización La Promesa nos garantiza que el producto que se va a producir y llega al consumidor es inocuo y no tiene riesgo de producir alguna enfermedad a los consumidores. Por lo cual al realizar la auditoria interna al sistema HACCP le permite a la organización La Promesa garantizar que su producto es de buena calidad e inocuo.

Palabras claves: Plan de calidad, auditoría interna, mejoramiento continuo, calidad e inocuidad y Sistema HACCP.

Abstract

The present work consists of the evaluation of the quality management system of bakery the Promise, with which for the development of the audit plan we worked with various findings regarding the HACCP system, which knew the quality and safety of the final product. Which the implementation of the HACCP system within the organization the Promise guarantees us that the product that is going to be produced and reaches the consumer is innocuous and has no risk of causing any illness to consumers. Therefore, when performing the internal audit of the HACCP system, it allows the organization the Promise to guarantee that its product is of good quality and innocuous.

Keywords: Quality plan, internal audit, continuous improvement, quality and safety and HACCP System.

Tabla de contenido

Resumen.....	4
Abstract	5
Lista de tablas.....	7
Lista de tablas.....	8
Introducción	9
Objetivos	10
Objetivo General:	10
Objetivos Específicos:.....	10
Antecedentes teóricos.....	11
Contenido	13
Principios aplicables a las auditorias.....	13
Formatos de planes de auditoria.....	14
Conclusiones	27
Bibliografía	28
Anexos.....	29
Plan de auditoria.....	29

Lista de tablas

Tabla 1. Plan de auditoria hallazgo N°1.....	14
Tabla 2. Plan de auditoria hallazgo N°2.....	16
Tabla 3. Plan de auditoria hallazgo N°3.....	17
Tabla 4. Plan de auditoria hallazgo N°4.....	19
Tabla 5. Plan de auditoria hallazgo N°5.....	20
Tabla 6. Plan de auditoria hallazgo N°6.....	10
Tabla 7. Plan de auditoria hallazgo N°7.....	23
Tabla 8. Plan de auditoria hallazgo N°8.....	25

Lista de tablas

Anexo 1. Apéndice A.....29

Introducción

Con la evolución de los procesos y la aplicabilidad en las organizaciones de la industria alimentaria como se presenta en el caso de la panadería la promesa, se hace indispensable la implementación de diferentes planes y sistemas que contribuyan a la inocuidad alimentaria durante las etapas del proceso, partiendo de una serie de recomendaciones que optan por establecer e implementar instrumentos para el control de la seguridad alimentaria que utilizan los principios de análisis de peligros y puntos críticos de control.

En la organización se hace fundamental realizar aportes significativos, es una de las importancias de desarrollar un plan de auditoria en la producción de alimentos, el cual permitirá el estudio y análisis de las conformidades y no conformidades, así mismo mejoría a los procesos de producción, tener la documentación de los procesos debidamente registrada conforme a los productos y procesos que se desarrollan en las diversas actividades de producción, evaluar la eficiencia de la misma organización.

Un plan de auditoria es la descripción de los detalles y la acción a tomar respecto a un hallazgo presentado en la auditoria de una sección designada en el programa de auditoría, siendo este la unión de todas las auditorias programadas en un periodo de tiempo tomando como referencia la norma o normas que se van a auditar.

De acuerdo a las necesidades se diseñó un plan de auditoria interna a la panadería La Promesa para los hallazgos encontrados de implementación del sistema HACCP con el fin de garantizar que el producto final adquiriera una calidad excelente y que sea inocuo a la hora de ser consumido sus productos.

Objetivos

Objetivo General:

Diseñar un plan de auditoría interna para la panadería La Promesa a las no conformidades presentadas sistema HACCP donde no nos garantiza la inocuidad del producto final.

Objetivos Específicos:

Conocer los criterios para la aplicación de una auditoría interna a la panadería La Promesa a la implementación del sistema HACCP.

