

Propuesta de un plan de auditoría para el sistema de gestión de calidad e inocuidad en la empresa panadería la promesa

Presentado por:

Alexander Robayo Arizmendi

Liana Marcela Ariza Suárez

Norma Natalia Espitia Cuesta

Elkin Vidal Ome

Quednrit Hawib Villamil Triana

Director del curso:

Yanine Mercedes Arrieta Garay

Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD
Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería -ECBTI
Programa de Ingeniería de Alimentos

2022

Propuesta de un plan de auditoría para el sistema de gestión de calidad e inocuidad en la empresa panadería la promesa

Autores:

Alexander Robayo Arizmendi

Liana Marcela Ariza Suárez

Norma Natalia Espitia Cuesta

Elkin Vidal Ome

Quednrit Hawib Villamil Triana

Trabajo presentado para optar el título de Ingeniero de Alimentos

Director del curso:

Yanine Mercedes Arrieta Garay

Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD

Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería -ECBTI

Diplomado de profundización en sistemas de gestión de la inocuidad y del ambiente para el sector alimentario

Programa de Ingeniería de Alimentos

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 auditoría 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 siguiente trabajo se enfoca en la elaboración de un plan de auditoria el cual va dirigido a la empresa panadería la Promesa y en la integración de las diferentes normas en la gestión de la calidad alimentaria en cuanto a HACCP y BPM, esto con el fin de mejorar y mantener un desempeño en la producción, y estándares de calidad, en el proceso, basándonos en las diferentes no conformidades encontradas en la mismas, para su mejora.

Este proceso de auditoria se desarrolló con los conocimientos que fueron adquiridos en cada uno de los documentos que se desarrollaron y así mismo se pudo aplicar los conocimientos en cuanto a la ejecución de las no conformidades y procesos de mejora que se aplicaban en este mismo.

Palabras clave: Auditoría, Hallazgos, Plan de mejora, HACCP, Inocuidad, Monitoreo, Medición.

Abstract

The following work focuses on the development of an audit plan which is addressed to the company panadería la Promesa, and on the integration of the different standards in the management of food quality in terms of HACCP and BPM, this with the purpose to improve and maintain performance in production, and quality standards, in the process, based on the different non-conformities found in them, for their improvement.

This audit process was developed with the knowledge that was acquired in each of the documents that were developed and likewise it was possible to apply the knowledge regarding the execution of nonconformities and improvement processes that were applied in it.

Keywords: Audit, Findings, Improvement plan, HACCP, Safety, Monitoring, Measurement.

Tabla de contenido

Introducción	7
Objetivos	8
Objetivo General:	8
Objetivos específicos:	8
Antecedentes Teóricos	9
Desarrollo del plan de auditoría	12
Conclusiones	21
Bibliografía	22
Anexo A	23
formato programa de auditoría	23

Introducción

El plan de auditoría y programa de auditoría, aunque suenen similares no son lo mismo.

Su principal diferencia radica en que el programa de auditoría es en realidad un proceso o calendario documentado para obtener evidencias y evaluarlas de manera objetiva, este programa abarca una o más auditorías y se realizan con un objetivo y finalidad específica.

Por otra parte, se encuentra el plan de auditoría que a diferencia del programa no maneja un calendario sino se conoce como una agenda, es decir se señala hora por hora lo que se va a auditar, ¿que punto voy a auditar? Y las actividades que se llevarán a cabo.

La auditoría evalúa e identifica el cumplimiento de los estándares de calidad, seguridad, medio ambiente entre otros por ejemplo tenemos HACCP significa Hazard Analysis and Critical Control Point System (Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control) y es un sistema de seguridad alimentaria con la que se evita que los alimentos corran un riesgo.

Simultáneamente, se encuentra la norma ISO 14001 está enfocada en la protección del medio ambiente y mediante esta se consigue que las empresas puedan demostrar que son responsables y están comprometidas con la protección del medio ambiente. De igual forma la norma ISO 22000 es un estándar internacional de conformidad con los estándares ISO y se ha incorporado en la industria para garantizar la seguridad de la cadena alimentaria mundial.

El presente trabajo tiene como finalidad dar a conocer la importancia de la ejecución de la auditoría interna en donde se identifica la eficacia en la identificación de las fallas presentes en los procesos de producción, aportando un proceso de cambio y una gestión adecuada de recursos. Todo en conjunto dará como resultado la producción de alimentos altamente competitivos a nivel de calidad e inocuidad que estén enfocados a su vez en la responsabilidad medioambiental.

El desarrollo del proyecto en la panadería LA PROMESA fue ejecutado mediante la realización de un listado de verificación y de hallazgos, conforme a los resultados, se realizaron acciones que con llevaron a la mejora continua.

Objetivos

Objetivo General:

Diseñar el plan de auditoría para el SGC del 100% de los hallazgos identificados para el plan HACCP de la panadería la promesa en el año 2022.

Objetivos específicos:

Determinar los hallazgos encontrados en cada revisión del sistema de gestión y sistema HACCP.

Generar estructura de desarrollo de plan de auditoria para el sistema de gestión y sistema HACCP.

