



HOJA DE GUÍA 18

PLAN DE AUDITORIA INTERNA

Las auditorías internas son una verificación interna para identificar brechas o deficiencias en el Sistema SQF y proporcionar una sólida base para decidir las medidas de mejora. La auditoría interna es un método de verificación y cuando se usa adecuadamente, puede reducir la incertidumbre y el riesgo de las auditorías externas. La intención de lo interno la auditoría es ayudar al sitio a identificar fallas en su sistema para que pueda mejorarse.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	ELEMENTOS APLICABLES DEL CODIGO
--------------------------	---------------------------------

- BOSQUEJAR LA CONFIGURACIÓN BÁSICA Y DISEÑO DE LOS PROGRAMAS DE AUDITORIA INTERNA
- IDENTIFICAR LOS RECURSOS QUE PUEDE AYUDAR EN ESTABLECER UN PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA
- DESCUBRIR LAS ÁREAS CLAVE CUANDO SE IMPLEMENTA UN PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA
- ANTICIPAR ALGUNAS DE LAS FALLAS, RETOS Y BENEFICIOS DE UN PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA

- 2.5.5.1
- 2.5.3.1

CONCEPTOS CLAVE

O AUDITORÍA INTERNA
Una verificación interna utilizada para identificar brechas o deficiencias en la inocuidad de los alimentos del sitio y el Sistema SQF. Los resultados se utilizan para identificar amenazas potenciales para la inocuidad alimentaria y construir la mejora continua en el sistema SQF. Cuando se usa correctamente, la auditoría interna proporciona un nivel de aseguramiento de la auditoría externa.

O SISTEMA SQF
Un sistema basado en el riesgo que incluye un plan de inocuidad alimentaria implementado y un programa de prerrequisitos.



HOJA DE GUÍA 18

PASOS DEL PROCESO

1. Para empezar
 - a. Diseño de la auditoría interna
 - i. El programa de auditoría interna debe estar diseñado para cubrir la totalidad del sistema de inocuidad de alimentos, incluida la aplicación de programas de prerrequisitos y el plan HACCP de inocuidad alimentaria y los controles críticos de inocuidad alimentaria que se han implementado.
 - ii. Utilice el proceso de auditoría interna para verificar que los requisitos regulatorios se cumplen, que las inspecciones y pruebas se llevan a cabo según sea necesario y que se mantienen en condición sanitaria y en buen estado las instalaciones, su entorno y el equipamiento.
 - b. Crear una lista de verificación (checklist)
 - i. Asegúrese de crear una lista de verificación o checklist que pueda usarse para auditar el plan de inocuidad de alimentos.
 - ii. SQF ya tiene una lista de verificación diseñada para el Código SQF. Puede descargarlo de www.sqfi.com.
 - c. Al diseñar el programa de auditoría interna, asegúrese de incluir lo siguiente:
 - i. Un calendario de auditoría (es decir, cuando se realizarán auditorías);
 - ii. Criterios de auditoría (es decir, el área y los requisitos a evaluar);
 - iii. Responsabilidad (es decir, quién realizará la auditoría);
 - iv. Correcciones y acciones correctivas (es decir, la respuesta a la auditoría)
 - v. Personal que realizará las auditorías.
 1. Asegúrese de que la persona que realiza las auditorías internas tenga conocimiento del proceso, productos y riesgos del producto. Esta puede ser una persona interna o una ayuda externa, por ejemplo, un consultor.
 2. Esta persona debe tener conocimientos o capacitación en la realización de auditorías, el diseño de listas de verificación, y el desarrollo y seguimiento al abordar los incumplimientos identificados.
 - d. Al realizar su evaluación aquí hay algunos consejos.
 - i. Defina sus objetivos de auditoría
 1. Algunos ejemplos de objetivos de auditoría incluyen:
 - a. Asegurarse de pasar la auditoría SQF
 - b. Reducir los productos fuera de especificación o no conformes.
 - c. Cumplir los requisitos de las regulaciones.
 - d. Cumplir con los requisitos del cliente.
 2. Identifique quién debería participar. Esto no debería ser solo una tarea del área de inocuidad de alimentos. Conseguir que todos los empleados participen logrará diferentes perspectivas, así como ayuda a construir una cultura de inocuidad alimentaria.
 3. Establecer el calendario de auditoría. El programa debe incluir lo que será auditado, quién debería ser el auditor, y cuándo se realizará la auditoría a desarrollar.