Establecer el alcance para cada hallazgo evidenciado, durante la auditoría interna que se realice a las instalaciones de la organización.

Establecer los tiempos de ejecución para cada fase de la auditoría interna de acuerdo con el plan de auditoría.

Resaltar la importancia de la aplicación de las auditorías internas al proceso y todo lo relacionado con base a la normatividad vigente.

Antecedentes teóricos

Auditoria:

Es un proceso sistemático, independiente y documentado donde nos permite obtener las evidencias objetivas y de tal manera evaluarlas para así determinar el nivel de grado que cumple con los criterios establecidos por la norma a auditar. La auditoría se divide en 3 tipos, el primer tipo es la auditoría que se realiza por el personal interior de la organización con el fin de llevar un registro de control de calidad o mantenimiento de producción e infraestructura, el segundo son las auditorías que las realiza el personal interesado en obtener un servicio de la organización (clientes), con el fin de garantizar que los productos obtenidos de la organización sean inocuos y de excelente calidad y por último esta la auditoría realizada por las entidades que garantizan y certifican a la organización que su planta de producción está en excelentes capacidades para la producción de productos alimenticios de tal manera que cumplen con las normas a auditar.

(Fuente: ISO 19011:2018, 3.1)

Plan de auditoria:

Es la descripción de las actividades y de los detalles acordados de una auditoría.

(Fuente: ISO 19011:2018, 3.6)

Programa de auditoria:

Es el conjunto de una o más planes de auditoría que está planificada a auditar dentro de una organización dentro de un periodo de tiempo.

(Fuente: ISO 19011:2018, 3.4)

Buenas prácticas de manufactura (BPM):

Son los principios básicos establecidos para garantizar la inocuidad de los alimentos de tal manera que el manipulador, preparación y los demás procesos de producción de alimentos o post producción cuenten con una higiene adecuada que no coloque en riesgo la inocuidad de los productos alimenticios y lleguen aptos para consumo al consumidor.

(Fuente: Decreto 60: 2002. Artículo 3)

Inocuidad de los alimentos:

Es el criterio que garantiza que el alimento al ser consumido no cause ningún riesgo al consumidor.

(Fuente: Resolución 2674:2013. Título I, artículo3)

HACCP:

Son los análisis de peligros y puntos de control críticos presentados durante todo el proceso de producción de productos alimentarios.

(Fuente: Decreto 60: 2002. Artículo3)

Plan HACCP y Sistema HACCP:

Es el conjunto de procesos y procedimiento que son documentados con base a los principios establecidos por el sistema HACCP donde nos garantiza la inocuidad de los productos alimenticios para asegurar el control de peligros.

Sistema HACCP es el sistema donde nos permite identificar, evaluar y controlar los peligros presentados en la producción y que puede alterar la inocuidad de los alimentos.

(Fuente: Decreto 60:2002. Artículo3)

Contenido

Principios aplicables a las auditorías

Integridad: el fundamento de la profesionalidad

Presentación imparcial: la obligación de informar con veracidad y exactitud

Debido cuidado profesional: la aplicación de diligencia y juicio al auditar

Confidencialidad: seguridad de la información

Independencia: la base para la imparcialidad de la auditoría y la objetividad de las conclusiones de la auditoría

Enfoque basado en la evidencia: el método racional para alcanzar conclusiones de la auditoría fiables y reproducibles en un proceso de auditoría sistemático

Enfoque basado en riesgos: un enfoque de auditoría que considera los riesgos y oportunidades

