

AUDITORÍAS
INTERNAS

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

HOSPITAL PUNTA DE EUROPA
Área de Gestión Sanitaria del
Campo de Gibraltar

Edición: 0



AUDITORÍAS INTERNAS

ÍNDICE

PG03.- “AUDITORÍAS INTERNAS”	3
PG03.1 OBJETO	3
PG03.2 ALCANCE	3
PG03.3 DEFINICIONES	3
PG03.4 PROCEDIMIENTO – AUDITORÍAS INTERNAS	3
PG02.4.1 AUDITORÍAS SISTEMA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	3
PG02.4.1.1 EMISIÓN DEL PROGRAMA DE AUDITORÍAS	3
PG02.4.1.2 REVISIÓN Y APROBACIÓN	3
PG02.4.1.3 EMISIÓN DE CONVOCATORIA DE AUDITORÍA	4
PG02.4.1.4 REALIZACIÓN DE LA AUDITORÍA	4
PG02.4.1.5 INFORME FINAL DE AUDITORÍA Y DISTRIBUCIÓN	5
PG02.4.1.6 CIERRE DE LA AUDITORÍA	5
PG02.4.2 AUDITORÍAS/ VERIFICACIÓN PLAN AUTOCONTROL	5
PG03.5 HISTÓRICO DE MODIFICACIONES	6
PG03.6 ANEXOS	6

AUDITORÍAS INTERNAS

PG03.1 OBJETO

Este procedimiento establece el método y los criterios para la realización de las auditorías interna del servicio de hostelería del HOSPITAL PUNTA EUROPA, con el objeto de verificar el nivel de implantación del Sistema de Calidad y de Seguridad Alimentaria.

Pretende asimismo utilizar la auditoría como una herramienta de mejora continua que nos ayude a identificar las fortalezas y debilidades en materia de calidad de producto y de servicio.

PG03.2 ALCANCE

El sistema de auditorías internas afecta a todos los procesos, productos y servicios incluidos en el alcance del Sistema de Calidad y de Seguridad Alimentaria y conforme a las normas de referencia.

PG03.3 DEFINICIONES

Las definidas en las normas de referencia.

PG03.4 PROCEDIMIENTO – AUDITORÍAS INTERNAS

PG02.4.1 AUDITORÍAS SISTEMA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

PG02.4.1.1 EMISIÓN DEL PROGRAMA DE AUDITORÍAS

El Plan de Auditorías elaborado/gestionado por el CCH, debe recoger los siguientes conceptos para cada auditoría: fecha de celebración, tipo de auditoría (interna, externa o de proveedor) procesos a auditar (en caso de no auditarse todos), áreas y el equipo auditor.

PG02.4.1.2 REVISIÓN Y APROBACIÓN

El perfil del auditor (propio o subcontratado) recoge un compendio de cualidades específicas que garantice la correcta realización de las auditorías internas, como son: objetividad, independencia, sentido común, meticulosidad, capacidad de análisis, facilidad en el trato, ...

Los auditores internos deben cumplir una serie de requisitos, que son:

- Ser independientes del área a auditar.
- Tener formación específica sobre Normas de calidad y de seguridad alimentaria así como de la legislación aplicable.

- Tener formación específica sobre auditorías de sistemas de gestión de calidad (ISO 9001) y de seguridad alimentaria (ISSO 220001).

Debe poseer como mínimo una formación de grado medio, más la precisa que garantice su competencia en las áreas de conocimiento requerido para efectuar y gestionar auditorías, esto es:

- Auditor Jefe: formación específica en auditorías de calidad, seguridad alimentaria y al menos una auditoría de experiencia como auditor;
- Auditor: formación específica en auditorías de calidad, seguridad alimentaria y conocimiento de las normas implantadas.

PG02.4.1.3 EMISIÓN DE CONVOCATORIA DE AUDITORÍA

Para la auditoría, y si fuera necesario, el auditor emite una convocatoria en la cual debe hacer constar el objeto, alcance, equipo auditor, lugar, fecha y planning de la auditoría. Esta información debe llegar al personal implicado con una antelación de al menos 3 días. La periodicidad de la auditoría interna será como mínimo, anual.

PG02.4.1.4 REALIZACIÓN DE LA AUDITORÍA

Los puntos a auditar, serán los requisitos de las normas implantadas, aplicación de la documentación definida en el SGCSA, estado de documentación y registros, grado de implantación de las acciones correctivas respecto a las no conformidades y recomendaciones observadas en anteriores auditorías y eficacia del SGCSA.

