

**Informe de auditoría del sistema de gestión de inocuidad alimentaria ISO 22000:2018 en la
empresa Aderezos “Delicias Silvestres”**

Andree Ballesteros Moreno

Sebastián Salcedo Martínez

Jimmy Andrés Ortiz Muñoz

María Alejandra Silva Álvarez

Jhon Eduard Aguirre Chacón

Trabajo de grado para optar al título de ingeniero de alimentos

Asesor

Norma Beatriz Jurado Cortés

Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD

Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería ECBTI

Ingeniería de Alimentos

2025

Nota de Aceptación

Director: Norma Beatriz Jurado Cortés

Jurado

Jurado

Nota aclaratoria

El desarrollo del presente documento fue realizado a partir de información que no corresponde a la realidad, realizándose de esta forma con la finalidad de desarrollar las actividades que estaban propuestas en el diplomado, el cual, para efectos de la evaluación final, corresponde a una propuesta de informe de auditoría, así como oportunidades de mejora para cada uno de los hallazgos que fueron encontrados en el proceso de auditoría interna realizado al sistema de gestión de la inocuidad ISO 22000:2018 considerando un contexto imaginario que se encuentra relacionado con la producción de alimentos.

Resumen

La empresa Aderezos “Delicias Silvestres”, dedicada a la producción de salsas y aderezos, ha decidido fortalecer sus procesos de inocuidad alimentaria con el propósito de acceder a mercados internacionales, donde los estándares de calidad y seguridad alimentaria son más exigentes. Lo anterior, señalando la necesidad de adoptar un sistema de gestión que garantice la inocuidad de sus productos en todas las etapas de producción. Con este fin, la empresa implementó inicialmente el sistema HACCP en su línea de producción de la salsa “Mostaneza”, la cual se elabora a partir de materias primas como huevo, aceite, sal, mostaza y especias. Tras verificar el cumplimiento del 100% de los requisitos del sistema HACCP, la empresa dio el siguiente paso hacia la implementación de un sistema más robusto: la norma ISO 22000:2018, que integra los principios del HACCP con un enfoque de sistema de gestión basado en la mejora continua, el análisis de riesgos, la comunicación interactiva y la trazabilidad. Por lo tanto, el objetivo de este informe es presentar los resultados de la primera auditoría interna realizada como parte del proceso de implementación y preparación para la certificación ISO 22000:2018. En dicho proceso se evaluó el cumplimiento de los requisitos establecidos por la norma, identificando fortalezas, oportunidades de mejora, observaciones, hallazgos y no conformidades que permitirán trazar acciones correctivas y preventivas orientadas a la mejora continua del sistema. En consideración, el informe incluye una descripción general del sistema auditado, el alcance de la auditoría, el equipo auditor, los criterios de auditoría utilizados, los hallazgos detectados durante el proceso y las conclusiones finales, que serán claves para la toma de decisiones de la alta dirección en su ruta hacia la certificación.

Palabras clave: Auditoría, inocuidad, informe, sistema, requisito.

Abstract

The company Aderezos “Delicias Silvestres”, dedicated to the production of sauces and dressings, has decided to strengthen its food safety processes in order to access international markets, where quality and food safety standards are more demanding. The company has decided to adopt a management system that guarantees the safety of its products at all stages of production. To this end, the company initially implemented the HACCP system in its “Mostaneza” sauce production line, which is made from raw materials such as eggs, oil, salt, mustard and spices. After verifying 100% compliance with HACCP requirements, the company took the next step towards implementing a more robust system: the ISO 22000:2018 standard, which integrates HACCP principles with a management system approach based on continuous improvement, risk analysis, interactive communication and traceability. Therefore, the objective of this report is to present the results of the first internal audit conducted as part of the implementation and preparation process for ISO 22000:2018 certification. In this process, compliance with the requirements established by the standard was evaluated, identifying strengths, opportunities for improvement, observations, findings and nonconformities that will allow us to trace corrective and preventive actions aimed at the continuous improvement of the system. In consideration, the report includes a general description of the audited system, the scope of the audit, the audit team, the audit criteria used, the findings detected during the process and the final conclusions, which will be key to senior management's decision making on the road to certification.

Keywords: Audit, safety, report, system, requirement.

Tabla de Contenido

Introducción	10
Descripción del problema	11
Planteamiento del problema	11
Justificación	12
Objetivos	14
Objetivo General.....	14
Objetivos Específicos	14
Marco Teórico.....	15
Marco conceptual.....	17
Codex Alimentarius	17
Inocuidad Alimentaria	17
Organización.....	17
Requisito	17
Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).....	18
Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria (SGIA).....	18
ISO 22000:2018.....	18
Auditoría	18
Seguridad alimentaria	19
Contenido del Informe	20
Informe de Auditoría Interna al SGI ISO 22000:2018 de la Empresa Aderezos “Delicias Silvestres”	20
Conclusiones	34

Recomendaciones	36
Referencias Bibliográficas	38
Apéndices.....	39

Lista de Tablas

Tabla 1. Resultados del informe de auditoría	20
--	----

Lista de Apéndices

Apéndice A *Programa de auditoría interna al sistema de gestión de calidad de Aderezos*

“Delicias Silvestres” 39

Introducción

La industria alimentaria hoy en día enfrenta grandes desafíos en cuanto al cumplimiento de normas y requisitos legales, ya que la sociedad busca alimentos que sean seguros para su consumo y que no causen daño a la salud, por este motivo, las empresas u organizaciones a nivel global se han enfocado en elaborar productos que sean inocuos y que cuenten con unos estándares altos para la calidad de sus productos, con el fin de suplir la demanda alimentaria y cumplir con las exigencias del mercado competitivamente; una de las normativas vigentes y gran rigor es la ISO 22000:2018 la cual hace referencia a cada uno de los requisitos a los que se debe dar cumplimiento en un sistema de gestión, permitiendo asegurar la inocuidad de cada uno de los productos alimenticios a lo largo de la cadena alimentaria.

A gran razón la empresa Aderezos “Delicias Silvestres” mediante su sistema para la gestión de la inocuidad, está enfocada en cumplir la ISO 22000:2018, con el fin de certificarse y cumplir con altos estándares en sus productos elaborados.

En consideración, en el documento, se plantea el informe de la auditoría realizada a la empresa Aderezos “Delicias Silvestres” para comunicar los resultados obtenidos, así como realizar el proceso de evaluación de la efectividad de los controles internos, y de esta manera proporcionar recomendaciones para mejorar la eficiencia y el cumplimiento normativo.

Descripción del problema

Aderezos “Delicias Silvestres” es una empresa que se encuentra dedicada a la elaboración de salsas y aderezos, y recientemente ha incursionado en la comercialización de productos tipo exportación. Por lo anterior y en búsqueda de garantizar la inocuidad en el proceso productivo de sus productos alimenticio, implementó inicialmente el sistema HACCP para su línea “Mostaneza”, logrando su cumplimiento al 100%. Posteriormente, adoptó la ISO 22000:2018, correspondiente al sistema de gestión, como parte de su estrategia de certificación internacional. Sin embargo, durante la primera auditoría realizada para verificar la conformidad con dicha norma, se identificaron varias no conformidades que evidencian debilidades en el sistema implementado.