Formatos de planes de auditoria

Tabla 1

Plan de auditoria hallazgo N°1

Plan de auditoria 1					
Objetivo: Establecer los insumos y herramientas a emplear en el procesamiento del producto final, con el fin de asegurar la inocuidad del mismo.					
Alcance: Conocer los peligros a los cuales es expuesto el producto al emplear utensilios del material de madera.					
Criterios: Decreto 60 de 2002 y Resolución 2674 de 2013					
Ítem: Hallazgo #1. Debido a que el lema de la compañía está basado en su producción artesanal, algunas de las herramientas de trabajo como rodillos y paletas para sacar el pan horneado son de madera.					
Fecha	Hora	Descripción	Evidencia o soporte	Auditado	Auditor
23/05/2022	8:00 - 8:30 am	Reunión de apertura	Acta de apertura Registro de asistencia	Jefe del proceso	Jefe de Calidad
23/05/2022	8:30 - 9:30 am	Revisión de documentación	Registros de procedimientos de amasado y horneado	Jefe del proceso	Jefe de Calidad
23/05/2022	9:30 - 10:30 am	Indagar con personal operario	Registros de funciones de las actividades realizadas con respecto a la limpieza y desinfección de los utensilios.	Jefe de proceso	Jefe de Calidad
23/05/2022	10:30 - 11:00 am	Redacción del hallazgo	Informe de hallazgo	Jefe del proceso	Jefe de Calidad

23/05/2022	11:00 - 12:00 m	Socialización del hallazgo	Informe de hallazgo, solicitud de implementación de utensilios con acabado liso y resistente a la corrosión y deterioro del mismo.	Jefe del proceso	Jefe de Calidad
------------	--------------------	-------------------------------	--	---------------------	-----------------

Elaborado por:

Aprobado por:

Fecha: 23 de mayo de 2022

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 2*Plan de auditoria hallazgo N°2*

Plan de auditoria 2					
Objetivo: Definir el rotulado del pan con base a la información reglamentaria					
Alcance: Conocer toda la información reglamentaria, para restablecer el nuevo rotulo del pan de la panadería.					
Criterios: Decreto 60 de 2002 y Resolución 2674 de 2013					
Ítem: Hallazgo #2. Se evidenció que el rotulado del pan no cumple totalmente con la información reglamentaria.					
Fecha	Hora	Descripción	Evidencia o soporte	Auditado	Auditor
23/05/2022	1:00 – 1:30	Reunión de apertura	Acta de apertura Registro de asistencia	Jefe de logística y producción	Jefe de auditoria
23/05/2022	1:30 – 2:00 pm	Revisión de documentación	Registro de estados del arte de las etiquetas.	Jefe del proceso	Jefe de Calidad
23/05/2022	2:00 – 2:30 pm	Redacción del hallazgo	Informe de hallazgo	Jefe del proceso	Jefe de Calidad
23/05/2022	2:30 – 3:30 pm	Socialización del hallazgo	Informe de hallazgo	Jefe del proceso	Jefe de Calidad
23/05/2022	3:30 – 4:40 pm	Reunión de cierre.	Acta final de auditoria y conclusiones de la auditoria	Jefe del proceso	Jefe de Calidad
Elaborado por:		Aprobado por:		Fecha: 23 de mayo de 2022	
Fuente: Elaboración propia.					

Tabla 3*Plan de auditoria hallazgo N°3*

Plan de auditoria 3					
Objetivo: Observar los criterios de aceptación por parte de la organización para sus proveedores para adquirir sus productos y garantizar la inocuidad de la producción					
Alcance: Identificar la información proporcionada a la organización por parte de los proveedores, con el fin de garantizar que la materia prima como insumos cumplan con las características de aprobación					
Criterios: Decreto 60 de 2002					
Ítem: Hallazgo #3. No se evidenció que existen registros que soporten el cumplimiento del programa de proveedores. Se observa Kardex con recibo de materias primas, pero, no hay evidencia de registro para información como número de lote, fecha de vencimiento y tampoco información sobre el proveedor.					
Fecha	Hora	Descripción	Evidencia o soporte	Auditado	Auditor
24/05/2022	8:00 – 8:30 am	Reunión de apertura	Acta de apertura Registro de asistencia	Jefe de logística y producción	Jefe de auditoria
24/05/2022	8:30 – 9:30 am	Revisión de documentación	Registros de materia prima o insumos ingresados	Jefe de logística y producción	Jefe de auditoria
24/05/2022	9:30 - 10:30 am	Revisión de documentación	Registros de información establecida de materia prima	Jefe de logística y producción	Jefe de auditoria
24/05/2022	10:30 – 11:00 am	Redacción del hallazgo	Informe de hallazgo	Jefe de logística y producción	Jefe de auditoria
24/05/2022	11:00 am –	Socialización del	Informe de	Jefe de	Jefe de