Contenido

Antecedentes Teóricos

Auditoria

Una auditoría es un proceso de verificación y/o validación del cumplimiento de una actividad según lo planeado y las directrices estipuladas. Según la ISO (Organización Internacional de Normalización) es un proceso sistemático independiente y documentado que permite obtener evidencia de auditoría y realizar una evaluación objetiva para determinar en qué medida son alcanzados los criterios de auditoría (conjunto de políticas, procedimientos o requisitos a revisar). (kawak, s.f.)

La finalidad de una auditoría es diagnosticar; identificar qué actividades se desarrollan según lo esperado, cuales no y aquellas que son susceptibles de mejora. Realizar una auditoría empresarial es el equivalente a realizar un examen médico a una persona, donde a partir de una evidencia o "examen" se pueden detectar fallas, promover mejoras y reunir información objetiva del estado de la organización para tomar decisiones. (kawak, s.f.)

Características de las auditorías

El ejercicio de auditar siempre se debe identificar por ser:

Objetiva, esto significa que debe estar basada en hechos reales, sustentables y con evidencia, actuando en su desarrollo con una actitud mental independiente e imparcial.

Sistemática, ya que se desarrolla bajo una serie de pasos y etapas, que se deben ejecutar en un orden lógico para lograr el objetivo final.

Profesional y transparente porque será un proceso desarrollado por un auditor, una persona, el cual debe tener la capacidad de informar lo que se halle en la auditoría sin ningún juicio de valor e independencia. (kawak, s.f.)

Tipos de auditoria

Existen diversos tipos de auditoría que se ejecutan de acuerdo con la naturaleza y procesos que se desean evaluar. (kawak, s.f.)

Interna

Externa

Operativa

Fiscal

Ambiental

Pública

Informática

Integral

HACCP

El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, también conocido como sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), es un sistema de inocuidad alimentaria basado en la identificación de todos los peligros potenciales en los ingredientes y los distintos procesos de producción de los alimentos. El objetivo es tomar las medidas necesarias para la prevención de posibles riesgos de contaminación y garantizar así la inocuidad alimentaria (envira, 2018)

¿Cuál es su importancia?

El sistema HACCP, además de garantizar un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos basado en el control de puntos críticos, también contribuye a un uso más eficaz de los recursos y una respuesta más oportuna con la implantación de medidas de seguridad alimentaria:

Ofrece confianza a los consumidores sobre la higiene de los alimentos.

Determina los peligros que pueden tener la inocuidad de los productos.

Aumenta la competitividad entre organizaciones de la industria de la alimentación.

Introduce el uso de nuevos productos y tecnologías.

Promueve el cumplimiento de los requisitos. (envira, 2018)

Relación entre ISO 22000 y HACCP

Desde 2005 la ISO 22000 es el estándar para la seguridad alimentaria y está basada en las directrices de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) conforme al Codex Alimentarius y los principios de gestión ISO 9001. La ISO 22000 es un estándar aceptado en todo el mundo y constituye la base de un certificado de seguridad alimentaria. Es aplicable principal a empresas involucradas con una o más partes de la cadena de suministro de alimentos: productores de piensos, agricultores, ganaderos, productores de materias primas para uso alimentario, etc. Asimismo, también incluye otras organizaciones que están involucradas de manera indirecta con la cadena alimentaria como proveedores de equipamientos, agentes de limpieza, material de envase y embalaje, así como productores de cualquier otro material que entre en contacto con alimentos. (envira, 2018)

Desarrollo del plan de auditoría

Alcance: La auditoría incluye la aplicación de la implementación de SGC en HACCP y prerrequisitos HACCP en el proceso de fabricación, empaque, almacenamiento y distribución de la panadería la promesa.

Equipo Auditor:


Auditor Líder

Auditor

Observador 1

Observador 2

Tabla 1 plan de auditoria hallazgo 1

		plan de auditoria			código: 001-2			
					versión: 2			
item:	objetivo:	criterio:		alcance:				
Debido a que el lema de la compañía está basado en la producción artesanal, algunas de las herramientas de trabajo como rodillos y paletas para sacar el pan horneado son de madera.		Verificar el cumplimiento de BPM y prerequisites HACCP		Decreto 3075 de 1997 Resolución 2674 de 2013 Decreto 60 de 2002 NTC 5830 de 2021		Actividades desarrolladas para el cumplimiento del SG y HACCP en el año 2022		
recursos:								
Humanos: Personal de la empresa.								
Tecnológicos: Equipos tecnológicos de la organización e infraestructura.								
Documentos: Documentos soporte controlados por la organización.								
no	actividad	fecha	hora inicio	hora final	auditor	responsable	evidencia	lugar
1	Reunión de apertura	1/06/2022	07:30 a. m.	08:00 a. m.	Equipo Auditor	Alta dirección y equipo de líderes de panadería	Acta de apertura de auditoria	Sala de juntas
2	Revisión <i>prerrequisitos del plan HACCP Art.5</i> <i>Numeral A: BPM establecidas en el Resolución 2674 de 2013- Requisitos Capítulo II: Equipos y utensilios Artículo 8. Condiciones generales</i>	1/06/2022	08:00 a. m.	11:00 a. m.	Auditor líder Auditor	Jefe de producción	Evidencia de herramientas de trabajo en materiales que no son aptos para el uso en alimentos como la madera.	Planta de producción
3	Revisión <i>Art. 5 control de proveedores y materias primas incluyendo parámetros de aceptación y rechazo</i>	1/06/2022	11:00 a. m.	12:00 p. m.	Auditor líder Auditor	Jefe de control de calidad e inocuidad Comprador	Fichas técnicas de insumos Aprobación de compra de materiales	Oficina
4	Revisión <i>Implementación principios del sistema HACCP Art. 4</i> <i>Art. 6 Contenido del plan del HACCP Numeral: 6, 7 8,9</i>	1/06/2022	11:00 a. m.	12:00 p. m.	Auditor Auditor	Jefe de control de calidad e inocuidad Jefe de producción Coordinador Mtto	Procedimiento sistema de monitoreo o vigilancia de los PCC identificados. Matriz de seguimiento a puntos críticos de control. Registros de verificación de puntos críticos de control Formato de calibración de equipos de medición	Oficina Planta de producción
5	Cierre de la auditoria	1/06/2022	12:00 p. m.	12:30 p. m.	Equipo Auditor	Alta dirección y equipo de líderes de panadería	Acta de cierre	Sala de juntas