Planteamiento del problema

A medida que Aderezos “Delicias Silvestres” avanza hacia la expansión de su mercado, especialmente con la intención de exportar sus productos, se vuelve indispensable asegurar altos niveles de calidad e inocuidad alimentaria. Aunque la empresa ha mostrado avances significativos con la implementación de BPM, HACCP y la norma ISO 22000:2018, los hallazgos de la auditoría revelan deficiencias que podrían afectar su proceso de certificación. Estas no conformidades implican riesgos potenciales como la pérdida de credibilidad ante clientes, sanciones regulatorias, o la imposibilidad de acceder a nuevos mercados. Además, evidencian la necesidad de fortalecer los procedimientos internos, la formación del personal y la documentación técnica del sistema. Si no se corrigen oportunamente, estas fallas podrían comprometer la competitividad y sostenibilidad de la empresa en un entorno regulado y altamente exigente.

Justificación

La seguridad alimentaria, en un contexto global puede considerarse como una prioridad a nivel estratégico para garantizar la inocuidad de los alimentos, representando un aspecto clave en la seguridad pública, así como el fortalecimiento del comercio internacional. En consideración, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, FAO, así como la Organización Mundial de la Salud, OMS, han realizado especial énfasis en que el acceso a productos alimenticios inocuos corresponde a un derecho humano básico, y que, por lo tanto, los sistemas de gestión enfocados a la inocuidad son esenciales para prevenir las enfermedades que son transmitidas por alimentos, además de reducir las pérdidas económicas y promover la confianza al consumidor (FAO & OMS, 2020).

La empresa Aderezos “Delicias Silvestres”, se encuentra enfocada a la producción de salsas y aderezos, y ha decidido expandirse al mercado internacional, lo que la obliga y exige a cumplir con estándares internacionales de inocuidad alimentaria, dentro de los cuales se encuentran los exigidos en la norma ISO 22000:2018. En ese sentido, la realización de una auditoría interna se convierte en una herramienta clave para evaluar el grado de conformidad con los requisitos del sistema, identificar debilidades y establecer acciones de mejora que aseguren la eficacia del sistema implementado.

El informe de auditoría permitirá a la empresa corregir las no conformidades encontradas, lo que le permitirá fortalecer su sistema de gestión bajo el enfoque del ciclo PHVA. La finalidad es ofrecer un análisis objetivo y detallado de las falencias que tiene la empresa, permitiéndole adoptar medidas correctivas que se ajusten a los estándares, y que permitan garantizar la inocuidad de los productos alimenticios, así como el cumplimiento de la ISO 22000:2018 y demás requisitos legales y normativos.

Además, con el cumplimiento normativo la empresa garantiza productos inocuos y seguros, que le permitirán extenderse a nivel internacional, ser más competitivos, satisfaciendo al cliente y por ende brindándole sostenibilidad a la organización. Por lo tanto, la certificación ISO 22000:2018 para la empresa incrementaría la confianza que tienen los clientes en sus productos, además de ganar confianza en el mercado, ya correspondería a una herramienta que garantiza el debido cumplimiento a las directrices que se señalan de forma internacional en el Codex Alimentarius, el cual se enfoca en la higiene, así como la inocuidad de los productos alimenticios durante su proceso de producción (ICONTEC, 2020). Por lo tanto, este informe contribuye al cumplimiento de objetivos estratégicos y a las exigencias normativas globales del sector alimentario que pueden abarcar a una empresa.

Objetivos

Objetivo General

Desarrollar el informe de auditoría para el sistema de gestión de inocuidad alimentaria ISO 22000:2018 en la empresa Aderezos “Delicias Silvestres”, a partir del análisis de las no conformidades encontradas, con el propósito de determinar sus causas, efectos y proponer acciones correctivas que contribuyan al fortalecimiento del sistema y a la obtención de la certificación.

Objetivos Específicos

Identificar los factores que contribuyeron a la aparición de no conformidades en la implementación de la ISO 22000:2018, a través del análisis documental y los resultados de auditoría interna.

Evaluar el nivel de cumplimiento de los requisitos establecidos por la ISO 22000:2018 en los procesos clave de la línea “Mostaneza” y su relación con los hallazgos detectados.

Proponer medidas de mejora orientadas a corregir las deficiencias identificadas, fortalecer el sistema de gestión de inocuidad alimentaria y apoyar la obtención de la certificación internacional.

Marco Teórico

El concepto de inocuidad en los alimentos corresponde a un pilar clave en la seguridad alimentaria, así como el desarrollo sostenible, es por lo anterior que la FAO y la OMS en el año 2020 lo han definido como la garantía de que los productos alimenticios no generarían daño al consumidor cuando se prepare y se consuma el producto según el uso previsto (FAO & OMS, 2020). Por lo tanto, herramientas como los sistemas enfocados a la gestión de la inocuidad de los alimentos (SGIA), han sido esenciales en la prevención de los peligros a nivel físico, químico o biológico que se encuentran en los alimentos.

Uno de los marcos normativos más reconocidos a nivel mundial en este campo es la ISO 22000:2018, en la que, se señalan los requisitos que se deben considerar al momento de realizar la implementación de un SGIA eficaz para cualquier organización que se encuentre en la cadena alimentaria. Así mismo, esta norma ha integrado principios con el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y elementos del sistema que toman como base el ciclo PHVA, lo cual promueve a una mejora continua, así como a la trazabilidad, comunicación eficaz y gestión de riesgos (ICONTEC, 2018).

En consideración, la ISO 22000:2018 favorece la integración de requisitos que se abarcan en otros sistemas de gestión, por lo que, incrementa las ventajas de cada uno de los sistemas, así como las oportunidades de participar en el comercio exterior mediante la exportación de los alimentos a mercados en donde los requisitos para garantizar la inocuidad de los alimentos se encuentran más presentes y son más rigurosos (ICONTEC, 2018). De esta manera hace que las empresas demuestren su compromiso con la inocuidad alimentaria, favoreciendo la confianza de los clientes en el producto, así como la competitividad en el mercado. No obstante, la efectividad de esta norma también va de la mano del compromiso de las empresas, en cuanto a los procesos

relacionados con la capacitación del personal, así como la adecuada identificación de peligros, la documentación precisa y la constante evaluación y monitoreo a través de auditorías.

Finalmente, es necesario señalar que las auditorías son evaluaciones sistemáticas y objetivas que permiten hacer las verificaciones correspondientes para corroborar si el sistema de gestión de cumplimiento a los requisitos establecidos, y proporcionan información valiosa para tomar decisiones de mejora. Por lo tanto, una auditoría es conocida como un proceso de tipo sistemático, el cual es independiente y es documentado, el cual se usa para la obtención de evidencias de tipo objetivas, las cuales serán evaluadas con la finalidad de determinar el cumplimiento de los criterios de la auditoría. Así mismo, los criterios de la auditoría pueden corresponder a la combinación de políticas, y considerar también ciertos procedimientos, estándares, leyes, requisitos contractuales y entre otros elementos que la organización puede requerir para asegurar la calidad, así como la conformidad de su proceso productivo, el producto como tal y/o los servicios brindados (Lugo, 2024).