	11:30 am	hallazgo	hallazgo	logística	auditoria
24/05/2022	11:30 am – 12:00 m	Reunión de cierre	Acta de visita, recomendaciones para acciones de mejora.	Jefe de logística y producción	Jefe de auditoria
Elaborado por:		Aprobado por:		Fecha: 24 de mayo de 2022	
Fuente: Elaboración propia.					

Tabla 4*Plan de auditoria hallazgo N°4*

Plan de auditoria 4					
Objetivo: Determinar si los integrantes que conforman el equipo HACCP cuenta con el estudio o cuentan con el conocimiento adecuado para desempeñar esta función de manera eficaz y con los criterios adecuados.					
Alcance: Identificar el método de selección del equipo HACCP para garantizar que este equipo tenga la capacidad adecuada para desempeñar este cargo para garantizar la inocuidad del producto final como también durante su proceso de producción.					
Criterios: Decreto 60 de 2002 y Resolución 2674 de 2013					
Ítem: Hallazgo #4. El criterio para designar los miembros del equipo HACCP está basado en que sea personal de absoluta confianza de la gerencia de la compañía.					
Fecha	Hora	Descripción	Evidencia o soporte	Auditado	Auditor
24/05/2022	11:00 – 1:30 pm	Reunión de apertura	Acta de apertura Registro de asistencia	Jefe de calidad y equipo HACCP	Jefe de auditoria
24/05/2022	1:30 – 2:00 pm	Revisión de documentación	Registro de selección de equipo HACCP	Jefe de Calidad y equipo HACCP	Jefe de auditoria
24/05/2022	2:00 – 3:00 pm	Redacción del hallazgo	Informe de hallazgo	Jefe de Calidad y equipo HACCP	Jefe de auditoria
24/05/2022	3:00 – 4:00 pm	Socialización del hallazgo	Informe de hallazgo	Jefe de Calidad y equipo HACCP	Jefe de auditoria
24/05/2022	4:00 – 4:30 pm	Reunión de cierre.	Acta final de auditoria y conclusiones de la auditoria	Jefe de Calidad y equipo HACCP	Jefe de auditoria
Elaborado por:		Aprobado por:		Fecha: 24 de mayo de 2022	

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 5*Plan de auditoria hallazgoN°5*

Plan de auditoria 5					
Objetivo: Identificar si el equipo HACCP establecido por la organización cuenta con la capacidad de realizar su función adecuadamente de manera teórica como a la hora de cumplir su acción dentro de la organización					
Alcance: El motivo principal de este plan de auditoria es conocer la capacidad y el conocimiento que tiene el equipo de HACCP para poder garantizar que la compañía cumpla con lo establecido por la norma garantizar la inocuidad de la producción					
Criterios: Decreto 60 de 2002 y resolución 2674 de 2013					
Ítem: Hallazgo #5. El equipo HACCP está conformado por personal operativo que es experto en la línea de producción de panificación; pero no tiene un conocimiento sólido sobre el sistema HACCP.					
Fecha	Hora	Descripción	Evidencia o soporte	Auditado	Auditor
25/05/2022	8:00 – 8:30 am	Reunión de apertura	Acta de apertura Registro de asistencia	Jefe de Calidad y equipo HACCP	Jefe del proceso
25/05/2022	8:30 – 9:30 am	Revisión de documentación	Registros de funciones del equipo HACPP y formato de capacitación	Jefe de Calidad y equipo HACCP	Jefe de auditoria
25/05/2022	9:30 - 10:30 am	Entrevista con el equipo HACCP	Registros de funciones del equipo HACCP	Jefe de calidad y equipo HACCP	Jefe de auditoria
25/05/2022	10:30 – 11:30 am	Redacción del hallazgo	Informe de hallazgo	Jefe de Calidad y equipo HACCP	Jefe de auditoria
25/05/2022	1:30 am – 12:00 m	Socialización del hallazgo	Informe de hallazgo	Jefe de Calidad y equipo	Jefe de auditoria

