

Planificación de Auditoría Interna de BRCGS: Guía Paso a Paso

La **auditoría interna** es un componente esencial de cualquier sistema de gestión de seguridad alimentaria, y en el caso de la norma **BRCGS (British Retail Consortium Global Standards)**, es crucial para garantizar que se cumplan los requisitos de calidad y seguridad alimentaria. Esta planificación debe ser precisa y estructurada para asegurar la eficacia de la auditoría, identificar no conformidades, y establecer medidas correctivas adecuadas. Este artículo ofrece una guía detallada sobre cómo planificar una **auditoría interna de BRCGS**, con un modelo de plan de auditoría que los estudiantes pueden aplicar.

1. Preparación de la Auditoría: Contacto Inicial, Viabilidad y Revisión Documental

La **preparación** de la auditoría es la primera fase del proceso, y es clave para garantizar que todos los aspectos relevantes sean evaluados.

1.1 Contacto Inicial:

El **contacto inicial** debe realizarse con el responsable del sistema de gestión de seguridad alimentaria para confirmar el acuerdo sobre la fecha, el alcance y los objetivos de la auditoría.

Pasos a seguir:

- **Notificación Formal:** El auditor debe informar por escrito a la organización sobre la auditoría, destacando el objetivo, la fecha y los recursos necesarios.
- **Reunión Preliminar:** Se debe realizar una reunión inicial con las partes interesadas clave (gerentes, responsables de calidad, etc.) para aclarar el alcance de la auditoría y las expectativas de la organización.

1.2 Viabilidad:

Es fundamental garantizar que la auditoría sea **viable** en cuanto a los recursos disponibles y que los procesos clave estén disponibles para su revisión.

Elementos a evaluar:

- **Acceso a las áreas auditables:** Asegurarse de que se pueda acceder a todas las áreas relevantes (por ejemplo, procesos de producción, almacenamiento, control de calidad).
- **Disponibilidad de documentación:** Confirmar que se tiene acceso a los registros clave, como el plan HACCP, los procedimientos de control de calidad, los registros de proveedores, etc.

- **Disponibilidad del personal clave:** Asegurarse de que los responsables del área estén disponibles para entrevistas o para proporcionar detalles adicionales.

1.3 Revisión Documental:

Antes de la auditoría, se debe realizar una **revisión de la documentación** relacionada con la seguridad alimentaria, los sistemas de gestión y los procesos operativos, para comprender cómo la empresa está gestionando los riesgos alimentarios.

Documentos clave a revisar:

- **Procedimientos Operativos Estándar (POEs)**
- **Registros de control de calidad**
- **Plan HACCP**
- **Registros de proveedores y control de calidad de materias primas**
- **Registros de auditorías anteriores**

2. Plan de Auditoría: Alcance, Criterios, Agenda y Recursos

El **plan de auditoría** debe ser estructurado y detallado para asegurar que se cubran todos los aspectos relevantes durante la auditoría.

2.1 Alcance de la Auditoría:

El **alcance** debe definir qué áreas y procesos se auditarán, y especificar los **criterios de seguridad alimentaria** aplicables de **BRCGS**.

Consideraciones para el alcance:

- **Áreas a auditar:** Producción, almacenamiento, control de calidad, proveedores, etc.
- **Normas y requisitos aplicables:** Especificar que se está auditando según **BRCGS** versión 8.
- **Peligros críticos:** Incluir puntos críticos que puedan poner en riesgo la seguridad alimentaria, como control de temperatura, control de plagas y manejo de alérgenos.

2.2 Criterios de Auditoría:

Los **criterios** son las normas contra las cuales se evaluarán los procesos. En una auditoría interna de **BRCGS**, los criterios son los estándares establecidos en la **versión más reciente** de la norma.

Criterios clave para BRCGS:

- **BRCGS Food Safety Issue 8:** Requisitos relacionados con la seguridad alimentaria, gestión de calidad, trazabilidad y control de peligros.