Por lo tanto, una auditoría bien realizada permite identificar las no conformidades encontradas en una empresa y de esta manera le concede una herramienta base para realizar los ajustes necesarios que permitan garantizar el cumplimiento de los requisitos normativos exigidos, realizando así la gestión de los procesos de manera óptima.

Marco conceptual

Codex Alimentarius

Es una entidad internacional creada por la FAO y la OMS, con el propósito de formular normas, guías, códigos de práctica y recomendaciones sobre la inocuidad de los alimentos. Su objetivo principal es salvaguardar la salud de los consumidores y promover la equidad en el comercio de productos alimenticios (MINCIT, 2024).

Inocuidad Alimentaria

Es la condición que garantiza que un alimento no causará daño al consumidor, siempre que se lo prepare y consuma conforme a su uso previsto (FAO & OMS, 2020).

Organización

De acuerdo con ICONTEC (2018), se entiende como un individuo o conjunto de personas que desempeñan funciones específicas con responsabilidades y autoridades definidas, organizadas para alcanzar metas comunes.

Requisito

Según ICNOTEC (2018), es una necesidad o expectativa que puede estar expresada de forma implícita o explícita, y cuya satisfacción puede ser obligatoria.

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)

De acuerdo con la FDA (2022), es una metodología de gestión enfocada en la seguridad de los alimentos, que identifica y controla los peligros de tipo biológico, químico y físico desde la obtención de materias primas hasta la entrega y consumo del producto final.

Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria (SGIA)

Consiste en un conjunto organizado de prácticas destinadas a identificar y controlar los peligros que puedan comprometer la seguridad de los alimentos, asegurando que sean aptos para el consumo. Las organizaciones deben establecer, aplicar y mantener este sistema conforme a los principios del HACCP (Basic Farm, 2020).

ISO 22000:2018

Es una norma de tipo internacional que se encarga de definir los criterios que se deben considerar para la implementación de un SGIA, la cual es aplicable a cualquier empresa que se encuentre dentro del sector alimenticio. Esta norma combina los principios del HACCP con un enfoque basado en procesos (ICONTEC, 2018).

Auditoría

De acuerdo con ICONTEC (2018), es un procedimiento estructurado, autónomo y documentado que permite reunir y analizar evidencias con el fin de valorar, de manera objetiva, el cumplimiento de ciertos criterios establecidos para auditoría.

Seguridad alimentaria

Hace referencia a la condición en que se debe garantizar el acceso físico, así como económico de alimentos que sean suficientes, además de inocuos y nutritivos a todas las personas, en cualquier momento y lugar, de tal forma que se satisfagan sus necesidades, así como preferencias de grado alimenticio, mantenido de esta forma una vida saludable y activa (Cumbre Mundial de Alimentación de 1996, citado en FAO, 2021).

Contenido del Informe

Informe de Auditoría Interna al SGI ISO 22000:2018 de la Empresa Aderezos “Delicias Silvestres”

Tabla 1. *Resultados del informe de auditoría*

INFORME DE AUDITORIA INTERNA AL SGIA SEGÚN ISO 22000:2018 EMPRESA ADEREZOS “DELICIAS SILVESTRES” AÑO 2025			
OBJETIVO	Realizar una auditoría interna de seguimiento en el Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA) de la empresa Aderezos "Delicias Silvestres", enfocada en la línea de salsa "Mostaneza", con el propósito de verificar la implementación de las acciones correctivas frente a las no conformidades identificadas en la auditoría externa y evaluar el cumplimiento de los requisitos de la norma ISO 22000:2018, contribuyendo a la mejora continua del sistema.		
ALCANCE	El programa de auditoría interna abarca la revisión y verificación del cumplimiento del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA) en toda la cadena de producción de la línea de salsas y aderezos, con especial énfasis en la salsa "Mostaneza", incluyendo la evaluación de la documentación y registros del SGIA, verificación del cumplimiento de políticas de inocuidad, seguimiento a la trazabilidad en todo el proceso, control de proveedores y cumplimiento de requisitos de auditoría, evaluación de la gestión de agua como insumo, revisión de los procedimientos de calibración y cumplimiento de los límites críticos y parámetros de control.		
LUGAR	Planta de procesamiento de Salsa Mostaneza de la empresa Aderezos “Delicias Silvestres”	FECHA HORA	19 mayo de 2025 a las 8:00 am

<p>EQUIPO AUDITOR</p>	<p><i>Líder auditor: Andree Ballesteros (AB). Coauditor: Sebastián Salcedo (SS) Coauditor: Jmmy Ortiz (JO) Observador: Jhon Aguirre (JA), María Alejandra Silva (MS)</i></p>	<p>AUDITADO</p>	<p><i>Coordinador de Planta, Jefe de Producción, Jefe de Calidad, Jefe de Compras, Representante del área de Mantenimiento, Representante del área de Logística, Responsable del área de Almacenamiento, Responsable del área de Seguridad Alimentaria, Responsable del área de Control de Calidad de Agua, Encargado de Documentación y Registros del SGIA.</i></p>
<p>DOCUMENTOS DE REFERENCIA</p>	<p>Norma ISO 22000:2018 – Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos.</p> <p>NTC-ISO 19011:2018 – Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión.</p> <p>Reglamento técnico Res. 2674 de 2013 (Colombia) – Requisitos sanitarios en plantas de alimentos.</p> <p>Manual del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA) de la empresa.</p> <p>Plan HACCP de la línea “Mostaneza”.</p> <p>Lista de verificación de auditoría interna (adaptada de ISO 22000:2018).</p> <p>Matriz de peligros y PCC de la línea de producción.</p> <p>Registros de monitoreo de PCC y PRPo.</p> <p>Documentos del programa de calidad del agua.</p> <p>Procedimientos de evaluación y aprobación de proveedores.</p> <p>Programa de mantenimiento y calibración de equipos.</p> <p>Registros de capacitación y competencia del personal.</p> <p>Resultados y hallazgos de la auditoría externa previa.</p> <p>Programa de auditoría interna 2025</p>		

CONCLUSIONES DE AUDITORIA

La auditoría interna en "Delicias Silvestres" permitió evaluar el cumplimiento del SGIA conforme a lo estipulado en la ISO 22000:2018, identificando hallazgos que evidencian oportunidades de mejora en la documentación, gestión de proveedores y otros procesos clave. Como resultado, se diseñó un plan de seguimiento basado en una lista de verificación, orientado a fortalecer la cultura de inocuidad y fomentar la mejora continua, contribuyendo a la seguridad de los productos en el mercado.

