

Informe de auditoría, sistema de gestión para la inocuidad alimentaria de la empresa
Delicias Silvestres línea de producción mostaneza

Carlos Yesiel Gonzalez Murcia

Christian Garces Hinestroza

Yeison Fabian Mahecha Hernández

Asesora

Norma Beatriz Jurado Cortes

Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD
Escuela de Ciencias Básicas Tecnología e ingeniería ECBTI
Ingeniería de alimentos

2025

Dedicatoria

A todos los que me aman y están en el reino de los cielos, especialmente a Cata.

YESY GM

A mis hijos, que este logro sea un ejemplo para exponer que todo esfuerzo tiene una recompensa y que nunca es tarde para alcanzar sus objetivos. Con Dios por delante siempre.

CHRISTIAN GH

A nuestras familias como lo son mis padres, esposa e hija, quienes me apoyaron a lo largo de este proceso y me motivaron a seguir, superando los distintos obstáculos.

YEISON MH

Agradecimientos

A Dios Padre, Hijo y Espíritu Santo, María Auxiliadora, mi familia y a mis llaves del cielo.

YESY GM

A Dios, mi familia, padres y hermanos, su apoyo incondicional durante esta formación profesional.

CHRISTIAN GH

Principalmente a Dios, a nuestras familias como lo son mis padres, mi esposa e hija.

YEISON MH

Nota Aclaratoria

Para el desarrollo del presente trabajo se utilizó información que no corresponde a la realidad y se hizo con el fin de desarrollar las actividades propuestas en el diplomado; que, para efectos de la evaluación final, corresponde a la propuesta de un informe de auditoría y oportunidades de mejora para los hallazgos encontrados en la auditoría interna al sistema de gestión de la inocuidad ISO 22000:2018 en un contexto imaginario relacionado con la producción de alimentos.

Resumen

El presente trabajo desarrolla un informe de auditoría interna basado en un estudio de caso planteando que la empresa “Delicias Silvestres”, dedicada a la elaboración de salsas y aderezos ha implementado el sistema HACCP en su línea de producción de la salsa “Mostaneza” y actualmente se encuentra en proceso de certificación bajo la norma ISO 22000:2018. Con el objetivo de evaluar el cumplimiento de los requisitos del sistema de gestión de la inocuidad alimentaria, se realizó una auditoría interna conforme a los lineamientos de la norma ISO 19011:2018, identificando el desempeño del sistema, el principal objetivo fue realizar el respectivo informe de auditoría construyendo una herramienta técnica que permita reconocer el estado actual del sistema de gestión, apoyar la toma de decisiones estratégicas y contribuir a la mejora continua de la organización. Como resultado del ejercicio se pudieron identificar aspectos relevantes del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos de la línea salsa “Mostaneza” de la organización “Delicias Silvestres”, las acciones de mejora a considerar y los elementos en que la organización presenta mayores fortalezas y oportunidades.

Palabras clave: Inocuidad alimentaria, sistema HACCP, Norma ISO, Auditoría, Sistemas de gestión de la calidad.

Abstract

This paper develops an internal audit report based on a case study proposing that the company “Delicias Silvestres”, dedicated to the production of sauces and dressings has implemented the HACCP system in its production line of “Mostaneza” sauce and is currently in the process of certification under ISO 22000:2018. In order to evaluate compliance with the requirements of the food safety management system, an internal audit was conducted in accordance with the guidelines of ISO 19011:2018, identifying the performance of the system, the main objective was to make the respective audit report building a technical tool that allows to recognize the current status of the management system, support strategic decision making and contribute to the continuous improvement of the organization. As a result of the exercise, it was possible to identify relevant aspects of the food safety management system of the “Mostaneza” sauce line of the “Delicias Silvestres” organization, the improvement actions to be considered and the elements in which the organization has the greatest strengths and opportunities.

Keywords: Food safety, HACCP system, ISO standard, Audit, Quality management systems.