Nota: Fuente elaboración propia

Tabla 2 plan de auditoria hallazgo 2



plan de auditoria

código: 001-2

versión: 2

ítem:	objetivo:	criterio:	alcance:
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.	Evidenciar cumplimiento de resolución 5109 de 2005 y 810 de 2021	Resolución 5109 de 2005 Decreto 60 de 2002 NTC 5830 de 2021	Actividades desarrolladas para el cumplimiento del SG y HACCP en el año 2022

RECURSOS:

Humanos: Personal de la empresa.

Tecnológicos: Equipos tecnológicos de la organización e infraestructura.


Documentos: Documentos soporte controlados por la organización.

no	actividad	fecha	hora inicio	hora final	auditor	responsable	evidencia	lugar
1	Reunión de apertura	de 2/06/2022	07:30 a. m.	08:00 a. m.	Equipo Auditor	Alta dirección y líderes de panadería la promesa.	Acta de apertura de juntas de auditoria	Sala de juntas
2	Revisión Prerrequisitos del plan HACCP Artículo 5 Numeral: f) Control de proveedores y materias primas incluyendo parámetros de aceptación y Rechazo.	2/06/2022	08:00 a. m.	10:00 a. m.	Auditor Líder Auditor	Comprador	Procedimiento de compra de materias primas y material de empaque	Oficina de compras
3	Cierre de la auditoria	2/06/2022	10:00 a. m.	10:30 a. m.	Equipo Auditor	Alta dirección y líderes de panadería la promesa.	Acta de cierre de auditoria	Sala de juntas

Nota: Fuente elaboración propia

Tabla 3 plan de auditoria hallazgo 3


Hallazgo Número 3:

		Plan de Auditoria				código: 001-2		
						versión: 2		
ítem:	objetivo:	criterio:		alcance:				
Se evidencio que el rotulado del Evidenciar cumplimiento	pan no cumple totalmente con la de resolución 5109 de	Resolución 5109 de 2005	Resolución 810 de 2021	Decreto 60 de 2002	NTC 5830 de 2021	Actividades desarrollas para el cumplimiento del SG y HACCP en el año 2022		
información reglamentaria	2005 y 810 de 2021							
recursos:								
Humanos: Personal de la empresa.								
Tecnológicos: Equipos tecnológicos de la organización e infraestructura.								
Documentos: Documentos soporte controlados por la organización.								
no	actividad	fecha	hora inicio	hora final	auditor	responsable	evidencia	lugar
1	Reunión de apertura	2/06/2022	10:30 a. m.	11:00 a. m.	Equipo Auditor	Alta dirección y equipo de líderes de panadería la promesa.	Acta de apertura auditoria	Sala de juntas
2	Revisión de procedimientos de etiquetado y rotulado de empaque de productos. Art. 19	2/06/2022	11:00 a. m.	12:00 p. m.	Auditor Líder	Coordinador I+D+i	Formato de textos legales para elaborar tabla nutricional	Registro de DMU de Oficina cada producto
	Res. 2674 Cap. IV						Identificación de peligros como alérgenos	
3	Cierre de la auditoria	2/06/2022	12:00 p. m.	12:30 p. m.	Equipo Auditor	Alta dirección y equipo de líderes de panadería la promesa.	Acta de cierre auditoria	Sala de juntas

