


INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: IA-SG-PG-03	
REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO	Versión: 03	
PROCEDIMIENTO DE AUDITORÍAS INTERNAS	Fecha: 11.08.2020 Página 1 de 6	

PROCEDIMIENTO DE AUDITORÍAS INTERNAS

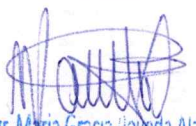

Elaborado o Modificado por:	Revisado por:	Aprobado por:	
Encargado Nacional de Auditorías	Jefe Nacional de Inocuidad Alimentaria	Director General Ejecutivo a.i.: Lic. Carlos Eduardo Balderrama Montero	
 Ing. Agr. Maria Gracia Poveda Alarcon RESPONSABLE NACIONAL DE PROGRAMAS E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA SENASAG - MDRYT	 Ing. Yamir Alejandro Mattos Villanueva JEFE NACIONAL INOCUIDAD ALIMENTARIA SENASAG - MDRYT	Fecha: 11/08/2020	Firma:  Lic. Carlos E. Balderrama Montero DIRECTOR GENERAL EJECUTIVO a.i. SENASAG - MDRYT

Tabla Modificaciones y/o Actualizaciones		
Versión N°	Fecha	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO
0	Diciembre/ 2012	Creación del Documento
1	Marzo/ 2014	Se actualiza el procedimiento en su totalidad
2	Marzo/2018	Modificación del documento
3	Agosto 2020	Incorporación de la modalidad Virtual en la realización de Auditorías Internas

INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: IA-SG-PG-03	
REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO	Versión: 03	
PROCEDIMIENTO DE AUDITORÍAS INTERNAS	Fecha: 11.08.2020 Página 2 de 6	

3. OBJETIVO

Describir las actividades para planificar y realizar las auditorías internas del Sistema de Gestión de la Calidad (SGC).

2. ALCANCE


Este procedimiento se aplica a todos los procesos de la UNIA y las departamentales dentro del alcance del SGC.

3. GLOSARIO DE PALABRAS

Auditoría	Proceso sistemático, independiente y documentado para obtener evidencias de auditoría y evaluarlas de manera objetiva con el fin de determinar el grado en que se cumplen los criterios de auditoría.
Programa de Auditoría	Detalles acordados para un conjunto de una o más auditorías planificadas para un período de tiempo determinado y dirigido hacia un propósito específico.
Plan de Auditoría	Descripción de las actividades y de los detalles acordados de una auditoría.
Criterios de la Auditoría	Conjunto de políticas, procedimientos o requisitos usados con referencia frente a la cual se compara la evidencia de la auditoría.
Evidencia de la Auditoría	Registros, declaraciones de hechos o cualquier otra información que es pertinente para los criterios de auditoría y que es verificable.
Hallazgos de la auditoría	Resultados de la evaluación de la evidencia de la auditoría recopilada frente a los criterios de auditoría
Conclusiones de la Auditoría	Resultados de una auditoría, tras considerar los objetivos de auditoría y todos los hallazgos de la auditoría.
Equipo Auditor	Uno o más auditores, que llevan a cabo una auditoría, con el apoyo si es necesario de expertos técnicos.
Experto técnico	Persona que aporta conocimientos o experiencia específica al equipo auditor.
Auditado	Proceso o servicio que es auditado.
No conformidad (NC)	Incumplimiento completo a los requisitos de la norma o desvíos sistemáticos que afectan significativamente al SGC.
Observación	Desvío puntual que no afecta significativamente al SGC
Oportunidad de Mejora OP	Oportunidades en las cuales la organización puede mejorar su SGC.
UNIA	Unidad Nacional de Inocuidad Alimentaria.


4. PROCEDIMIENTO ENTRADA

Programación de auditorías internas.

INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: IA-SG-PG-03	
REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO	Versión: 03	
PROCEDIMIENTO DE AUDITORÍAS INTERNAS	Fecha: 11.08.2020	
	Página 3 de 6	

4.1 PROGRAMA DE AUDITORÍAS INTERNAS

N°	Actividad	Responsable	Descripción
4.1.1	Elaboración del Programa de Auditorías Internas	Responsable Nacional de Auditorías	<p>Al inicio de la gestión elaborar el Programa de Auditorías Internas utilizando el Formulario IA-SG-PR-01</p> <p>Los criterios que se utilizan para la elaboración del programa se detallan a continuación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Debe considerarse para auditar de manera presencial o virtual, como mínimo una vez al año, todos los procesos y todas las oficinas departamentales incluida la oficina nacional, que se encuentran dentro del alcance del SGC. - Del mismo modo, podrán auditarse más de una vez al año, algunos o todos los procesos de acuerdo al resultado de auditorías internas o externas, reclamos de los clientes, resultado de la medición de satisfacción de los clientes u otra situación que se considere necesaria para revisar el SGC. - La competencia de los auditores. <p>NOTA 1: Podrá realizarse auditoría interna extraordinaria a solicitud de la Dirección Nacional o Jefaturas Departamentales.</p> <p>NOTA 2: En caso de ampliar el Alcance del Sistema de Gestión de la Calidad, se realizara la Auditoria Interna, previa a la Reunión de Revisión por la Dirección.</p>
4.1.2	Revisión	Jefe Nacional de Inocuidad Alimentaria	Firmar el programa de auditoría IA-SG-PR-01 como constancia de su revisión, caso contrario devuelve, con sus observaciones, para que sea corregido.
4.1.3	Aprobar el Programa Anual	Director General Ejecutivo	Firma el programa de auditoría como constancia de su aprobación.
4.1.4	Comunicar el Programa Anual de Auditorías	Responsable Nacional de Auditorías	<p>Una vez aprobado el Programa Anual de Auditorías comunicarlo mediante Comunicación Interna a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Representante de la Dirección - Jefaturas Departamentales - Encargados Departamentales de la Calidad. - Los auditores Internos
4.1.5	Seguimiento al programa	Responsable Nacional de Auditorías	<p>Realizar el seguimiento al programa con el propósito de verificar que se lleven adelante las auditorías conforme a lo programado, en caso de no cumplimiento nuevamente reprogramar y continuar</p> <p>NOTA: No podrá reprogramarse las auditorías más de dos veces.</p>
4.1.6	Designación del equipo auditor	Responsable Nacional de Auditorías y Jefe Nacional de Inocuidad Alimentaria	<p>Elegir el equipo auditor de la lista de auditores seleccionados, previniendo y asegurándose que ninguno de los auditores audite su propio trabajo o proceso.</p> <p>NOTA 1: La selección de auditores se realiza tomando en cuenta las competencias establecidas en el manual de funciones (auditor líder y/o auditor).</p> <p>NOTA 2: En el programa de auditoría podrá considerar la participación de auditores en formación, como observadores, para su posterior calificación.</p>


INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: IA-SG-PG-03	
REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO	Versión: 03	
PROCEDIMIENTO DE AUDITORÍAS INTERNAS	Fecha: 11.08.2020 Página 4 de 6	

4.2 PLANIFICACION DE LA AUDITORÍA

No	Actividad	Responsable	Descripción
4.2.1	Planificación de la auditoría	Auditor líder	Se comunica con el auditado para solicitarle información, que le permita elaborar el plan de auditoría IA-SG-PL-01.
4.2.2	Proporciona información	Auditado	Proporcionar la información solicitada dentro de las 24 horas en caso de realizarse de forma presencial y 2 días (hábiles) antes en caso de desarrollarse de forma virtual.
4.2.3	Elaboración y envío del plan de auditoría	Auditor líder	Elaborar el plan de auditoría y enviar a los Encargados Departamentales de la Calidad, con un mínimo de 10 días de anticipación, para su consideración. En caso de existir observaciones al plan, estas deben ser subsanadas y enviadas nuevamente. Una vez aceptado el plan, el Responsable Departamental de la Calidad, debe comunicar a todo el personal involucrado.