Tabla de contenido

| | |
|---|----|
| Introducción | 12 |
| Descripción del problema | 13 |
| Planteamiento del problema..... | 14 |
| Justificación | 15 |
| Objetivos | 16 |
| Objetivo General..... | 16 |
| Objetivos Específicos..... | 16 |
| Marco teórico | 17 |
| Sistemas de Gestión Aplicados a la Inocuidad Alimentaria | 17 |
| La Auditoría en el Sistema de la Inocuidad Alimentaria | 17 |
| Importancia de la Auditoría Para la Inocuidad Alimentaria | 18 |
| Marco conceptual..... | 20 |
| Actualización | 20 |
| Alcance de la auditoría..... | 20 |
| Alta dirección..... | 20 |
| Análisis de peligros..... | 20 |
| Auditado..... | 20 |
| Auditor | 20 |
| Auditoría | 21 |
| Buenas prácticas de higiene (BPH)..... | 21 |
| Competencia | 21 |

| | |
|--|----|
| Conclusiones de la auditoría | 21 |
| Conformidad | 21 |
| Contaminación | 21 |
| Contaminante | 21 |
| Corrección..... | 22 |
| Criterios de auditoría..... | 22 |
| Desempeño..... | 22 |
| Desinfección | 22 |
| Desviación..... | 22 |
| Eficacia | 22 |
| Evidencia objetiva..... | 22 |
| Fase | 22 |
| Hallazgos de la auditoría..... | 23 |
| Inocuidad de los alimentos..... | 23 |
| Límite crítico..... | 23 |
| Medida correctiva | 23 |
| Medida de control | 23 |
| Mejora continua | 23 |
| No conformidad | 23 |
| Objetivo..... | 23 |
| Operador de empresa de alimentos (OEA) | 24 |
| Plan de auditoría | 24 |
| Plan HACCP..... | 24 |

| | |
|-------------------------------------|----|
| Política | 24 |
| Proceso | 24 |
| Producto terminado..... | 24 |
| Producto | 24 |
| Programa de auditoría..... | 25 |
| Programa de prerrequisitos | 25 |
| Punto crítico de control (PCC)..... | 25 |
| Requisito | 25 |
| Riesgo | 25 |
| Seguimiento | 25 |
| Sistema de gestión..... | 25 |
| Sistema HACCP..... | 26 |
| Trazabilidad | 26 |
| Validación..... | 26 |
| Informe de auditoría..... | 27 |
| Conclusiones | 40 |
| Recomendaciones | 41 |
| Referencias Bibliográficas | 42 |
| Apéndices..... | 43 |

Lista de Tablas

| | |
|--|----|
| Tabla 1 Informe #1 de auditoría interna al sistema de gestión de inocuidad ISO 22000:2018 empresa aderezos “delicias silvestres” año 2025..... | 27 |
| Tabla 2 Informe #2 de auditoría interna al sistema de gestión de inocuidad ISO 22000:2018 empresa aderezos “delicias silvestres” año 2025..... | 31 |
| Tabla 3 Informe #3 de auditoría interna al sistema de gestión de inocuidad ISO 22000:2018 empresa aderezos “delicias silvestres” año 2025..... | 36 |

Lista de Apéndices

| | |
|--|----|
| Apéndice A <i>Programa de auditoría interna “Delicias silvestres”</i> | 40 |
|--|----|

Introducción

Un sistema de gestión es un conjunto de elementos y procesos que unidos permiten lograr objetivos y metas previamente establecidas dentro del contexto de una organización, dentro de la industria de alimentos y bebidas se plantea la creación de un Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria (SGIA) que permite a las industrias alimentarias, identificar, evaluar y controlar los riesgos y peligros relevantes que puedan comprometer la inocuidad de un producto o servicio dentro del sistema alimentario al que pertenece la organización. En este contexto, la herramienta que permite identificar el desempeño del sistema es la auditoría, la cual se puede realizar de forma interna entre los distintos miembros de la organización siempre y cuando no se tenga algún conflicto de intereses o externa realizada por un externo debidamente cualificado.

El presente trabajo desarrolla un informe de auditoría interna realizado teniendo en cuenta los lineamientos de la norma ISO19011:2018 con base en un estudio de caso ficticio, donde la empresa “Delicias Silvestres”, y su línea de producción salsa mostaneza, como fruto de esta auditoría, entre los hallazgos más relevantes se encuentra una adecuada estructuración documental del SGIA, un excelente compromiso de la alta dirección, los PPRs y el plan HACCP estas debidamente estructurados y la formación de los OEA esta adecuadamente registrada al igual que los planes de auditoría interna, por otra parte debe mejorar el control documental, la comunicación interna, la respuesta emergencias, la calibración de equipos, algunos procesos con proveedores entre otros, las cuales evidencian la necesidad de establecer acciones correctivas y generar propuestas de mejora que fortalezcan el SGIA y se contribuya al proceso de mejora continua dela organización.