Nota: Fuente elaboración propia


Tabla 4 plan de auditoria hallazgo 4

Hallazgo Número 4:

		plan de auditoria				código: 001-2		
item:		objetivo:		criterio:		versión: 2		
item:		objetivo:		criterio:		alcance:		
El criterio para designar los miembros del equipo HACCP está basado en que sea personal de absoluta confianza de la gerencia de la compañía.		Verificar la conformación del equipo HACCP		Decreto 60 de 2002 Resolución 2674 de 2013 NTC 5830 de 2021		Actividades desarrolladas para el cumplimiento del SG y HACCP en el año 2022		
recursos:								
Humanos: Personal de la empresa.								
Tecnológicos: Equipos tecnológicos de la organización e infraestructura.								
Documentos: Documentos soporte controlados por la organización.								
no	actividad	fecha	hora inicio	hora final	auditor	responsable	evidencia	lugar
1	Reunión de apertura	3/06/2022	07:30 a. m.	08:00 a. m.	Equipo Auditor	Alta dirección y equipo de líderes de panadería la promesa.	Acta de apertura de auditoria	Sala de juntas
2	Revisión Contenido del plan HACCP <i>Decreto 60 de 2002 Parágrafo 1: La fábrica de alimentos en desarrollo de sus políticas de calidad deberá conformar un equipo o grupo de trabajo que será el responsable de la formulación, implementación, funcionamiento y ajustes del Plan HACCP; el cual deberá llevar un registro escrito de sus actuaciones.</i>	3/06/2022	08:00 a. m.	10:00 a. m.	Equipo Auditor	Jefe de control de calidad e inocuidad	Política de calidad Acta de conformación del equipo HACCP	Oficina
3	Revisión prerrequisitos del plan HACCP <i>Conformación del equipo HACCP</i> <i>Decreto 60 de 2002 Parágrafo 1: La fábrica de alimentos en desarrollo de sus políticas de calidad deberá conformar un equipo o grupo de trabajo que será el responsable de la formulación, implementación, funcionamiento y ajustes del Plan HACCP; el cual deberá llevar un registro escrito de sus actuaciones.</i>	3/06/2022	10:00 a. m.	12:00 p. m.	Auditor líder Auditor	Jefe de control de calidad e inocuidad Jefe de producción Coordinador de Mtto	Política de calidad Acta de reuniones del equipo HACCP	Oficina
4	Cierre de la auditoria	3/06/2022	12:00 p. m.	12:30 p. m.	Equipo Auditor	Alta dirección y equipo de líderes de la panadería la promesa	Acta de cierre de la	Sala de juntas


Nota: Fuente elaboración propia

Tabla 5 plan de auditoria hallazgo 5

hallazgo número 5:								
			plan de auditoria			código: 001-2		
						versión: 2		
ítem:	objetivo:	criterio:	alcance:					
el equipo haccp está conformado por personal operativo que es experto en la línea de panificación; pero no tiene un solido sobre el sistema haccp.	verificar la formación del equipo haccp sobre sg	decreto 60 de 2002 resolución 2674 de 2013 ntc 5830 de 2021	actividades desarrollas para el cumplimiento del sg y haccp en el año 2022					
recursos:								
humanos: personal de la empresa.								
tecnológicos: equipos tecnológicos de la organización e infraestructura.								
documentos: documentos soporte controlados por la organización.								
no	actividad	fecha	hora inicio	hora final	auditor	responsable	evidencia	lugar
1	reunión de apertura	6/06/2022	07:30 a. m.	08:00 a. m.	equipo auditor	alta dirección y equipo de líderes de panadería la promesa.	y acta de apertura de juntas	sala de juntas
2	revisión documental del plan haccp numeral b: un programa de capacitación dirigido a los responsables de la aplicación del sistema haccp, que contemple aspectos relacionados con su implementación y de higiene en los alimentos, de conformidad con el decreto 3075 de 1997	6/06/2022	08:00 a. m.	10:00 a. m.	auditor líder auditor	jefe de control de calidad e inocuidad	de política de calidad	oficina
							registro escrito de actividades del equipo haccp. formato de registro de capacitación al personal. perfiles de cargo del personal.	
3	cierre de la auditoria	6/06/2022	10:00 a. m.	10:30 a. m.	equipo auditor	alta dirección y equipo de líderes de la panadería la promesa	y acta de cierre	sala de juntas

Nota: Fuente elaboración propia

Tabla 6 plan de auditoria hallazgo 6

Hallazgo Número 6:								
		plan de auditoria				código: 001-2		
ítem:	objetivo:	criterio:		versión: 2				
alcance:								
La identificación de peligros no está debidamente documentada lo que ocasiona que, en algunas etapas del proceso, la identificación sea insuficiente.	Evidenciar la identificación del proceso y sus procedimientos en la fabricación de alimentos	la Decreto 3075 de 1997 Resolución 2674 de 2013 Decreto 60 de 2002 de NTC 5830 de 2021	Actividades desarrolladas para el cumplimiento del SG y HACCP en el año 2022					
recursos:								
Humanos: Personal de la empresa.								
Tecnológicos: Equipos tecnológicos de la organización e infraestructura.								
Documentos: Documentos soporte controlados por la organización.								
no	actividad	fecha	hora inicio	hora final	auditor	responsable	evidencia	lugar
1	Reunión de apertura	6/06/2022	07:30 a. m.	08:00 a. m.	Equipo Auditor	Alta dirección y equipo de líderes de panadería la promesa.	Acta de apertura de auditoria	Sala de juntas
2	Revisión del <i>Art4. Principios del sistema HACCP, numeral: 1 Realizar análisis de peligros</i> <i>Art.6 contenido del plan HACCP Numeral 5: Análisis de peligros, determinado para cada producto la posibilidad razonable sobre la ocurrencia de peligros biológicos, químicos o físicos, con el propósito de establecer las medidas preventivas aplicables para controlarlos.</i> <i>Parágrafo: los programas y requisitos deben constar por escrito debidamente documentados</i>	6/06/2022	01:00 p. m.	02:00 p. m.	Auditor Líder Auditor	Jefe de control de calidad e inocuidad	Matriz de análisis de peligros para cada producto de línea. Diagrama de flujo con plantas de peligros por etapa de producción	Oficina
3	Cierre de la auditoria	6/06/2022	02:00 p. m.	02:30 p. m.	Equipo Auditor	Alta dirección y equipo de líderes de panadería la promesa.	Acta de cierre de auditoria	Sala de juntas