4.3 DESARROLLO DE LA AUDITORÍA PRESENCIAL O VIRTUAL

No	Actividad	Responsable	Descripción
4.3.1	Reunión de apertura	Equipo auditor y representantes de procesos	La auditoría se inicia con una reunión de apertura, para dar a conocer el objetivo y alcance de auditoría, presentar al equipo auditor y revisar plan de auditoría y resolver dudas de aspectos relativos a la auditoría. Los presentes en la reunión deben llenar la lista de asistencia IA-SG-RE-02.
4.3.2	Auditoría In Situ o virtual	Equipo auditor y Auditados	Después de la reunión, la auditoría se realiza conforme a lo establecido en el plan de auditoría, hasta su conclusión. La auditoría se realiza mediante entrevistas, observaciones y revisión documental, para obtener evidencias de la auditoría, las mismas que serán evaluadas de conformidad a los requisitos establecidos. Los auditores registraran sus hallazgos de auditoría en la lista de verificación IA-SG-RE-03.
4.3.3	Reunión del equipo auditor	Equipo auditor	Finalizada la auditoría <i>in situ o virtual</i> , el equipo analiza los hallazgos de auditoría categorizándolos como: <ul style="list-style-type: none"> - No conformidades - Observaciones - Oportunidades de mejora.
4.3.5	Elaboración del informe	Auditor líder	Elaborar el informe de auditoría IA-SG-RE-04 en el cual se plasman los hallazgos de auditoría.
4.3.4	Reunión de cierre	Equipo auditor y Auditados	Se realiza la reunión de cierre para dar a conocer los resultados de auditoría y resolver dudas. Los presentes en la reunión llenan la lista de asistencia IA-SG-RE-02.

INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: IA-SG-PG-03	
REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO	Versión: 03	
PROCEDIMIENTO DE AUDITORÍAS INTERNAS	Fecha: 11.08.2020 Página 5 de 6	

4.4 ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

No	Actividad	Responsable	Descripción
4.4.1	Acciones correctivas	Responsable de proceso Responsable Nacional de Registro y Certificación	En caso de que los resultados de la auditoría reflejen no conformidades y observaciones, se solicitará a los auditados el formulario de acciones correctivas IA-SG-RE-07 (véase Procedimiento IA-SG-PG-04), que para el proceso de auditoría interna se presentará en un plazo máximo de 15 días.
4.4.2	Evaluación de auditores	Encargado Nacional de Auditorías	Evaluar el desempeño de los auditores con el propósito de mejorar continuamente el proceso de auditoría, esta evaluación será registrada en el formulario Evaluación de desempeño de auditores IA-SG-RE-06 Los resultados obtenidos serán analizados para tomar acciones (capacitación, entrenamiento, etc.).
4.4.3	Evaluación a las Auditorías Internas realizadas	Auditor Líder Equipo Auditor Responsable Nacional de Auditorías	Evaluar el proceso de auditoría considerando lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> - El compromiso de los responsables de los procesos con referencia a la auditoría (cooperación, disposición de tiempo y otros) - Asignación de tiempo - Cumplimiento de lo planificado

4.5 CALIFICACION DE AUDITORES


No	Actividad	Responsable	Descripción
4.5.1	Postulación como auditor o auditor líder	Personal	Todo el personal interesado de la UNIA y las Departamentales, pueden solicitar su calificación como auditor o auditor líder.
4.5.2	Calificación de los postulantes	Responsable Nacional de Auditorías. Jefe Nacional de Inocuidad Alimentaria	Tomando en cuenta el manual de funciones y respaldo de currículums, se realiza la evaluación del postulante y se registra en el formulario Calificación de auditores IA-SG-RE-05
4.5.3	Elaboración de la lista	Jefe Nacional de Inocuidad Alimentaria	De acuerdo al resultado de la calificación se elabora la lista de auditores seleccionados.

SALIDA

Auditorías cumplidas y auditores evaluados.

4.4 CONTROL DEL RIESGO

El Responsable Nacional de Auditorías verificara el cierre de las acciones correctivas en tiempo establecido.

INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: IA-SG-PG-03	
REGISTRO SANITARIO DE EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO	Versión: 03	
PROCEDIMIENTO DE AUDITORÍAS INTERNAS	Fecha: 11.08.2020	
	Página 6 de 6	

5. REGISTROS GENERADOS POR EL PROCEDIMIENTO

CÓDIGO	NOMBRE
IA-SG-PR-01	Programa de auditorías internas
IA-SG-PL-01	Plan de auditoria
IA-SG-RE-02	Lista de asistencia
IA-SG-RE-03	Lista de verificación
IA-SG-RE-04	Informe de auditoria
IA-SG-RE-05	Calificación de auditores
IA-SG-RE-06	Evaluación de desempeño de auditores