Descripción del problema

La empresa de aderezos “Delicias silvestres”, realiza la elaboración de diferentes tipos de salsas y aderezos, ha decidido incursionar en la comercialización de productos tipo exportación, de tal forma que para cumplir con los estándares establecidos ha implementado un sistema de gestión que garantice la inocuidad alimentaria de los productos elaborados, como primer paso en su proceso de certificación ha logrado implementar de forma exitosa el sistema HACCP para su línea de salsa denominada “Mostaneza”, la cual tiene usa como materias primas, huevos, aceite, sal, mostaza, pimienta y sal, posteriormente inicia la ejecución de los elementos necesarios para certificarse en la norma ISO 22000 en su versión del 2018 de la cual ya se realizó una primera auditoría durante la cual se encontraron varias no conformidades, las cuales debe corregir por medio de un plan de mejora y auditoría interna (ver apéndice A).

Planteamiento del problema

La empresa de aderezos “Delicias silvestres”, requiere que el fruto del trabajo del equipo auditor se realice el diagnóstico del estado del sistema de gestión, teniendo en cuenta los hallazgos encontrados (ver apéndice A), elaborando el informe de auditoría, teniendo en cuenta los parámetros de la ISO 19011:2018, por lo tanto se plantea la pregunta:

¿Cómo realizar adecuadamente un informe de auditoría al cumplimiento de la norma ISO 22000:2018, teniendo en cuenta los para los de la normas ISO 19011:2018 para el estudio de caso ficticio planteado?

Justificación

La empresa de aderezos “Delicias Silvestres”, en su proceso de crecimiento con fines de exportación, implementó el sistema HACCP y trabajó en los requisitos que establece de la norma ISO 22000:2018, de esta labor la organización se requiere, debe como parte de este proceso, realizar una auditoría interna conforme a los lineamientos establecidos en la ISO 19011:2018, con el objetivo de evaluar el estado del sistema, verificando la implementación de las adecuadas medidas correctivas y determinar la eficacia de los procesos vinculados a la inocuidad alimentaria en la línea de producción de la salsa “Mostaneza”.

Esta auditoría representa un paso crítico en el proceso de certificación, ya que permite identificar todas las no conformidades o desviaciones que deben ser abordadas y corregidas fortaleciendo el sistema de gestión de la inocuidad alimentaria, garantizando que el producto es seguro y apto para su comercialización y consumo teniendo en cuenta que contiene alérgenos y trazas, por lo que su consumo no es apto para todo el público.

El desarrollo adecuado del informe de auditoría, teniendo en cuenta la normativa ISO 19011:2018 proporcionará a la empresa una herramienta técnica y objetiva que evidencia el estado actual del SGIA y contribuirá a la toma de decisiones estratégicas orientadas a la mejora continua, fortaleciendo la cultura de calidad dentro de la empresa, mejorando la capacidad de respuesta ante requerimientos normativos y/o de clientes, dando un respaldo documental para obtener la certificación ISO 22000:2018, mejorando la competitividad de “Delicias Silvestres”.

Objetivos

Objetivo General

Elaborar teniendo en cuenta las pautas de la norma ISO 19011:2018 el informe de la auditoría interna realizada a la empresa Delicias Silvestres en su línea de producción de salsa “Mostaneza” teniendo en cuenta los estándares de la norma ISO 22000:2018 para un sistema de gestión de la inocuidad alimentaria.

Objetivos Específicos

Reconocer las no conformidades fruto de la auditoría realizada identificando los elementos de evidencia objetiva, el requisito incumplido en la norma ISO 22000:2018 y la fuente de la misma.

Redactar el estado de cumplimiento de los requisitos normativos y procesos para la mejora en el caso asignado, aplicando la norma numeración arábica.

Plantear Diferentes oportunidades de mejora teniendo en cuenta los hallazgos encontrados durante el proceso.