				HACCP	
25/05/2022	12:00 – 12:30 pm	Reunión de cierre.	Acta final de auditoría y conclusiones de la auditoria	Jefe de Calidad y equipo HACCP	Jefe de auditoria
Elaborado por:		Aprobado por:		Fecha: 25 de mayo de 2022	

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 6*Plan de auditoria hallazgo N°6*

Plan de auditoria 6					
Objetivo: Identificar el método de comunicación entre el personal encargado de producción junto con el personal de recursos humanos para observar la comunicación que esta establecida en la organización.					
Alcance: Identificar el método de comunicación y causas de las reuniones dentro de la organización para evitar un posible riesgo para la producción.					
Criterios: Decreto 60 de 2002					
Ítem: Hallazgo #6. Las reuniones ocurren cuando se evidencia una acción correctiva que hay que tomar					
Fecha	Hora	Descripción	Evidencia o soporte	Auditado	Auditor
25/05/2022	1:30 – 2:00 am	Reunión de apertura	Acta de apertura Registro de asistencia	Jefe de calidad y recursos humanos	Jefe de auditoria
25/05/2022	2:00 - 2:30 pm	Revisión de documentación	Documentación de los registros de reuniones realizadas en la organización	Jefe de calidad y recursos humanos	Jefe de auditoria
25/05/2022	2:30 – 3:00 pm	Redacción del hallazgo	Informe de hallazgo	Jefe de calidad y recursos humanos	Jefe de auditoria
25/05/2022	3:00 – 4:00 pm	Socialización del hallazgo	Informe de hallazgo	Jefe de calidad y recursos humanos	Jefe de auditoria
25/05/2022	4:00 – 4:30 am	Reunión de cierre.	Acta final de auditoria y conclusiones de la auditoria	Jefe de calidad y recursos humanos	Jefe de auditoria
Elaborado por:		Aprobado por:		Fecha: 25 de mayo de 2022	

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 7

Plan de auditoria hallazgo N°7

Plan de auditoria 7					
Objetivo: Establecer si los PCC identificados están relacionados con la inocuidad de los alimentos, mediante la evaluación de la información de los peligros que la originan.					
Alcance: Tener completamente identificados los PCC en toda la cadena alimentaria, con el fin de evitar peligros que afecten la inocuidad del producto.					
Criterios: Decreto 60 de 2002					
Ítem: Hallazgo # 7. Se evidenció que existen PCC identificados, pero se han identificado 7 PCC lo que hace complejo el seguimiento o el plan HACCP no se encuentra debidamente soportado en las BPM.					
Fecha	Hora	Descripción	Evidencia o soporte	Auditado	Auditor
26/05/2022	8:00 – 8:30 am	Reunión de apertura	Socialización de los aspectos a evaluar de acuerdo con criterios estipulados en la normatividad	Jefe de Calidad	Jefe de auditoria
26/05/2022	8:30 - 9:30 am	Revisión de los PPC	Acta de visita	Jefe de Calidad	Jefe de auditoria
26/05/2022	9:30 - 10:00 am	Descripción de las observaciones	Informe de hallazgo	Jefe de Calidad	Jefe de auditoria
26/05/2022	10:00 – 11:00 am	Socialización de inconformidades	Informe de hallazgo	Jefe de calidad	Jefe de auditoria
26/05/2022	11:00 am – 12:00 m	Reunión de cierre	Acta de visita, recomendaciones	Jefe de Calidad	Jefe de auditoria

para acciones de
mejora.