Se utilizarán las técnicas de auditoría necesarias para esclarecer cada requisito a auditar. Estas técnicas pueden incluir:

- Entrevistas y coloquios con las personas que llevan a cabo las actividades auditadas y con sus responsables.
- Muestreo de un conjunto amplio de los registros, de los contratos, del personal, de los equipos, de las instrucciones...
- Trazado de la evolución secuencial de una actividad.

Al finalizar la auditoría deben estar establecidos los resultados de la misma. Éstos entrarán dentro de una de las siguientes categorías:

- **NO CONFORMIDAD:** No cumplimiento sistemático o destacado de alguno de los requisitos contenidos en el Sistema de Calidad e Inocuidad Alimentaria que afectan o puedan afectar a la Calidad y/o salubridad del servicio o producto, al cliente o al cumplimiento del Sistema.
- **OBSERVACIONES:** Incumplimiento parcial de alguno de los requisitos contenidos en el Sistema de Calidad que no afectan a la seguridad del producto, al cliente o al cumplimiento del Sistema.

- OPORTUNIDADES DE MEJORA: Propuesta de cambios al Sistema de Calidad para mejorar su eficiencia o comentarios de la eficacia del Sistema.

Los resultados de la auditoría se notificarán a los auditados a través del informe de auditoría.

PG02.4.1.5 INFORME FINAL DE AUDITORÍA Y DISTRIBUCIÓN

El Auditor Jefe elaborará junto con el resto del equipo auditor el Informe Final de Auditoría. Este informe se revisará por los auditados a fin de que expresen sus posibles discrepancias con las desviaciones encontradas, firmando su conformidad en el propio informe. En este momento el Auditor Jefe considerará definitivo el Informe de Auditoría, firmando el mismo.

Este informe contendrá como mínimo los siguientes elementos:

- Objetivo y alcance de la auditoría.
- Fecha de la auditoría.
- No conformidades encontradas y observaciones propuestas.
- Conclusiones.
- Apreciación del equipo auditor sobre el grado de conformidad de las actividades auditadas con el Sistema de Calidad e Inocuidad Alimentaria.
- Aprobación del Auditor Jefe.

Una vez confeccionado el Informe de Auditoría el auditor Jefe lo distribuirá a todos los responsables implicados en el proceso de auditoría.

En un plazo máximo de 30 días, a no ser que se acuerde otra cosa, los responsables auditados abrirán las acciones correctivas correspondientes a cada una de las desviaciones y a las observaciones que crea conveniente, según lo establecido en el PG-02.

PG02.4.1.6 CIERRE DE LA AUDITORÍA

Una auditoría no se considerará cerrada hasta que haya sido verificada la implantación de todas las acciones correctivas y evaluadas la eficacia de las mismas.

Esta verificación la realizará la CCH, para cada acción correctiva, tal y como establece el PG-02.

Cuando hayan sido verificados y evaluados de forma satisfactoria los resultados de todas las acciones correctivas, se considerará cerrada la misma por parte de la CCH. En el caso de que la implantación no sea satisfactoria se notificará al auditado responsable para que tome las medidas que considere oportunas.

PG02.4.2 AUDITORÍAS/ VERIFICACIÓN PLAN AUTOCONTROL

Periódicamente, al menos trimestralmente, se realiza una auditoría/verificación del sistema de autocontrol y de su nivel de implantación y aplicación (ya sea en su totalidad o bien de manera

parcial según requisitos aplicables y se documenta según se especifica en el sistema de Autocontrol).

Estas auditorías son realizadas, bien por un asesor externo o por la CCH y serán tenidas en cuenta de cara a la Revisión anual realizada por la Dirección.

La repetición continua de una deficiencia (no ligada a infraestructuras) dará lugar a la apertura de un informe de no conformidad.

PG03.5 HISTÓRICO DE MODIFICACIONES

Nº Edición	Fecha	Resumen de Cambios / Capítulos afectados
0	06/06/2018	Edición Inicial.

PG03.6 ANEXOS

- Plan anual de auditorías (sin formato establecido).
- Verificaciones del sistema de autocontrol (según formatos específicos de APPCC).
- Informe de auditoría interna (sin formato establecido).
- Checklists (si procede).