Ensamblar los resultados obtenidos en un informe estructurado bajo los lineamientos de la norma APA (7.^a edición).

Marco teórico

Sistemas de Gestión Aplicados a la Inocuidad Alimentaria

La seguridad alimentaria es un elemento crítico dentro de la cadena de producción de alimentos y para certificar el cumplimiento de la inocuidad, las organizaciones optan por implementar el sistema HACCP, que permite identificar, reconocer el riesgo y plantear estrategias de control a los peligros con riesgo significativo para la inocuidad de los alimentos, incluyendo el establecimiento de Puntos Críticos de Control (PCC), límites críticos, medidas de control, procedimientos de validación, verificación, y planes de acción ante desviaciones, elaborar programas prerrequisitos y otras condiciones necesarias para mantener un entorno inocuo para la producción de alimentos (Codex Alimentarius Commission, 2020).

Algunas empresas cuando deciden ir un paso más allá, comúnmente en aras de exportar deciden implementar sistemas de gestión que les permitan establecer políticas, objetivos y procesos orientados a la entrega de productos inocuos (ISO, 2018). En este contexto, normas como la ISO 22000, juega un papel central en la estructuración, supervisión y evolución de los procesos, esta norma especifica los elementos que debe cumplir un sistema de gestión de la inocuidad alimentaria que abarca todos los actores de la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumo. Este sistema se basa en principios fundamentales como la comunicación entre todos los miembros de la organización, la gestión documental del sistema, el establecimiento de los programas de prerrequisitos (PPR) y los siete principios del sistema de análisis de los PCC (ISO, 2018).

La Auditoría en el Sistema de la Inocuidad Alimentaria

Una auditoría se puede definir como el proceso por el cual se analizan diferentes partes de una organización con el fin de obtener evidencia objetiva y evaluarla determinando el

cumplimiento de los criterios de auditoría previamente establecidos (ISO, 2018). En el caso de la gestión de inocuidad alimentaria, la auditoría es indispensable para garantizar el cumplimiento no solo de requisitos normativos y de la propia organización, sino también los requisitos del sistema.

La ISO 19011 brinda las directrices y parámetros para realizar auditorías a los distintos sistemas de gestión, e incluye los principios a cumplir en una auditoría, la construcción de programas de auditoría, la planificación y ejecución de las auditorías, y la competencia que deben cumplir los auditores (ISO, 2018), detallado y definiendo claramente el alcance de la auditoría.

Las auditorías permiten identificar no conformidades, evaluar el incumplimiento de algún requisito o que este se esté cumpliendo, establecer acciones correctivas, y fomentar la mejora continua del SGIA (ISO, 2018), los hallazgos fruto de la auditoría y las respectivas conclusiones de la misma se convierten en herramientas clave para tomar decisiones fundamentadas y asegurar la efectividad de las medidas de control, promoviendo la actualización permanente del sistema, asegurando que se apliquen los requisitos más recientes y se adapten a los cambios del entorno organizacional, normativo y técnico (ISO, 2018).

Importancia de la Auditoría Para la Inocuidad Alimentaria

Una auditoría permite verificar no solo la adecuada identificación, evaluación y control, de las medidas implementadas, contribuye también a asegurar la competencia y capacitación de todo el talento humano, el cumplimiento de la política organizacional, y el desempeño del sistema, entendido como la obtención de resultados medibles de forma eficaz (ISO, 2018), alimentando la mejora continua del sistema y sobre todo permitiendo a las organizaciones tener una revisión imparcial y sin conflicto de intereses de todas las áreas del sistema y los niveles de

la organización, todo esto liderado por la alta dirección, garantizando la disponibilidad y ejecución de recursos, y apoyar la implementación del SGIA (ISO, 2018).

Por lo tanto se debe considerar, al proceso de auditoría como un componente clave del sistema de gestión de inocuidad alimentaria, pues no solo evalúa el cumplimiento, sino que impulsa la actualización, la innovación y el compromiso con la inocuidad y seguridad de los productos alimenticios para humanos.