Elaborado por:

Aprobado por:

Fecha: 26 de mayo de
2022

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 8*Plan de auditoria hallazgo N°8*

Plan de auditoria 8					
Objetivo: Determinar si los peligros de acuerdo, a las etapas de producción mediante el registro de las actividades son suficientes y contribuyen a la inocuidad durante el proceso de producción.					
Alcance: Identificar los peligros que no se encuentran debidamente documentados para establecer la importancia del reconocimiento de estos aspectos que tienen repercusión sobre las etapas de proceso, lo cual contribuirá enormemente a la seguridad alimentaria.					
Criterios: Decreto 60 de 2002					
Ítem: Hallazgo # 8. La identificación de peligros no está debidamente documentada lo que ocasiona que, en algunas etapas del proceso, la identificación de peligros sea insuficiente					
Fecha	Hora	Descripción	Evidencia o soporte	Auditado	Auditor
26/02/2022	1:00 – 1:30pm	Reunión de apertura	Acta de apertura Registro de asistencia	Jefe de Calidad y equipo HACCP	Jefe del proceso
26/05/2022	1:30 - 2:00 pm	Revisión de documentación	Acta de visita	Jefe de Calidad y equipo HACCP	Jefe de auditoria
26/05/2022	2:00 – 3:00 am	Redacción de inconformidades	Informe de hallazgo	Jefe de Calidad y equipo HACCP	Jefe de auditoria
26/05/2022	3:00 – 4:00 pm	Socialización de inconformidades	Informe de hallazgo	Jefe de calidad y equipo HACCP	Jefe de auditoria
26/05/2022	4:00 – 5:00 pm	Reunión de cierre	Acta de cierre de visita,	Jefe de Calidad y	Jefe de auditoria

recomendaciones equipo
para acciones de HACCP
mejora.

Elaborado por:

Aprobado por:

Fecha: 26 de mayo de 2022

Fuente: Elaboración propia.

Conclusiones

Se reconocieron los criterios para la aplicación de una auditoría interna mediante el análisis de la ISO 19011:2018 Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión, obteniendo las evidencias objetivas para establecer las acciones de mejora pertinentes para las etapas del proceso que presentaron no conformidad.

Se estableció el alcance para cada hallazgo evidenciado, durante la auditoría interna que se realizó en las instalaciones de la organización lo cual permitió establecer las decisiones de acuerdo con los criterios de auditoría.

Se establecieron los tiempos de ejecución para cada fase de la auditoría interna de acuerdo con el plan de auditoría lo cual represento la optimización de tiempo y dinamismo durante la búsqueda y determinación de evidencias objetivas.

Se resalta la importancia de la aplicación de las auditorías internas al proceso y todo lo relacionado con base a la normatividad vigente, ya que permite establecer y determinar muchas acciones que conllevaban a la solución de inconformidades.

Bibliografía

ICONTEC. Decreto 60: 2002. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - Haccp en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación.

https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/DECRETO%200060%20DE%202002.pdf

ICONTEC. ISO 19011: 2018. Directrices para la auditoria de los sistemas de gestión.

<https://www.cecep.edu.co/documentos/calidad/norma-iso-19011-2018.pdf>

Ministerios de salud y protección social. Resolución 2674: 2013. Requerimientos para la industria de alimentos.