Por lo anterior, en términos de fortalezas, el desarrollo de la auditoría evidenció un nivel adecuado de compromiso del personal operativo y administrativo, quienes demostraron un conocimiento claro de los procedimientos establecidos, lo cual es indicativo de una cultura organizacional orientada hacia la inocuidad. Asimismo, la empresa cuenta con una estructura documental sólida, respaldada por procedimientos, registros y evidencias que reflejan la adecuada implementación del sistema en procesos clave. De igual forma se evidenció un cumplimiento de los procedimientos de trazabilidad, lo cual garantiza el seguimiento de materias primas y productos en cada etapa del proceso, lo que facilita la respuesta ante eventos adversos. Además, el programa de capacitación demostró ser efectivo, al contar con registros actualizados en temas relevantes para el SGIA, reforzando la preparación del personal frente a los requisitos normativos. Por último, la gestión de los puntos críticos de control (PCC) mostró ser adecuada, al contar con registros diligenciados y acciones documentadas frente a desviaciones, lo cual garantiza el control de los peligros significativos.

Sin embargo, el proceso también permitió reconocer ciertos aspectos de mejora, entre ellos se encontró la gestión de proveedores, dado que se detectaron debilidades en la actualización de su evaluación y aprobación, lo cual representa un riesgo potencial para la inocuidad del producto final. Igualmente, aunque la empresa cuenta con un programa de calibración, se observaron deficiencias en la actualización de registros y la verificación posterior a la calibración de algunos equipos, comprometiendo la fiabilidad de las mediciones. También se identificó la existencia de documentación obsoleta en uso, lo que evidencia una falla en el control de versiones y puede generar confusiones o incumplimientos. En cuanto al monitoreo

de la calidad del agua, se encontraron vacíos de información en los registros, lo cual afecta la continuidad del control sobre este insumo. Finalmente, se observó que algunas acciones correctivas implementadas no incluyeron un análisis detallado de causa raíz, lo que podría limitar la eficacia de las soluciones aplicadas. Por lo tanto, como recomendación de la auditoría se menciona el uso de herramientas como el Diagrama de Ishikawa o la técnica de los 5 porqués para garantizar la eliminación estructural de los problemas detectados.

En conclusión, la auditoría interna permitió reconocer el estado actual del SGIA en la línea de salsa “Mostaneza”, señalando ciertas prácticas bien implementadas y áreas que, con acciones concretas, pueden optimizarse. De igual forma, permitió resaltar que la identificación y tratamiento de estas oportunidades de mejora son esenciales para fortalecer la cultura de inocuidad, cumplir con los estándares internacionales y asegurar productos seguros para el consumidor.

1. HALLAZGOS POSITIVOS ENCONTRADOS Y/O FORTALEZAS

Durante la auditoría interna al Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA) de la empresa Aderezos “Delicias Silvestres”, se identificaron diversos aspectos positivos que evidencian el compromiso institucional hacia la mejora continua, la inocuidad y la conformidad con la norma ISO 22000:2018. Estos hallazgos corresponden exclusivamente a ítems que no presentaron no conformidades, y representan fortalezas clave en la operación de la empresa:

- Se constató una participación activa por parte de la alta dirección en la implementación y seguimiento del SGIA. Esto se refleja en la asignación de recursos suficientes, el respaldo a las actividades del equipo de inocuidad y la inclusión del SGIA en los objetivos estratégicos de la organización. Por lo tanto, se puede evidenciar un compromiso por parte de la alta dirección.
 - En la empresa se ha identificado que existe una planificación de ciertas acciones que permiten abordar los riesgos, así como las oportunidades, realizado a partir de una comprensión del contexto de la organización, abarcando también las necesidades y expectativas de las partes interesadas, así como el alcance del SGIA, lo cual permite asegurar que el sistema de gestión de cumplimiento a sus objetivos y obtenga los
-

resultados previstos, de tal forma que se incrementan los efectos deseables y se reducen los no deseables llegando a un proceso de mejora continua.

- La empresa realiza la planificación de sus acciones para abordar de forma adecuada los riesgos y oportunidades, implementándolos en el SGIA evaluado su eficacia y siendo proporcional al impacto en los requisitos que se señalan para la inocuidad alimentaria y de las partes interesadas de la cadena alimentaria.
 - La empresa establece de forma coherente con la política de inocuidad y con los requisitos legales y otros requisitos, los objetivos del SGIA, conservando también su correspondiente documentación.
 - La empresa en caso de ser necesario realiza la presentación de formatos para la planificación de los cambios del SGIA.
 - La empresa proporciona los recursos necesarios para el establecimiento considerando la necesidad de recursos externos.
 - La empresa mantiene documentado la evidencia de cada uno de los contratos en los que se da definición a la competencia, así como la responsabilidad y la autoridad que tendrá el personal experto externo.
 - La empresa se encarga de proporcionar de forma oportuna los recursos que están destinados para determinar, establecer y mantener la infraestructura requerida para dar conformidad a los requisitos del SIGA.
 - La empresa se encarga de determinar y proporcionar los recursos necesarios para establecer y mantener el ambiente de trabajo que se requiere para dar conformidad con los requisitos del SGIA.
 - Utiliza los elementos de un SGIA desarrollado externamente como por ejemplo PPR y HACCP, asegurándose que sean desarrollados de conformidad con los requisitos de la ISO 22000: 2018, también son aplicables a los procesos en la elaboración de la salsa “Mostaneza” y conservados como información documentada.
 - La empresa establece los criterios necesarios para realizar la evaluación, así como selección y el correspondiente seguimiento del desempeño a sus proveedores externos, en cuanto se consideren sus procesos, así como productos y servicios, y se garantiza la comunicación oportuna de los requisitos asegurando que el proceso, producto y/o
-

servicio no pueda afectar el cumplimiento de los requisitos señalados en el SGIA. Estos criterios fueron debidamente documentados.

- Presenta las evidencias de las capacitaciones realizadas al personal de la organización con el propósito de la toma de conciencia en la política de inocuidad de los alimentos, los objetivos del SGIA que son pertinentes a las tareas, así como a la contribución que se realiza de forma individual y a las implicaciones relacionadas con el incumplimiento de los requisitos SGIA.
 - Determina adecuadamente estrategias para la determinación de la comunicación externa que abarca proveedores, contratistas, clientes y consumidores al igual que la comunicación Interna que va dirigido al equipo de inocuidad de los alimentos sobre los cambios pertinentes a la salsa Mostaneza, en relación a sus ingredientes, materias primas, sistemas de producción y equipos, al igual que sus programas de limpieza de equipos, embalaje y almacenamiento.
 - Implementación efectiva del Plan HACCP: Se validó que los principios del sistema HACCP están correctamente aplicados en la línea de producción de la salsa “Mostaneza”, destacando la identificación precisa de los Puntos Críticos de Control (PCC) y la existencia de registros de monitoreo actualizados.
 - Sistema de trazabilidad interna robusto: La trazabilidad desde la recepción de materias primas hasta el producto en proceso fue comprobada mediante registros coherentes, lo cual permite una rápida identificación de lotes y fortalece la respuesta ante eventos de retiro del mercado.
 - Disponibilidad y acceso a la documentación del SGIA: Aunque se presentaron inconsistencias en versiones específicas (reportadas como no conformidades), se encontró que varios procedimientos operativos estándar (POE), instructivos y políticas están correctamente documentados, disponibles en planta y en uso efectivo por el personal responsable.
 - Control sanitario del agua: Se evidenció que el programa de control del agua implementado incluye pruebas periódicas de potabilidad, cuyas evidencias demuestran cumplimiento con los estándares microbiológicos y fisicoquímicos exigidos para uso en procesos alimentarios.
-