- **Políticas internas:** Procedimientos operativos internos que la empresa ha establecido para cumplir con las normativas de seguridad alimentaria.

2.3 Agenda de Auditoría:

La **agenda** debe ser clara y asignar tiempos adecuados a cada actividad de la auditoría. La organización debe recibir la agenda por adelantado para asegurar que las partes clave estén disponibles.

Elementos a incluir en la agenda:

- **Bienvenida y objetivos de la auditoría** (introducción)
- **Revisión de documentos y procedimientos clave** (plan HACCP, POEs)
- **Entrevistas con personal clave** (responsables de producción, calidad, seguridad alimentaria)
- **Inspección in situ** (áreas de producción, almacenamiento)
- **Informe preliminar** (presentación de hallazgos iniciales)

2.4 Recursos Necesarios:

Es importante identificar y asegurar los **recursos** necesarios para llevar a cabo la auditoría de forma eficiente.

Recursos clave:

- **Audidores capacitados:** Se requiere personal con experiencia en auditorías de **BRCGS** y en el sector agroalimentario.
- **Documentación relevante:** Acceso a procedimientos operativos, registros de control de calidad, historial de auditorías, etc.
- **Equipo de inspección:** Herramientas necesarias para inspeccionar las condiciones de producción, almacenamiento y los controles de calidad.

3. Análisis Previo del Plan HACCP e Integración con los PPRs

El plan **HACCP** (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) es esencial en cualquier auditoría interna de seguridad alimentaria, ya que establece las bases para identificar y controlar los peligros en el proceso de producción.

3.1 Análisis Previo del Plan HACCP:

Antes de la auditoría, es crucial **revisar el plan HACCP** para identificar los **puntos críticos de control (PCC)** y asegurarse de que se están aplicando correctamente las medidas de control.

Pasos del análisis del plan HACCP:

- **Identificación de peligros:** Revisión de los peligros microbiológicos, químicos y físicos que podrían afectar la seguridad alimentaria.

- **Determinación de PCCs:** Asegurarse de que los PCCs estén correctamente definidos y monitorizados.
- **Acciones correctivas:** Verificar que existan procedimientos claros para abordar cualquier desviación de los PCCs.

3.2 Integración con los PPRs:

Los **Programas Prerrequisito (PPRs)** son condiciones generales necesarias para asegurar la seguridad alimentaria (por ejemplo, higiene, control de plagas, mantenimiento de equipos, etc.). Estos deben estar **integrados con el plan HACCP**.

Pasos para integrar PPRs con HACCP:

- **Verificación de procedimientos de higiene:** Asegurar que las instalaciones y equipos de producción estén correctamente higienizados.
- **Evaluación del control de plagas:** Verificar que existan programas eficaces para el control de plagas y que se mantengan registros detallados de las inspecciones.
- **Control de alérgenos:** Evaluar los procedimientos de manejo y segregación de alérgenos en la planta de producción.

4. Asignación de Roles y Responsabilidades

La **asignación de roles y responsabilidades** es esencial para garantizar que todas las partes involucradas en la auditoría cumplan con sus tareas y responsabilidades de manera efectiva.

4.1 Roles del Auditor:

- **Líder de Auditoría:** Responsable de coordinar toda la auditoría, revisar documentos, entrevistar al personal clave y redactar el informe final.
- **Audidores de Soporte:** Encargados de realizar inspecciones específicas en áreas de producción, almacenamiento, control de calidad, etc.

4.2 Roles del Personal de la Organización:

- **Responsable de Seguridad Alimentaria:** Proporciona los procedimientos de control de calidad, supervisa los registros de HACCP y asegura que las prácticas de seguridad alimentaria se sigan correctamente.
- **Responsable de Producción:** Facilita el acceso a las áreas de producción y responde preguntas sobre los procesos de fabricación.
- **Responsable de Calidad:** Encargado de los registros de control de calidad, las auditorías internas previas y la validación de procedimientos.