<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de-2013.pdf>

Anexos

Apéndice A. Plan de auditoría

PAMADERA LA PROMESA																		
PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD								Código:	PIS-PRG-INC									
								Vigencia:	1									
								Emitido:	2003/2002									
OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA					ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA													
Establecer las acciones de mejora en cuanto a los hallazgos encontrados en la inspección realizada a la Panadería La Promesa de acuerdo a los criterios del plan HACCP, sistema de gestión de calidad y sistema de saneamiento básico dando cumplimiento a los requisitos de acuerdo a la normatividad vigente.					Las no conformidades halladas durante la verificación del plan HACCP de la panadería La Promesa.													
CRITERIOS DE AUDITORÍA			DOCUMENTO RELACIONADO			RECURSOS NECESARIOS												
Decreto 60 del 2002 Resolución 2674 del 2013			Manual de procedimientos "Documentación interna del Sistema HACCP" "Documentación interna del sistema de gestión de calidad e inocuidad" "Programa de saneamiento básico (Programas de L y D, control de plagas, residuos sólidos y líquidos)" "PCCSP (Procedimientos Operativos de Saneamiento Básicos)" "Manual de BPM" "Manual de funciones" "Instructivo" "Manual de capacitación" "Diagrama de flujo y fichas técnicas" "Planes de Acción" "Formulario de registro de PCC, medidas correctivas y preventivas" "Normas técnicas colombianas" "Registros de capacitación al personal" "Registros de resultados de análisis" "Registros de temperatura y parámetros de equipos" "Fichas técnicas de materias primas e insumos" "Hojas de vida de los trabajadores" "Plan de calidad" "Plan de calibración de equipo"			Equipo auditor: Líder auditor Jefe de calidad Jefe de producción Gerencia de recursos humanos "Equipo tecnológico-Papelaría" Equipo portátil Papelaría Equipo de laboratorio (para la toma de pH del agua y la determinación de características físico-químicas y microbiológicas) "Elementos de protección personal (bata, tapabocas, guantes, calza)" Presupuesto destinado a la implementación de Buenas prácticas de manufactura y la implementación del Plan de control de Peligros (Plan HACCP) en la línea de producción de la panadería Damazo.												
Proceso	Justificación del aspecto del hallazgo y por qué la prioridad en la gestión	Objetivos de la auditoría	Coordinador de la Auditoría/Hallazgo	Equipo Auditor/Responsable de la acción	Momento de Auditoría: Indique cual será el momento que se utilizará como punto de verificación en la auditoría	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Responsable: Líder de proceso auditado
Debido a que el tema de la compañía está basado en su producción artesanal, algunas de las herramientas de trabajo como rodillos y paletas para sacar el pan hornado son de	En la resolución 2674 de 2013, nos indica que todos los instrumentos, equipos o materiales usados para la producción y que puedan entrar en contacto directo con el producto deben de ser de un material adecuado que permita garantizar la inocuidad del producto.	Establecer los insumos y herramientas a emplear en el procesamiento del producto final, con el fin de asegurar la inocuidad del mismo.	Jefe de auditoría	Equipo HACCP	Inspeccionar todos los instrumentos, equipos y/o insumos para garantizar que la inocuidad del producto sea garantada.													Jefe y responsable de calidad e inocuidad
Se evidenció que el rotulado del pan no cumple totalmente con la información reglamentaria	En la resolución 2674 de 2013, nos brinda la información que debe el rotulado contener, para brindarle la mejor información al consumidor.	Defina el rotulado del pan con base a la información reglamentaria	Jefe de auditoría	Jefe de producción/Jefe de calidad	Verificar la información que contiene el rotulado del producto final, que permita al consumidor identificar que tipo de producto consume.													Jefe de producción/Jefe de calidad
No se evidenció que existen registros que soporten el cumplimiento del programa de proveedores. Se observa Kardex con recibos de materias primas, pero, no hay evidencia de registro para información como número de lote, fecha de vencimiento y tiempo información sobre el proveedor	Con base al Decreto 60 de 2002 y la resolución 2674 de 2013, nos permite identificar cual es la información que debe de llevar toda materia prima y/o insumo que debemos adquirir por parte de los proveedores con el fin de garantizar la inocuidad e calidad del producto final de la organización	Observar los criterios de aceptación por parte de la organización para sus proveedores para adquirir sus productos y garantizar la inocuidad de la producción	Jefe de auditoría	Supervisor de producción	Observar la documentación de toda materia prima e insumo que ingresa a producción, para verificar que toda la documentación sea adecuada para garantizar la inocuidad.													Coordinador Control de calidad