-
- Cultura organizacional orientada a la inocuidad: Se observó una actitud proactiva y participativa por parte de varios colaboradores en temas de seguridad alimentaria, quienes demostraron conocimiento adecuado sobre sus funciones y los riesgos asociados a los procesos que ejecutan.
 - Infraestructura adecuada y condiciones higiénicas: Durante los recorridos en planta, se observó que las instalaciones presentan condiciones higiénicas satisfactorias, con áreas bien delimitadas, estaciones de lavado de manos disponibles, y un diseño que facilita la limpieza y el flujo operativo.
 - Gestión del mantenimiento preventivo: Los registros indican que se realiza mantenimiento regular a los equipos no críticos, con evidencias de cumplimiento del cronograma establecido, lo cual favorece la continuidad operativa y reduce los riesgos de fallos imprevistos.
 - Participación del equipo auditor interno: Se cuenta con un equipo auditor debidamente capacitado, que aplica listas de verificación estructuradas y demuestra conocimiento técnico en la identificación de fortalezas y oportunidades de mejora dentro del SGIA.
 - La realización de esta auditoría, permite a la organización tomar las acciones correctivas frente a las no conformidades que se puedan hallar para controlarlas, corregirlas y hacer frente a las consecuencias conservando el registro documentado de dichas acciones.
 - Los hallazgos de la auditoría permiten a la alta dirección mejorar continuamente la eficacia del SGIA mediante el uso de los numerales de la norma ISO 22000: 2018.
 - La alta dirección se asegura de actualizar el SGIA basándose en los elementos de entrada de la comunicación externa e interna entre otros elementos pertinentes al SGIA, al igual que los elementos de salida con los análisis de los resultados y la revisión por la alta dirección.

Por lo anterior, las fortalezas señaladas previamente corresponden a una base sobre la cual la empresa puede dar continuidad al desarrollo de su sistema de gestión, garantizando el cumplimiento normativo y fortaleciendo su posición en el mercado nacional e internacional.

2. HALLAZGOS POR MEJORAR (INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES)

ASPECTO NORMA- (PVHA)	N° NC	REQUISITO NTC ISO 22000:2018	DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD
Planificar (P)	Hallazgo 12	7.5.3 Control de la información documentada: (7.5.3.2)	Se realiza la revisión de la matriz documental y las últimas versiones y se compara con la documentación que se encuentra implementada encontrando incoherencia en las versiones. No conformidad Alta
Planificar (P)	Hallazgo 35	5.2.2 Comunicación de la política de la inocuidad de los alimentos	Se evidencia que la política de inocuidad no ha sido socializada en la totalidad de departamentos de la empresa, en la indagación el departamento de logística de transporte no tiene conocimiento del contenido de la política de inocuidad. No conformidad Baja
Planificar (P)	Hallazgo 50	ISO 22000 en el numeral 8.2 y 8.2.4	Se evidencia que el listado maestro de proveedores con el que se encuentra realizando el proceso de compra del producto, y se compara con la relación de auditorías de aprobación de proveedores realizadas por

		<p>el equipo de inocuidad encontrando inconsistencia en el proveedor de huevo pasteurizado, del cual no tenía conocimiento el equipo de inocuidad.</p> <p>No conformidad Alta</p>
Planificar (P)	Hallazgo 64	<p>Al revisar el conocimiento del personal encargado del monitoreo del proceso de empaque respecto a los parámetros de control indicaron no tener claros los límites establecidos, al indagar al supervisor indica que se trata de personal contratado por la temporal.</p> <p>No conformidad Alta</p>
	7.2.2 Competencia y toma de conciencia	
Hacer (H)	Hallazgo 83	<p>Se cuenta con un programa de calidad del agua en donde se registran los controles a realizar para garantizar la inocuidad, sin embargo, no existe un procedimiento que indique lo concerniente al control del agua que se provee en caso de corte del suministro de la red.</p> <p>No conformidad alta</p>
	8.4.2 Gestión de emergencias e incidentes	

Hacer (H)	Hallazgo 143	8.Operación 8.5.4 limites críticos y criterios de acción. 8.5.4.2 Determinación de limites críticos y criterios de acción.	Se han especificado los límites críticos para los PCC establecidos en la línea de producción, pero en lo concerniente a la aprobación del producto terminado se estableció una variable basada en el color sin un rango específico de control. No conformidad Baja.
Hacer (H)	Hallazgo 158:	8.3 Sistema de trazabilidad	Se evidenciaron registros de la trazabilidad de materia prima y proceso, pero no se encontraron registros de la trazabilidad del transporte y entrega al cliente final del producto. No conformidad Alta
Hacer (H)	Hallazgo 183	8.7 Control del seguimiento y la medición	Se realiza una revisión de los patrones empleados en los procesos de verificación de la calibración de los equipos encontrando que los empleados para los termómetros no cuentan con una trazabilidad ni certificación por un ente avalado. No conformidad Alta

3. HALLAZGOS CON OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO (OBSERVACIONES)

ASPECTO	PRIORIDAD	DESCRIPCIÓN DE LA OPORTUNIDAD DE MEJORA
Gestión de emergencias	Alta	Se identificó la necesidad de fortalecer el enfoque preventivo y la preparación ante eventualidades relacionadas con el suministro de agua, considerando fuentes alternas y mecanismos que garanticen la continuidad de procesos bajo condiciones seguras.
Gestión documental	Alta	Se evidenció la oportunidad de mejorar la coherencia y actualización de la documentación vigente del sistema, con el fin de minimizar el uso de versiones desactualizadas que puedan afectar la eficacia del SGIA.
Formación del personal	Alta	Se observó una posible mejora en los procesos de formación del personal vinculado recientemente o de forma temporal, especialmente en lo relacionado con su conocimiento de parámetros críticos de control en etapas clave del proceso.
Trazabilidad	Alta	Se identificaron oportunidades para ampliar el alcance del sistema de trazabilidad, incorporando elementos externos como transporte y entrega al cliente, lo cual fortalecería la capacidad de respuesta ante incidentes de inocuidad.
Comunicación Interna	Media	Se reconoció la posibilidad de reforzar los canales y mecanismos de comunicación interna respecto a los principios y políticas del SGIA, asegurando su comprensión y apropiación en todos los niveles de la organización.

Gestión de proveedores	Media	Se evidenció un margen de mejora en los criterios de evaluación y aprobación de proveedores clave, lo cual permitiría una mayor confiabilidad en la cadena de suministro desde el enfoque de la inocuidad.
Criterios de aceptación del producto	Baja	Se identificó la oportunidad de definir criterios objetivos y verificables que respalden la aceptación del producto terminado, favoreciendo una estandarización más robusta en las decisiones de liberación.
Control de seguimiento y medición	Baja	Se observó la posibilidad de reforzar las prácticas relacionadas con la identificación y control de los equipos de medición, asegurando su adecuado seguimiento conforme a los lineamientos establecidos.