HOJA DE GUÍA 18

- ii. Formalizar el proceso de auditoría.
 - 1. Defina el tiempo y el horario de la auditoría y apéguese a ello.
 - 2. Utilice la lista de verificación del Código SQF
 - 3. Entreviste a tus empleados e involúcrelos en el proceso.
 - 4. Realice reuniones de apertura y cierre con su personal.
- iii. Comunicación
 - 1. Redacte un reporte formal.
 - 2. Identifique las no conformidades.
 - 3. Tome fotos de buenas prácticas y no conformidades (incumplimientos).
- iv. Trate esto como su propio programa
 - 1. Capacite al personal
 - 2. Incluya a tantas personas como sea posible
 - 3. Desarrolle procedimientos.
- v. Cierre las no conformidades
 - 1. Implemente correcciones y acciones correctivas.
 - 2. Identifique la causa raíz para prevenir la reincidencia.
- e. Las fallas y los retos de los programas de auditoría interna se enumeran a continuación.
 - i. Un problema común en muchos programas de auditoría interna es que no se toman en serio y se utilizan solo para cumplir con el Código SQF o un requisito del cliente y no se utiliza para identificar problemas, brechas u oportunidades de mejora.
 - ii. Los programas de auditoría interna fallan cuando no hay programa o el programa es ignorado. Las auditorías internas deben realizarse al menos una vez al año. No necesita revisar el sistema completo al mismo tiempo en un momento determinado, pero algunos sitios realizan la revisión del sistema de inocuidad alimentaria durante todo el año.
 - iii. No utilice las verificaciones diarias de BPM y de inocuidad de los alimentos como auditoría interna. Las inspecciones diarias se utilizan para verificar las operaciones diarias, mientras que la intención de la auditoría interna es verificar que el sistema de inocuidad de los alimentos sigue siendo eficaz y satisface las necesidades del sitio.
 - iv. Las auditorías internas no tienen éxito cuando no hay una persona responsable o designada para la ejecución del programa de auditoría interna. Debe asegurar de esta persona está capacitada o tiene conocimientos y experiencia en la conducción de auditorías internas.
 - v. Una auditoría interna no está completa si los resultados no están definidos y comunicado al equipo líder. Tener a todos involucrados en el proceso construye un programa exitoso
 - vi. Una de las fallas más frecuentes es no tomar medidas correctivas para los problemas Identificados durante la auditoría interna. Asegúrese de hacer un seguimiento de todos los incumplimientos para asegurarse de que se han cerrado. Es mejor documentar estas cuestiones para que usted pueda determinar si el mismo problema está volviendo a ocurrir.
- f. Beneficios de implementar un programa exitoso de auditoría interna.
 - i. Impulsa la mejora continua
 - ii. Promueve la propiedad de todo el sistema SQF.
 - iii. Promueve una cultura de inocuidad alimentaria dentro de su organización.
 - iv. Añade credibilidad a los resultados de la auditoría.
 - v. Mejora su puntuación de auditoría



HOJA DE GUÍA 18

RECURSOS PERTINENTES

- Canal de YouTube del Instituto SQF: 5 claves para un exitoso programa de auditoría interna
<https://www.youtube.com/channel/UC39i4KZQ7BhAg0SzuEuAVTQ/featured>
- Sitio web del Instituto SQF - Lista de verificación de fundamentos
<https://www.sqfi.com/fundamentals>
- Centros de capacitación Instituto SQF con licencia - Capacitación en auditoría interna
<https://www.sqfi.com/training-centers/>