Marco conceptual

Actualización

Actividad que asegura la aplicación y ejecución de la información más reciente. (ISO. 2018)

Alcance de la auditoría

Extensión y límites de una auditoría, descripción de las ubicaciones físicas y virtuales, las funciones, las partes de la organización, las actividades y los procesos, así como el periodo que se abarca. (ISO. 2018)

Alta dirección

Persona o grupo de personas que planea, dirige, organiza y/o controla una organización en su más alto nivel. (ISO. 2018)

Análisis de peligros

Proceso de evaluación de la información recopilada a fin al nivel de peligro identificado en las materias primas, los insumos, el entorno, así como los que se pueden originar en el proceso o en los alimentos, definiendo su grado de significancia o peligrosidad. (Codex Alimentarius Commission, 2020)

Auditado

Organización que es auditada en su totalidad o partes. (ISO. 2018)

Auditor

Persona que lleva a cabo una auditoría. (ISO. 2018)

Auditoría

Proceso sistemático, independiente y documentado para obtener evidencias objetivas y que permiten evaluar objetivamente el grado de cumplimiento de los criterios de auditoría previamente determinados (ISO. 2018)

Buenas prácticas de higiene (BPH)

Todas aquellas medidas, medios, elementos y requisitos aplicados en cualquier fase del sistema alimentario que permite mejorar las condiciones para mantener la inocuidad alimentaria. (Codex Alimentarius Commission, 2020)

Competencia

Capacidad para aplicar conocimientos, aptitudes y habilidades con el fin de lograr los resultados. (ISO. 2018)

Conclusiones de la auditoría

Resultados de la ejecución de una auditoría, tras analizar los objetivos de la auditoría y los hallazgos de la misma. (ISO. 2018)

Conformidad

Cumplimiento de un requisito. (ISO. 2018)

Contaminación

Impacto generado por un contaminante incluyendo un peligro relacionado con la inocuidad del alimento, producto o ambiente de fabricación. (ISO. 2018)

Contaminante

Todo agente biológico, químico, físico, materia extraña u otras sustancias radiológicas o no radioactivas, añadidas no intencionalmente a alimentos que pueden comprometer la inocuidad del alimento. (Codex Alimentarius Commission, 2020)

Corrección

Acción para erradicar una no conformidad detectada. (ISO. 2018)

Criterios de auditoría

Conjunto de elementos determinados previamente, usados como referencia frente a la cual se compara la evidencia objetiva (ISO. 2018)

Desempeño

Resultado medible. (ISO. 2018)

Desinfección

Proceso por el cual utilizando un medio físico con acción mecánica, o sin esta, usando agentes químicos o biológicos, se reduce la cantidad de microorganismos viables en las superficies, el agua o el aire hasta un nivel que no exista un riesgo significativo para la inocuidad del alimento. (Codex Alimentarius Commission, 2020)

Desviación

Incumplimiento de uno o más límites críticos o de un procedimiento a fin a las BPH. (Codex Alimentarius Commission, 2020)

Eficacia

Grado en el que cumplen las actividades planificadas y/o los resultados planificados. (ISO. 2018)

Evidencia objetiva

Datos que sustentan la veracidad o existencia de algún elemento (ISO. 2018)

Fase

Cualquier operación unitaria de la cadena de la postcosecha producción y distribución de un alimento. (Codex Alimentarius Commission, 2020)

Hallazgos de la auditoría

Resultados de la evaluación de la evidencia de la auditoría recopilada frente a los criterios de auditoría. (ISO. 2018)

Inocuidad de los alimentos

Seguridad que el alimento no afectará negativamente la salud para el consumidor cuando se prepara y/o se consume de acuerdo con su uso previsto. (ISO. 2018)

Límite crítico

Factor medible y verificable que define la aceptabilidad o inaceptabilidad. (ISO. 2018)

Medida correctiva

Toda acción abordada al momento de que ocurre una desviación, que busca restablecer el control, segregar y determinar el proceso a realizar con el producto no inocuo, si existiera, y reducir al mínimo o reducir la posibilidad de que vuelva a suceder. (Codex Alimentarius Commission, 2020)

Medida de control

Toda actividad o acción que se haga para para reducir un peligro a un nivel adecuado, prevenir o eliminar la posibilidad que el peligro exista. (Codex Alimentarius Commission, 2020)

Mejora continua

Actividad recurrente para mejorar el desempeño. (ISO. 2018)

No conformidad

Incumplimiento de un requisito. (ISO. 2018)

Objetivo

Resultado a lograr. (ISO. 2018)