4. SUGERENCIAS PARA AUDITORÍAS DE SEGUIMIENTO

Para garantizar la mejora continua y la efectividad del SGIA en Aderezos “Delicias Silvestres”, las auditorías de seguimiento se deben orientar a verificar el cumplimiento y la implementación de las acciones correctivas derivadas de los hallazgos identificados en auditorías previas. En este sentido, se hace necesario evaluar con rigurosidad aspectos críticos como el control de documentos, la socialización de la política de inocuidad, la trazabilidad del transporte de productos y la calibración de equipos con trazabilidad certificada, asegurando que estas áreas reflejen una mejora tangible y sostenida.

Además, se recomienda auditar el cumplimiento del plan de mantenimiento preventivo y correctivo, con especial atención a los equipos considerados críticos en la línea de producción de la salsa “Mostaneza”. Esto permitirá minimizar riesgos operativos que puedan afectar la inocuidad y la calidad del producto final.

Por otro lado, el procedimiento documentado para la gestión de emergencias relacionadas con el suministro de agua debe ser evaluado en su eficacia práctica, mediante la realización de simulacros o pruebas que validen su correcta aplicación, garantizando así la continuidad de procesos seguros frente a eventualidades. Otro aspecto clave para las auditorías futuras es la

revisión de la gestión de proveedores, enfocándose en la trazabilidad documental de auditorías realizadas y en la actualización oportuna del listado maestro, lo que contribuye a mantener la integridad de la cadena de suministro y el cumplimiento normativo.

Asimismo, se debe prestar especial al monitoreo de la competencia del personal vinculado por terceros, particularmente en funciones operativas críticas como el empaque y el control de puntos críticos de control (PCC), para asegurar que posean la formación y conocimiento necesarios que contribuyan a la inocuidad alimentaria.

Finalmente, se debe comprobar la actualización y validación continua de los límites críticos definidos para el producto terminado, asegurando que estos sean medibles, verificables y estén sustentados en evidencia técnica, y garantizar que la revisión por la dirección se realice de manera efectiva, con documentación clara que respalde las decisiones, acciones y compromisos de mejora continua del SGIA.

5. NUMERALES DE LA ISO 22000:2018 CON INCUMPLIMIENTO

7.5.3 Control de la información documentada: (7.5.3.2)

5.2.2 Comunicación de la política de la inocuidad de los alimentos.

8.2 Programa prerrequisitos y 8.2.4

7.2.2 Competencia y toma de conciencia.

8.4.2 Gestión de emergencias e incidentes.

8. Operación.

8.5.4 límites críticos y criterios de acción.

8.5.4.2 Determinación de límites críticos y criterios de acción.

8.3 Sistema de trazabilidad.

8.7 Control del seguimiento y la medición.

NOTA: SE ANEXAN TODOS LOS REGISTROS DE HALLAZGOS.

FECHA INFORME 20 de mayo de 2025

ELABORADO POR

Líder auditor: Andree Ballesteros (AB). Coauditor: Sebastián Salcedo (SS) Coauditor: Jmmy Ortiz (JO) Observador: Jhon Aguirre (JA), María Alejandra Silva (MS)

Fuente: Elaboración Propia.

Conclusiones

En conclusión, la auditoría interna realizada al Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA) de Aderezos “Delicias Silvestres” permitió identificar el desempeño actual del sistema, destacando tanto sus fortalezas como las brechas que requieren intervención prioritaria. Dentro de los aspectos positivos, se resalta el compromiso demostrado por la alta dirección, la implementación del plan HACCP con puntos críticos de control debidamente identificados, así como la existencia de documentación clave que respalda la trazabilidad y operación del sistema. Asimismo, se cuenta con un programa de aseguramiento de la calidad del agua, y un sistema de trazabilidad documentado que favorece la respuesta oportuna ante posibles riesgos de inocuidad. No obstante, la auditoría también evidenció un conjunto de no conformidades, observaciones y oportunidades de mejora que deben ser atendidas para fortalecer la eficacia del sistema. Entre los hallazgos más relevantes se encuentran deficiencias en la gestión documental, especialmente en cuanto a la actualización y control de registros; falta de socialización y apropiación de la política de inocuidad por parte del personal; debilidades en el proceso de evaluación, selección y control de proveedores; limitaciones en la formación y evaluación de competencias del personal; inconsistencias en la calibración y mantenimiento de equipos críticos; y la ausencia de revisión periódica de los límites críticos establecidos en el plan HACCP.

Además, se identificaron oportunidades de mejora relacionadas con el fortalecimiento de la comunicación interna sobre aspectos del SGIA, la documentación de acciones correctivas y preventivas, y la integración de indicadores de desempeño que permitan una evaluación más precisa de la eficacia del sistema.

En este sentido, se recomienda a la organización establecer un plan de acción estructurado que incluya responsables, plazos y recursos necesarios para abordar cada hallazgo,

priorizando aquellos que comprometen la inocuidad del producto. También se sugiere reforzar la cultura organizacional en torno a la inocuidad, mediante procesos de sensibilización continua, liderazgo participativo y una mayor articulación entre las áreas operativas y administrativas. Abordar de manera oportuna y sistemática estas áreas críticas no solo permitirá cumplir con los requisitos establecidos en la norma ISO 22000:2018, sino que también aportará a la consolidación de una cultura sólida de inocuidad alimentaria, mejorando la confianza de los clientes y fortaleciendo la posición de la empresa en un mercado cada vez más exigente.

Finalmente, se concluye que la mejora continua del SGIA debe entenderse como un proceso transversal que requiere compromiso constante, seguimiento riguroso y la colaboración de todos los niveles de la organización, con el objetivo de garantizar la producción de alimentos seguros, proteger la salud de los consumidores y contribuir al crecimiento sostenible de Aderezos “Delicias Silvestres”.

Recomendaciones

Considerando los hallazgos y análisis realizados durante la auditoría interna, se recomienda inicialmente priorizar la mejora en la gestión documental, asegurando la actualización constante y el control riguroso de las versiones de todos los documentos del SGIA. Este control fortalecerá la trazabilidad, la uniformidad en los procesos y facilitará la revisión y toma de decisiones por parte de la dirección. De forma paralela se debe socializar la política de inocuidad a todos los niveles organizacionales, con especial atención a áreas que actualmente carecen de conocimiento, para fomentar una cultura integral de inocuidad que permeé toda la empresa.

Así mismo se debe mejorar la revisión y actualización del listado maestro de proveedores, garantizando que solo se incluya a aquellos evaluados y aprobados formalmente, y que exista un procedimiento documentado para la inducción del personal nuevo en temas de inocuidad, minimizando riesgos asociados a la cadena de suministro, asegurando que todo el personal cuente con la formación necesaria para desempeñar sus funciones bajo los estándares establecidos.

Igualmente, la empresa deberá implementar un sistema documentado y efectivo de limpieza y desinfección, que incluya registros verificables y pruebas de residuos, para asegurar que los equipos y utensilios estén en condiciones óptimas y evitar contaminación cruzada. En paralelo, se debe diseñar e implementar un plan de mantenimiento preventivo para los equipos críticos, lo que reducirá la probabilidad de fallas y garantizará condiciones operativas controladas.