El criterio para designar los miembros del equipo HACCP está basado en que sea personal de absoluta confianza de la gerencia de la compañía	Con base al Decreto 60 de 2002, nos indica que el personal debe de garantizar el cumplimiento del sistema HACCP con el conocimiento adecuado para garantizar una inocuidad de la producción de la organización	Determinar si los integrantes que conforman el equipo HACCP cuenta con el estudio o cuentan con el conocimiento adecuado para desempeñar esta función de manera eficaz y con los criterios establecidos.	Jefe de auditoría	Jefe de calidad/ Líder equipo HACCP y Gerencia	Realiza entrevista a todo el equipo HACCP para garantizar que tengan el conocimiento adecuado para cumplir la implementación del sistema HACCP.													Jefe y responsable de calidad e inocuidad
El equipo HACCP está conformado por personal operativo que es experto en la línea de producción de panificación, pero no tiene un conocimiento sólido sobre el sistema HACCP	En el Decreto 60 de 2002, nos brinda la información de que el personal debe estar con el conocimiento adecuado para realizar la función correspondiente para la implementación del sistema HACCP.	Identificar si el equipo HACCP establecido por la organización cuenta con la capacidad de realizar su función adecuadamente de manera técnica como a la hora de cumplir su acción dentro de la organización	Jefe de auditoría	Jefe de calidad y equipo de HACCP	Verifica el momento de selección del personal del equipo HACCP para garantizar que cumplan su implementación.													Jefe y responsable de calidad e inocuidad
Las reuniones ocurren cuando se evidencia una acción correctiva que hay que tomar	Con base a la información encontrado en el Decreto 60 de 2002, la organización debe de realizar reuniones constantemente para presentar y documentar toda la información de producción para realizar un plan de regularidad en caso que se presente un posible riesgo antes, durante y después del proceso de producción dentro de la organización.	Identificar el método de comunicación entre el personal encargado de producción junto con el personal de recursos humanos para observar la comunicación que esta establecida en la organización	Jefe de auditoría	Jefe de calidad y recursos humanos	Observar la documentación de todas las reuniones establecidas por la organización con todo el equipo encargado de producción como también de la parte de recursos humanos, para así identificar la efectividad de comunicación establecida y las acciones a tomar frente algún riesgo en producción.													Coordinador Control de calidad y producción
Se evidenció que existen PCC identificados, pero se han identificado 7 PCC lo que hace complejo el seguimiento o el plan HACCP no se encuentra debidamente soportado en las BPM.	Con base al Decreto 60 de 2002 y la resolución 2674 de 2013, nos brinda la información adecuada para la identificación de los PCC de tal manera que el equipo HACCP debe de garantizar la documentación adecuada para cada PCC identificado con el fin de proteger la inocuidad del producto final.	Establecer si los PCC identificados están relacionados con la inocuidad de los alimentos, realice la evaluación de la información de los peligros que le originan.	Jefe de auditoría	Inspector de calidad	Realizar una inspección a todas las líneas de producción con el fin de identificar los PCC, y revisar su documentación que cumplan todos los parámetros establecidos.													Coordinador control de calidad
La identificación de peligros no está debidamente documentada lo que ocasiona que, en algunas etapas del proceso, la identificación de peligros sea insuficiente	En el decreto 60 de 2002, nos brinda como debemos actuar en caso de presentarse un peligro en producción, nos indica como debemos actuar y realizar la inspección de la documentación para la identificación de los peligros presentados.	Determinar si los peligros de acuerdo, a las etapas de producción mediante el registro de las actividades con subtemas y contribuyen a la inocuidad durante algunos de producción.	Jefe de auditoría	Líder de calidad, líder producción/ líder equipo	Inspeccionar la documentación realizada en caso de presentarse un peligro dentro de producción de la organización.													Gerencia de recursos humanos y jefe de producción

Fuente: Elaboración propia.