Operador de empresa de alimentos (OEA)

Entidad responsable del funcionamiento de un proceso o fase de la cadena de producción alimentaria. (Codex Alimentarius Commission, 2020)

Plan de auditoría

Descripción de las actividades, acciones, minucias y acuerdos de una auditoría. (ISO. 2018)

Plan HACCP

Documentos realizados conforme a los principios del HACCP que garantizan el control de los peligros significativos en las empresas de alimentos. (Codex Alimentarius Commission, 2020)

Política

Objetivos, directrices e intenciones de una organización, establecidas formalmente por su alta dirección. (ISO. 2018)

Proceso

Grupo de actividades relacionadas que utilizan ingresos o insumos para proporcionar un resultado previsto. (ISO. 2018)

Producto terminado

Producto que no tendrá procesos u operaciones posteriores por parte de la organización. (ISO. 2018)

Producto

Resultado de la ejecución de un proceso u operación unitaria. (ISO. 2018)

Programa de auditoría

Acuerdos realizados para una o más auditorías planificadas para un periodo de tiempo establecido y dirigido hacia un proceso determinado. (ISO. 2018)

Programa de prerrequisitos

Programas que incluyen diferentes procesos y procedimientos, que establecen las condiciones ambientales, higiénicas y de funcionamiento que sientan los fundamentos para la aplicación de un sistema HACCP. (Codex Alimentarius Commission, 2020)

Punto crítico de control (PCC)

Etapas en el proceso en las que se realizan diferentes medidas que previenen o reducen un peligro significativo para la seguridad e inocuidad de los alimentos hasta un nivel aceptable con límites críticos definidos y la respectiva medición para la aplicación de correcciones. (ISO. 2018)

Requisito

Necesidad o expectativa establecida, generalmente implícita u obligatoria. (ISO. 2018)

Riesgo

Efecto de la incertidumbre. (ISO. 2018)

Seguimiento

Determinación de cómo se encuentra aplicado un sistema, un proceso o actividad. (ISO. 2018)

Sistema de gestión

Conjunto de elementos de una organización relacionados para lograr el cumplimiento de políticas, objetivos y metas previamente establecidas. (ISO. 2018)

Sistema HACCP

La elaboración del plan HACCP, aplicando los procedimientos establecidos en dicho plan. (Codex Alimentarius Commission, 2020)

Trazabilidad

Capacidad para rastrear, identificar y localizar los diferentes procesos, etapas, movimientos de un insumos, alimento u objeto a través de las diferentes etapas del sistema alimentario. (ISO. 2018)

Validación

Obtención de la evidencia que una o varias medidas de control son capaces de controlar los peligros significativos relacionados con la inocuidad alimentaria. (ISO. 2018)

Informe de auditoría

Después de realizar el respectivo informe, recibir las observaciones de la directora y aplicar las debidas correcciones se presenta el resultado de la auditoría en la siguiente tabla:

Tabla 1

Informe #1 de auditoría interna al sistema de gestión de inocuidad ISO 22000:2018 empresa aderezos “delicias silvestres” año 2025

| | | | |
|---------------------------------|---|-----------------|--|
| OBJETIVO | Verificar el cumplimiento del SGIA, teniendo en cuenta los lineamientos de la norma ISO 22000:2018 | | |
| ALCANCE | La Empresa “Delicias silvestres”, línea de producción Salsa Montanesa. | | |
| LUGAR | Instalaciones “Delicias silvestres” | FECHA | 25/05/2022 |
| | | HORA | 14:25 |
| EQUIPO AUDITOR | Almacenista, consultor de calidad, asistente administrativo, analista de compras, Director de calidad, Director de talento humano | AUDITADO | Jefe de producción, Jefe de mantenimiento, Jefe de operaciones, responsable de metrología, jefe de compras y provisiones, Director de talento humano, gerente general, director de gestión de la inocuidad |
| DOCUMENTOS DE REFERENCIA | Normas ISO 22001:2018 e ISO 19011:2018 | | |

CONCLUSIONES DE AUDITORIA

El SGIA presenta diversas fortalezas, frente a los procedimientos, documentales, el compromiso y liderazgo de la alta dirección, los PPRs y PPRO son funcionales y adecuados, el plan HACCP se ejecuta de forma correcta y la competencia del talento humano cumple con las necesidades del sistema.