Por otro lado, el concepto de trazabilidad debe ser un elemento clave en la mejora continua, por lo que es necesario implementar registros completos y actualizados que incluyan el

transporte y entrega del producto final, y desarrollar un sistema robusto de calibración de equipos con patrones certificados para asegurar la precisión en las mediciones críticas.

Finalmente, se recomienda fomentar a la organización y sus partes interesadas a realizar una revisión periódica y formal por parte de la dirección, que incluya análisis de desempeño, indicadores, decisiones y acciones estratégicas que impulsen la mejora continua del SGIA.

Referencias Bibliográficas

Basic Farm. (2020). ¿Qué es un sistema de gestión de inocuidad alimentaria?

<https://basicfarm.com/blog/que-es-sistema-gestion-inocuidad-alimentaria/>

FAO. (2021). Programa Especial para la Seguridad Alimentaria (PESA) Centroamérica.

<https://www.fao.org/in-action/pesa-centroamerica/temas/conceptos-basicos/es/>

FAO & OMS. (2020). *Informe conjunto FAO/OMS sobre la inocuidad de los alimentos*.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.

<https://www.fao.org>

FDA. (2022). Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).

<https://www.fda.gov/food/guidance-regulation-food-and-dietary-supplements/hazard-analysis-critical-control-point-haccp>

ICONTEC. (2018). NTC-ISO 22000:2018. Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.

Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria.

<https://ecollection.icontec.org/pdfview/viewer.aspx?locale=es-ES&Q=6F63C8F9328B79FB97D1B96AD1DC1EC74B65F4EB9F89FC3A&Req=>

ICONTEC. (2020). Certificación ISO 22000, Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria.

<https://www.icontec.org/eval-conformidad/certificacion-iso-22000-sistema-de-gestion-de-seguridad-alimentaria/>

Lugo. (2024). Principios claves para la realización efectiva de auditorías de sistemas de gestión.

<https://inspenet.com/articulo/principios-auditorias-de-sistemas-de-gestion/>

MINCIT. (2024). Códex Alimentarius. [https://www.mincit.gov.co/minindustria/estrategia-](https://www.mincit.gov.co/minindustria/estrategia-transversal/regulacion/codex-alimentarius)

[transversal/regulacion/codex-alimentarius](https://www.mincit.gov.co/minindustria/estrategia-transversal/regulacion/codex-alimentarius)

Apéndices

Apéndice A

Programa de auditoría interna al sistema de gestión de calidad de Aderezos “Delicias Silvestres”