Modelo de Plan de Auditoría para BRCGS

Aquí te proporcionamos un **modelo de plan de auditoría** que puedes usar como referencia para la planificación de una auditoría interna bajo **BRCGS**.

Elemento	Descripción
Objetivo de la Auditoría	Verificar el cumplimiento de los requisitos de seguridad alimentaria y calidad establecidos por BRCGS en las áreas de producción, almacenamiento y control de calidad.
Alcance de la Auditoría	Auditoría de los procesos de producción, almacenamiento, control de calidad, proveedores y control de alérgenos.
Criterios de Auditoría	Requisitos de BRCGS Food Safety Issue 8 , procedimientos internos, plan HACCP, registros de control de calidad, etc.
Agenda de Auditoría	1. Introducción y objetivos (9:00 - 9:30) 2. Revisión de documentación (9:30 - 11:00) 3. Entrevistas con personal (11:00 - 13:00) 4. Inspección in situ (14:00 - 16:00) 5. Informe preliminar (16:00 - 17:00)
Recursos Necesarios	Audidores calificados, acceso a procedimientos, registros, herramientas de inspección, etc.

Aquí desglosamos un ejemplo de la agenda de auditoría

Horario	Proceso	Actividad por Proceso Auditado	Responsable Auditado	Responsable Auditor	Requisitos de la Norma Correspondientes
9:00 - 9:30	Introducción y Objetivos	Presentación del auditor, objetivos de la auditoría, alcance, y plan de trabajo	Jefe de Calidad y Seguridad Alimentaria	Auditor Líder	BRCGS Food Safety Issue 8 - Cláusula 1: Gestión de la Seguridad Alimentaria
9:30 - 11:00	Documentación y Registros	Revisión de los procedimientos operativos estándar (POEs) y registros de calidad	Responsable de Producción y Calidad	Auditor de Documentación	BRCGS Food Safety Issue 8 - Cláusula 2: Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria
11:00 - 12:30	Producción	Inspección de las áreas de producción, verificación de las condiciones higiénicas y control de peligros	Supervisor de Producción	Auditor de Producción	BRCGS Food Safety Issue 8 - Cláusula 4: Control de la Producción
12:30 - 13:00	Alérgenos	Verificación del manejo de alérgenos, control de segregación y limpieza de equipos	Responsable de Seguridad Alimentaria	Auditor de Seguridad Alimentaria	BRCGS Food Safety Issue 8 - Cláusula 7: Control de Alérgenos
13:00 - 14:00	Almuerzo	Pausa para almuerzo			

Horario	Proceso	Actividad por Proceso Auditado	Responsable Auditado	Responsable Auditor	Requisitos de la Norma Correspondientes
14:00 - 15:00	Control de Proveedores	Revisión de registros de proveedores, control de recepción de materias primas y verificaciones de calidad	Jefe de Compras y Proveedores	Auditor de Proveedores	BRCGS Food Safety Issue 8 - Cláusula 3: Gestión de Proveedores
15:00 - 16:00	Control de Plagas	Inspección de las áreas de control de plagas, verificando las medidas implementadas	Responsable de Mantenimiento	Auditor de Control Ambiental	BRCGS Food Safety Issue 8 - Cláusula 6: Control de Plagas
16:00 - 17:00	Informe Preliminar	Presentación de los hallazgos iniciales, discusión de no conformidades, y pasos siguientes	Jefe de Calidad y Auditor Líder	Auditor Líder	BRCGS Food Safety Issue 8 - Cláusula 1: Gestión de la Seguridad Alimentaria

Conclusión:

La **planificación adecuada de una auditoría interna de BRCGS** es fundamental para asegurar que la auditoría se lleve a cabo de manera eficiente y efectiva. A través de la correcta preparación, la definición de un alcance claro, la revisión de documentos clave como el plan HACCP, y la asignación de roles y responsabilidades, se pueden identificar áreas de mejora y garantizar que los procesos de producción cumplan con los más altos estándares de seguridad alimentaria y calidad.