Nota: Fuente elaboración propia

Tabla 7 plan de auditoria hallazgo 7

hallazgo número7:



plan de auditoria

código: 001-2

versión: 2

item:	objetivo:	critério:	alcance:
Se evidencio 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.	Verificar el cumplimiento de BPM y prerequisites HACCP	Decreto 3075 de 1997 Resolución 2674 de 2013 Decreto 60 de 2002 NTC 5830 de 2021	Actividades desarrolladas para el cumplimiento del SG y HACCP en el año 2022

recursos:

Humanos: Personal de la empresa.

Tecnológicos: Equipos tecnológicos de la organización e infraestructura.

Documentos: Documentos soporte controlados por la organización.

no	actividad	fecha	hora inicio	hora final	auditor	responsable	evidencia	lugar
1	Reunión de apertura	7/06/2022	07:30 a. m.	08:00 a. m.	Equipo Auditor	Alta dirección y equipo de líderes de panadería la promesa.	Acta de apertura de auditoria	Sala de juntas
2	Revisión Art.4 Principios del sistema HACCP Numeral: 2 determinar los PCC	7/06/2022	08:00 a. m.	09:00 a. m.	Auditor Líder Auditor	Jefe de control calidad e inocuidad	Matriz de análisis de PCC	Oficina
3	Art 5. prerequisites del plan HACCP Numeral: 1 BPM	7/06/2022	09:00 a. m.	12:00 p. m.	Auditor Líder Auditor	Jefe de control calidad e inocuidad	Matriz de análisis de PCC Aplicación BPM	Oficina Planta de producción
4	Cierre de la auditoria	7/06/2022	12:00 p. m.	12:30 p. m.	Equipo Auditor	Alta dirección y equipo de líderes de panadería la promesa.	Acta de cierre de auditoria	Sala de juntas

Nota: Fuente elaboración propia

Tabla 8 plan de auditoria hallazgo 8

hallazgo número 8:

		plan de auditoria				código: 001-2		
						versión: 2		
item:	objetivo:	critério:		alcance:				
Las reuniones ocurren cuando se evidencia una acción correctiva	Identificar implementación sistema de monitoreo de un PCC	la Decreto 60 de 2002 del Resolución 2674 de 2013 de NTC 5830 de 2021		Actividades desarrollas para el cumplimiento del SG y HACCP en el año 2022				
recursos:								
Humanos: Personal de la empresa.								
Tecnológicos: Equipos tecnológicos de la organización e infraestructura.								
Documentos: Documentos soporte controlados por la organización.								
no	actividad	fecha	hora inicio	hora final	auditor	responsable	evidencia	lugar
1	Reunión de apertura	8/06/2022	07:30 a. m.	08:00 a. m.	Equipo Auditor	Alta dirección y equipo de líderes de panadería la promesa.	Acta de apertura de Auditoria	Sala de juntas
2	Revisión Art. 4 Principios del sistema HACCP: Análisis de peligros reales y potenciales en la cadena de producción. Art. 6 Contenido del plan del HACCP Numeral: 5,6,7, 8,9	8/06/2022	08:00 a. m.	09:00 a. m.	Auditor líder Auditor	Jefe de control de calidad e inocuidad	Identificación de peligros en diagrama de flujo. Matriz de peligros de cada proceso Matriz de análisis de PCC	Oficina
3	Revisión de determinación de PCC Art. 6 Contenido del plan del HACCP Numeral: 6, 7 8,9	8/06/2022	09:00 a. m.	11:00 a. m.	Auditor líder Auditor	Jefe de control de calidad e inocuidad	Matriz de análisis de PCC y determinación de PCC	Oficina
4	Revisión Implementación del sistema HACCP Art. 4 Art. 6 Contenido del plan del HACCP Numeral: 6, 7 8,9	8/06/2022	11:00 a. m.	12:00 p. m.	Auditor líder Auditor	Jefe de control de calidad e inocuidad Jefe de producción Coordinador Mto	Procedimiento de monitoreo o vigilancia de los PCC identificados. Matriz de seguimiento a puntos críticos de producción control. Registros de verificación de puntos críticos de control Formato de calibración de equipos de medición	Oficina de Planta de producción
5	almuerzo	8/06/2022	12:00 p. m.	01:00 p. m.	Equipo Auditor	Jefe de control de calidad	No aplica	Restaurante
6	Revisión de las acciones correctivas con el fin de adoptarlas cuando el monitoreo o la vigilancia indiquen que un determinado PCC no está controlado. Art 4	8/06/2022	01:00 p. m.	02:00 p. m.	Auditor líder Auditor	Jefe de producción	Formato de implementación de acciones correctivas.	Oficina Planta de producción
7	Cierre de la auditoria	8/06/2022	02:00 p. m.	02:40 p. m.	Equipo Auditor	Alta dirección y equipo de líderes de panadería la promesa.	Acta de cierre	Sala de juntas

Nota: Fuente elaboración propia

Conclusiones

Podemos concluir que para la implementación del sistema HACCP se deben tener establecidos e implementado previamente los programas prerrequisitos en la Panadería La Promesa.