Logotipo		ADEREZOS DELICIAS SILVESTRES																
		PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD										Código:						
												Revisión:						
												Fecha:						
OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA		ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA																
Realizar una auditoría interna de seguimiento en el Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA) de la empresa Aderezos "Delicias Silvestres", enfocada en la línea de salsa "Mostaza", con el propósito de verificar la implementación de las acciones correctivas frente a las no conformidades identificadas en la auditoría externa y evaluar el cumplimiento de los requisitos de la norma ISO 22000:2018, contribuyendo a la mejora continua del sistema.		El programa de auditoría interna abarca la revisión y verificación del cumplimiento del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA) en toda la cadena de producción de la línea de salsas y aderezos, con especial énfasis en la salsa "Mostaza", incluyendo la evaluación de la documentación y registros del SGIA, verificación del cumplimiento de políticas de inocuidad, seguimiento a la trazabilidad en todo el proceso, control de proveedores y cumplimiento de requisitos de auditoría, evaluación de la gestión de agua como insumo, revisión de los procedimientos de calibración y cumplimiento de los límites críticos y parámetros de control.																
CRITERIOS DE AUDITORIA		DOCUMENTO RELACIONADO				RECURSOS NECESARIOS												
NTC ISO 22000:2018		Manual del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria. Procedimientos documentados del sistema ISO 22000:2018. Plan HACCP de la línea de salsas y aderezos. Matriz de riesgos y puntos críticos de control (PCC). Registros de monitoreo y control de calidad. Lista muestra de documentos y versiones actualizadas. Registros de capacitación del personal. Auditorías de aprobación y cumplimiento de proveedores. Programa de mantenimiento y calibración de equipos. Procedimientos de control y tratamiento del agua en producción. Registros de trazabilidad de materias primas, proceso y distribución. Plan de acciones correctivas y registros de no conformidades.				Recursos Humanos: Equipo auditor (conformado por auditores internos capacitados en ISO 22000:2018 y HACCP), Personal auditor (responsable de la producción, calidad, logística, mantenimiento y compras), Líder de proceso auditado (responsable de garantizar la implementación de las acciones correctivas). Recursos Financieros: Presupuesto para la ejecución de auditorías (horas de auditoría, viáticos si aplica), costos asociados a capacitaciones y reforzamiento del sistema, recursos para la implementación de mejoras tecnológicas o estructurales. Recursos Tecnológicos y Materiales: Software para la gestión documental de averciones y registros, equipos de medición calibrados para la verificación de parámetros críticos, infraestructura de comunicación interna y bases de datos para el seguimiento de acciones correctivas, acceso a laboratorios de análisis de agua y calidad del producto.												
Proceso	Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión	Objetivo de la auditoría	Coordinador de la Auditoría	Equipo Auditado	Método de Auditoría: Indique cual será el insumo	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	Responsable: Líder de proceso
Hallazgo 12: Se realiza la revisión de la matriz documental y las últimas versiones y la se compara con la documentación que se encuentra implementada encontrando inconsistencia en las versiones.	7.1.3 Control de la información documentada: 7.1.3.2. Se debe el control de la información documentada, especificando que la organización debe regular las actividades necesarias para gestionar efectivamente esta información. En particular, esto incluye el control de los cambios, como la gestión de versiones, que asegura que los documentos sean actualizados y revisados conforme a los requisitos establecidos.	Verificar la coherencia y actualización del sistema de documentación y la implementación de las versiones correctas	Coordinador de auditoría interna	Departamento de inocuidad	Revisión documental: Análisis de los registros de versiones de la matriz documental y su correspondencia con la documentación implementada en la planta. Inspección in situ: Verificación física de los documentos utilizados en las		X	X										Jefe de Gestión de la Inocuidad
Hallazgo 98: Se evidencia que la política de inocuidad no ha sido socializada en la totalidad de departamentos de la empresa, en la integración al departamento de logística de transporte no tiene conocimiento del contenido de la política de inocuidad	8.2.2 Comunicación de la política de la inocuidad de los alimentos: establece que la política de inocuidad de los alimentos debe estar documentada y ser comunicada en toda la organización para asegurar su comprensión y aplicación a todos los niveles. Además, debe estar accesible para las partes interesadas pertinentes, garantizando así que todos los empleados sean conscientes de la política, los objetivos del sistema de gestión de inocuidad de los alimentos (SGIA) relacionados con sus funciones y las implicaciones de su incumplimiento.	Verificar el cumplimiento y socialización de la política de inocuidad a todo el personal que corresponde	Jefe de manufactura	Departamento de Gerencia	Revisión documental: Análisis de los procedimientos documentados del SGIA, registros de controles de procesos y documentos de capacitación del personal. Inspección in situ: Evaluación del acceso y visibilidad de la política de inocuidad en las áreas de trabajo y puntos estratégicos. Entrevistas: Realización de			X	X									Gerente
Hallazgo 99: Se evidencia que el listado maestro de proveedores con el que se encuentra realizando el proceso de compra del producto, y se compara con la relación de auditorías de aprobación de proveedores realizadas por el equipo de inocuidad encontrando inconsistencia en el proveedor de huevo pasteurizado, el cual no está correctamente en el listado.	La ISO 22000 en el numeral 8.2 y 8.2.4 establece que la organización debe considerar los procesos de aprobación y aseguramiento de los proveedores al establecer el PPR, por consiguiente el equipo de inocuidad debe tener este proveedor documentado, el cual no se ha actualizado correctamente el PPR.	Revisar la aprobación, seguimiento y evaluación de proveedores estamos de proceso, productos y/o servicios.	Jefe de recursos humanos	Departamento de compras y abastecimiento	Análisis documental: Revisión del listado maestro de proveedores y la relación de auditorías de aprobación de proveedores realizadas por el equipo de inocuidad. Inspección: Revisión in situ al área de almacenamiento de materias primas, para identificar el hallazgo del proveedor del huevo pasteurizado y realizar acciones correctivas.					X	X							Jefe de gestión de compras y abastecimiento.
Hallazgo 84: Al revisar el conocimiento del personal encargado del monitoreo del proceso de empaque respecto a los parámetros de control indicados no tener claros los límites establecidos, el indagar el supervisor indica que se trata de personal contratado por la temporal.	7.2.2 Competencia y toma de conciencia: Es esencial que todo el personal involucrado en el proceso comprendan los límites de control para mantener la inocuidad del producto.	Evaluar la capacitación del personal encargado del monitoreo del proceso de empaque y asegurar su cumplimiento sobre los límites críticos establecidos	Jefe de gestión humana	Departamento de recursos humanos	Revisión documental: Análisis de los registros de capacitación para verificar la formación del personal en los parámetros de control del proceso de empaque. Entrevistas: Realización de entrevistas al personal de producción y supervisores para evaluar su conocimiento sobre				X	X								Jefe de Recursos Humanos
Hallazgo 83: Se cuenta con un programa de calidad del agua en donde se realizan los controles a realizar para garantizar la inocuidad, sin embargo no existe un procedimiento que indique lo concerniente al control del agua que se emite en caso de corte del suministro de la red.	8.4.3 Gestión de emergencias e incidentes: La organización debe: responder a situaciones e incidentes de emergencia tales: 1) asegurando que se identifiquen los requisitos legales y regulatorios aplicables; 2) a través de la comunicación interna; 3) a través de la comunicación externa (por ejemplo, proveedores, clientes, autoridades apropiadas, medios); 4) tomar medidas para reducir las consecuencias de la situación de emergencia, de acuerdo con la magnitud de la emergencia o incidente y el potencial impacto sobre la inocuidad de los alimentos; 5) cuando sea práctico, probar periódicamente los procedimientos; 6) revisar y, de ser necesario, actualizar la información documentada después de la ocurrencia de todo incidente, situación de emergencia o prueba.	Verificar la existencia de un procedimiento documentado para garantizar el suministro de agua limpia en caso de interrupciones.	Coordinador ambiental	Departamento de Calidad	Revisión documental: Análisis del programa de calidad del agua y de registros relacionados con el suministro en caso de interrupción. Entrevistas: Reuniones con el personal responsable del control del agua para verificar el conocimiento y la aplicación del procedimiento. Observación in campo: Inspección de las instalaciones para identificar cómo se gestiona el suministro de agua en caso de cortes.							X	X					Jefe de gestión de compras y abastecimiento.
Hallazgo 143: Se han especificado los límites críticos para los PCC establecidos en la línea de producción pero en la aprobación del producto terminado se estableció una variable basada en el color sin un rango específico de control.	8.5.3 Validación de las medidas de control: Se han especificado los límites críticos para los PCC establecidos en la línea de producción. Sin embargo, en la aprobación del producto terminado, la variable de color se estableció sin un rango específico de control. Esto puede generar ambigüedades y posibles incumplimientos de las especificaciones de calidad. La norma exige que los criterios de aceptación del producto terminado sean medibles y verificables. 8.5.4.2 Determinación de límites críticos y criterios de acción: En donde se deben señalar límites críticos en los PCC medibles, así como la conformidad con los límites críticos, deben asegurarse que no se exceda el nivel aceptable.	Asignar que los criterios de aceptación del producto terminado sean definidos con parámetros cuantificables y verificables.	Auditor interno	Departamento de inocuidad	Revisión documental: Evaluación de las especificaciones del producto terminado y sus registros de control. Análisis de datos: Comparación de los registros de control de calidad con los criterios establecidos en el proceso productivo. Observación in situ: Verificación del proceso de validación del producto terminado y análisis de la estabilidad en la variable de color.					X	X							Jefe de Gestión de la Inocuidad
Hallazgo 158: Se evidencian registros de la trazabilidad de materia prima y proceso pero no se encuentran registros de la trazabilidad del transporte y entrega al cliente final del producto	8.3 Sistema de trazabilidad: La existencia de registros de trazabilidad en transporte y entrega del producto al cliente afecta la trazabilidad completa que cubra el transporte y entrega al cliente. Los procesos logísticos ocasionando problemas como falta de control sobre el producto final, riesgo de pérdida de información crítica.	Confirmar la existencia y cumplimiento de un sistema de trazabilidad completo que cubra el transporte y entrega al cliente.	Coordinador Compras	Departamento de Compras	Verificación in situ: para constatar que se cumple con los registros, estados de trazabilidad. Implementar nuevos registros y capacitación al personal: para garantizar que se cumpla la trazabilidad desde el recibio de la materia prima hasta la entrega al Producto final al consumidor								X	X				Jefe de Logística y distribución
Hallazgo 183: Se realiza una revisión de los patrones empleados en los procesos de verificación de la calibración de los equipos encontrando que los empleados para los termómetros no cuentan con una trazabilidad ni certificación por un ensayo	8.7 Control del seguimiento y la medición: La falta de trazabilidad en los patrones de los termómetros, calibraciones realizadas en laboratorios certificados para las mediciones, un requisito explícito de este criterio, afectando la garantía de la seguridad alimentaria al poner en riesgo la precisión de un control crítico en la producción del pepperoni.	Verificar que los equipos de medición sean calibrados con laboratorios certificados para las mediciones, un requisito explícito de este criterio, asegurando la precisión de los controles.	Auditor interno	Departamento de Mantenimiento	Revisión documental: Verificación de certificados de calibración de los termómetros de mantenimiento preventivo y validación de registros de calibración. Inspección: Evaluación de los termómetros en uso, comprobación del etiquetado de calibración y verificación de la asistencia de patrones de referencia certificados. Entrevistas: Consulta con técnicos de mantenimiento sobre el proceso									X	X			Jefe de Mantenimiento