Se pudo evidenciar por medio de la auditoría realizada que para el adecuado cumplimiento del rotulado de producto debemos basarnos en la resolución 5109 de 2005 y 810 de 2021 las cuales establecen los principios de rotulado y etiquetado nutricional de los alimentos.

Para la aceptación de equipos y utensilios empleados en el proceso productivo nos debemos regir de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013 en el Capítulo II, Artículo 8 la cual establece las condiciones de los materiales utilizados en el procesamiento, preparación, envasado y expendio de alimentos y sus materias primas.

Para la consolidación del equipo HACCP la Panadería La Promesa debe exigir personal que cuente con conocimientos mínimos o ser capacitados en sus principios para obtener un control correspondiente y estándares adecuados de Calidad.

Bibliografía

- Bernal, S. (2014). Fssc22000-1. Una Vision del sistema de certificación en inocuidad de alimentos. Obtenido de Publicaciones E Investigacion 8(1), 151-159
- Envira. (21 de 08 de 2018). HACCP. Obtenido de EUROFINS: <https://envira.es/es/que-es-el-sistema-haccp/>
- Food and Drug Administration - FDA. (2013). commodity specific food safety guidelines for cantaloupes and netted melons – HACCP/HARPC (pp. 27-35). [Portal web]. <https://www.fda.gov/media/86865/download>
- ICONTEC(2018). NTC-ISO-19011:2018. Directrices para la auditoria de los sistemas de gestion.
<https://login.bibliotecavirtual.unad.edu.co/loginurl=https://ecollection.icontec.org/colacc.aspx?Q=64CD2E63E242A02DBAA9751100A60A21>
- Kawak. (s.f.). AUDITORIAS. Obtenido de <https://landing.kawak.net/conceptos-y-definiciones-clave-de-auditoria#quesunaauditora>
- Organización Panamericana de la Salud. OPS. (S. F). *Auditoría de las BPA/BPM y del Plan HAACP*. (21-51). [Portal web]. <https://www.paho.org/es/documentos/auditoria-bpabpm-plan-haccp>

Anexo A

Formato Programa de Auditoría

	PANADERIA LA PROMESA		Código:	110117/077
	PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD		Versión:	1
			Fecha:	2/03/2022

OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA	ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA
Identificar y evaluar riesgos del programa de auditoria para los diferentes procesos de fabricación de la panadería la promesa y determinar métodos para minimizarlos.	La auditoria incluye la aplicacion de la implementación de SGC en HACCP y Prerrequisitos HACCP en todo el proceso de fabricacion, empaque y distribución de la panería la promesa.

CRITERIOS DE AUDITORIA	DOCUMENTO RELACIONADO	RECURSOS NECESARIOS
Para el desarrollo de la auditoria se tienen en cuenta los criterios contemplados en el plan HACCP y requisitos legales DECRETO 60 de 2002, RES. 2674 DE 2013, ISO 22000, NTC 5830 de 2010, resolución 5109 de 2005 y resolución 810 de 2021 y la metodología aplicada sera revisión documental, verificación in situ y observación escrita.	Política de calidad e inocuidad Acta de conformación equipo HACCP Procedimientos programas prerrequisitos: control del plagas, prevención de contaminación cruzada, limpieza y desinfección de equipos y utensilios, higiene del personal, suministro de agua y manejo de residuos. POES Fichas técnicas de materias primas y producto terminado Diagramas de flujo Manual de análisis de peligro Registros de check list de auditorias de proceso Registros de mantenimiento Registros de producción Formato de rotulado de producto	Tecnológicos Humanos Financieros Documentos controlados

Proceso	Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión	Objetivo de la auditoria	Coordinador de la Auditoria/Acció	Equipo Auditor/responsable de la acción	Método de Auditoria: Indique cual será el insumo	Meses												Responsable: Líder de proceso				
						Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre					
Hallazgo N°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 hornado son de madera. Proceso: Producción, mantenimiento y gerencia. Impacto: Crítico	Resolución 2674 de 2013- Requisitos generales en la producción y comercialización de alimentos: Capitulo II: Equipos y utensilios Artículo 8. Condiciones generales: Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto. Artículo 9. Condiciones específicas. 3. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.	Emplear herramientas y equipos de trabajo adecuados de acuerdo a los lineamientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013	Jefe de calidad e inocuidad.	Área de compras, Jefe de Producción	Solicitar fichas técnicas de las herramientas y equipos que van a estar en contacto con el alimento cumpliendo con la resolución 683, 4142 y 4143 de 2012 (o las normas que las modifiquen, adiciónen o sustituyan)																Jefe de calidad	
Hallazgo N°2: No se evidenció que existen registros que soporten el cumplimiento del programa de proveedores. Se observa kardes con recibo de materias primas, pero, no hay evidencia de registro para información como número de lote, fecha de vencimiento y tiempo información sobre el proveedor. Proceso: Producción y calidad Impacto: Alto	El plan de control de proveedores recoge todas las actividades que se desarrollan en la empresa para garantizar el origen y la seguridad de los productos adquiridos, se basa en el Decreto 60 de 2002, ARTICULO 59-Prerrequisitos del plan HACCP Numeral F: Control de proveedores y materias primas incluyendo parámetros de aceptación y rechazo.	Diseñar un programa de control y/o evaluación de los proveedores donde se garantice la calidad e inocuidad de las materias primas empleadas en el proceso de elaboración.	Auditor externo o interno del área de calidad.	Gerencia y área de compras y calidad.	Solicitar las fichas técnicas de los productos adquiridos y revisión de la documentación del programa de proveedores.																	Gerencia y área de compras y calidad.
Hallazgo N°3: Se evidenció que el rotulado del pan no cumple totalmente con la información reglamentaria. Proceso: Área de asuntos regulatorios Impacto: Alto	Resolución 5109 De 2005 Artículo 19. Objeto. La presente resolución tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos que deben cumplir los rótulos o etiquetas de los envases o empaques de alimentos para consumo humano envasados o empaquetados, así como los de las materias primas para alimentos, con el fin de proporcionar al consumidor una información sobre el producto lo suficientemente clara y comprensible que no induzca a engaño o confusión y que permita efectuar una elección informada. Resolución 810 de 2021 Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empaquetados para consumo humano.	Proporcionar al consumidor información clara sobre el producto de modo que este segura de la elección del mismo y no se sienta engañada o confundida además donde se identifique la presencia de algún alérgeno.	Jefe de producción	Área de compras, marketing y área operativa.	Realizar la revisión documental de PPR asociado a rotulado y etiquetado, además se debe emplear el método de análisis documental en el que se plasme el rotulado de acuerdo a la norma.																	Jefe de calidad
Hallazgo N°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. Proceso: Gerencia, producción, calidad, inocuidad, mantenimiento área legal, salud ocupacional. Impacto: Crítico	NTC 5830- Numeral 3.3.2 Equipo de inocuidad alimentaria: Se debe designar un equipo de conocimiento y experiencia multidisciplinarios en inocuidad de los alimentos. Esto incluye, pero no se limita a, los productos, procesos, equipos y peligros para la inocuidad alimentaria de los productos que administra la organización. Se deben mantener registros que demuestren que el equipo de inocuidad alimentaria posee el conocimiento y experiencia requeridos. Decreto 60 de 2002, ARTICULO 59-Prerrequisitos del plan HACCP Numeral B: Un programa de capacitación dirigido a los responsables de la aplicación del sistema HACCP, que contemple aspectos relacionados con su implementación y de higiene en los alimentos, de conformidad con el Decreto 3075 de 1997.	Conformar el equipo idoneo de HACCP para garantizar la implementación del mismo.	Jefe de calidad e inocuidad.	Equipo de auditoria interna, conformado por las áreas de la empresa.	Análisis documental donde se plasmen las capacitaciones y acta de los integrantes.																	Jefe de calidad
Hallazgo N°5: El equipo HACCP esta conformado por personal operativo que es experto en la línea de producción de panificación; pero no tiene un conocimiento sólido sobre el sistema HACCP. Proceso: Jefe de calidad Impacto: Crítico	Decreto 60 de 2002, ARTICULO 59-Prerrequisitos del plan HACCP Parágrafo 1°: La fábrica de alimentos en desarrollo de sus políticas de calidad deberá conformar un equipo o grupo de trabajo que será el responsable de la formulación, implementación, funcionamiento y ajustes del Plan Haccp; el cual deberá llevar un registro escrito de sus actuaciones. Parágrafo 2°: El Plan Haccp, deberá estar debidamente firmado y fechado por el responsable técnico del Plan y por el gerente de la empresa, previa aprobación del Equipo Haccp, entendiéndose con ello la aceptación de la empresa para su ejecución. Igual procedimiento se seguirá, cuando se modifique o ajuste el mismo. Numeral B: Un programa de capacitación dirigido a los responsables de la aplicación del sistema HACCP, que contemple aspectos relacionados con su implementación y de higiene en los alimentos, de conformidad con el Decreto 3075 de 1997. NTC 5830- Numeral 3.3.2: Equipo de inocuidad alimentaria: Se debe designar un equipo de inocuidad alimentaria. El equipo de inocuidad alimentaria debe tener una combinación de conocimiento y experiencia multidisciplinarios en inocuidad de los alimentos. Esto incluye, pero no se limita a, los productos, procesos, equipos y peligros para la inocuidad alimentaria de los productos que administra la organización. Se deben mantener registros que demuestren que el equipo de inocuidad alimentaria posee el conocimiento y experiencia requeridos.	Estructurar un equipo multidisciplinario que disponga de conocimientos y competencias que permita lograr y ejecutar un plan HACCP eficaz.	Jefe de calidad e inocuidad.	Equipo de auditoria interna área de calidad	Análisis documental, aprobación del equipo HACCP, actas de capacitación.																	Jefe de calidad
Hallazgo N°6: La identificación de peligros no está debidamente documentada lo que ocasiona que, en algunas etapas del proceso, la identificación de peligros sea insuficiente Proceso: Área de producción y calidad Impacto: Crítico	Decreto 60 de 2002, ARTICULO 4. Principios del Sistema Haccp 1. Realizar un análisis de peligros reales y potenciales asociados durante toda la cadena alimentaria hasta el punto de consumo. 2. Determinar los puntos de control crítico (PCC). 3. Establecer los límites críticos a tener en cuenta, en cada punto de control crítico identificado. 4. Establecer un sistema de monitoreo o vigilancia de los PCC identificados. 5. Establecer acciones correctivas con el fin de adoptarlas cuando el monitoreo o la vigilancia indiquen que un determinado PCC no está controlado. 6. Establecer un sistema efectivo de registro que documente el Plan Operativo Haccp. 7. Establecer un procedimiento de verificación y seguimiento, para asegurar que el Plan Haccp funciona correctamente.	Identificar y documentar de manera eficaz los peligros inherentes a la producción	Jefe de calidad e inocuidad.	Equipo de auditoria interna área de calidad	Análisis documental, aprobación del equipo HACCP, actas de capacitación.																	Jefe de calidad e inocuidad.

<p>Hallazgo N°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. Proceso: Área de calidad, producción y mantenimiento. Impacto: Crítico</p>	<p>NTC 5830- Numera 3.4 ANÁLISIS DE PELIGROS 3.4.2.1 Se deben identificar y registrar todos los peligros de inocuidad de los alimentos que se puede esperar razonablemente que ocurran en relación con el tipo de producto, el tipo de proceso y las instalaciones de procesamiento reales. 3.4.2.3 Para cada uno de los peligros de inocuidad de los alimentos identificados, siempre que sea posible, se debe determinar el nivel aceptable del peligro de inocuidad en el producto final (5830, s.f.)</p>	<p>Identificar analizar y controlar los PCC que puedan afectar la inocuidad del producto en sus etapas de fabricación.</p>	<p>Equipo HACCP</p>	<p>Equipo de auditoría interna, conformado por las áreas de la empresa.</p>	<p>Formatos físicos donde se lleve el registro del control de los PCC por parte de producción y calidad, control físico y digital por parte de metrología del mantenimiento, validaciones y calibraciones realizadas a los equipos garantizando el adecuado funcionamiento.</p>															<p>Jefe de calidad y mantenimiento</p>
<p>Hallazgo N°8: Las reuniones ocurren cuando se evidencia una acción correctiva que hay que tomar. Proceso: El equipo HACCP Impacto: Crítico</p>	<p>NTC 5830- Numeral 3.3.2 Equipo de inocuidad alimentaria: 3.6.4: Sistema para el monitoreo de los puntos de control críticos Se debe establecer un sistema de monitoreo para cada PCC, con el fin de demostrar que el PCC está bajo control. El sistema debe incluir todas las mediciones u observaciones programadas en relación con los límites críticos. El sistema de monitoreo debe incluir los procedimientos, las instrucciones y los registros pertinentes que cubran lo siguiente: a) mediciones u observaciones que suministren resultados dentro de un lapso de tiempo adecuado; b) los dispositivos de monitoreo usados; c) los métodos de calibración aplicables; d) frecuencia del monitoreo; f) responsabilidad y autoridad relacionadas con el monitoreo; g) requisitos y métodos de registro. Los métodos y frecuencia del monitoreo deben ser capaces de determinar si se excede algún límite crítico, para que el producto sea aislado oportunamente antes de su uso o consumo.</p>	<p>Decreto 60 de 2002,ARTICULO 4: Principios del Sistema Haccp 1. Realizar un análisis de peligros reales y potenciales asociados durante toda la cadena alimentaria hasta el punto de consumo. 2. Determinar los puntos de control crítico (PCC). 3. Establecer los límites críticos a tener en cuenta, en cada punto de control crítico identificado. 4. Establecer un sistema de monitoreo o vigilancia de los PCC identificados. 5. Establecer acciones correctivas con el fin de adoptarlas cuando el monitoreo o la vigilancia indiquen que un determinado PCC no está controlado. 6. Establecer un sistema efectivo de registro que documente el Plan Operativo Haccp. 7. Establecer un procedimiento de verificación y seguimiento, para asegurar que el Plan Haccp funciona correctamente.</p>	<p>Jefe de calidad e inocuidad.</p>	<p>Equipo de auditoría interna, conformado por las áreas de la empresa.</p>	<p>Análisis documental: Actas de reuniones del equipo HACCP Inspección: Revisión y monitoreo de PCC. Verificación: registros y procedimientos Confirmación: frecuencia del monitoreo</p>															<p>Jefe de calidad</p>

Nota: Fuente elaboración propia