La organización tiene amplias oportunidades decrecimiento fortaleciendo el SGIA con la mejora y actualización de proceso y documentación de gestión interna, igualmente tiene la posibilidad de integrar sistemas como ISO 9001, ISO14001, e incluso o crecer para certificarse en FSSC 22000.

Las no conformidades encontradas son procesos que deben fortalecerse y adaptarse, gracias al amplio soporte con el que ya cuenta el sistema se prevé que serán de fácil adaptación.

1. HALLAZGOS POSITIVOS ENCONTRADOS Y/O FORTALEZAS

El SGIA es muy robusto, posee los procedimientos, registros y declaraciones documentales, el control documental es adecuado y se encuentra correctamente definidas las responsabilidades, autoridades y el alcance del sistema

La alta dirección resalta compromiso y liderazgo en la gestión de la política de inocuidad, la revisión de los procesos y asegura la disponibilidad de recursos para mantener el SGIA

Los procedimientos, PPR, PPRO del SGIA son fuertes y funcionales, cubren instalaciones, distribución de espacios, control de servicios, se resalta el alto nivel de cumplimiento de los programas de limpieza, desinfección, control de plagas e higiene personal

El sistema HACCP, establece correctamente los PCC, medidas de control y límites crítico, para los peligros identificados y analizados. Existe un adecuado seguimiento, acciones correctivas y procedimientos para productos no conformes.

Se ha identificado la competencia necesaria del equipo de inocuidad y asesores externos, y existen los registros de formación del personal y de los OEA.

Se encuentran los criterios y programación de las respectivas auditorías internas, con las respectivas acciones de mejora actualización del sistema.

2. HALLAZGOS POR MEJORAR (INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES)

| ASPECTO NORMA | N° NC | REQUISITO NTC ISO 22000:2018 | DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD |
|------------------|-------|------------------------------------|--|
| Hacer | 143 | 8.5.4.2 | No se cumple con la conformación de los límites críticos para la aprobación del producto terminado, dado que en la línea de producción la variable basada en el color no tiene un rango específico de control, incumpliendo con el numeral 8.5.4.2 que establece que se debe tener como información documentada los criterios de acción o límites críticos, los cuales deben ser medibles u observables. NC crítica. |
| Hacer | 83 | 8.4.2 b | No se evidencia información documental dentro del programa de calidad de agua los procedimientos a realizar en caso de corte del suministro de la red de acueducto, incumpliendo con el numeral 8.4 referente a la gestión de emergencias e incidentes por parte de la organización, específicamente en el literal b en que debe n tomar medidas para reducir las consecuencias de situaciones de emergencia. De potencial impacto en la inocuidad de los alimentos. NC mayor |
| Hacer | 158 | 8.3 c | Al analizar los registros de trazabilidad no se encuentran registros de la trazabilidad descendente (transporte y entrega al cliente final), incumpliendo el #8.3 que establece el sistema de trazabilidad, específicamente el literal c, que incluye la trazabilidad en la distribución del producto terminado NC crítica |
| Hacer | 183 | 8.7 | Durante la revisión de los patrones empleados en los procesos de verificación de los equipos se evidencia que los realizados a los termómetros no cuentan con trazabilidad ni certificación dentro de los documentos que la organización mantiene, incumpliendo el # 8.7 que establece que la organización debe mantener como información documentada los resultados de la calibración y verificación NC mayor |
| Hacer | 50 | 8.2.4 f | Al revisar el Listado maestro de proveedores, se encuentran inconsistencias con los documentos referentes a la aprobación de auditorías, al consultar al equipo de auditoría expresan desconocimiento de este proveedor, incumpliendo el #8.2.4 que establece los PPR, específicamente el literal f, referente a los procesos de aprobación y aseguramiento de proveedores. NC mayor |

| | | | |
|---------|----|---------|---|
| Planear | 64 | 7.2 b | Se encuentra que el personal encargado del proceso de empaque no tiene claro los límites establecidos, la supervisión indica que el personal es contratado por temporal, incumpliendo el #7.2 que establece los deberes de la organización frente a la competencia, específicamente el literal b que menciona que todas las personas responsables de la operación sean competentes. NC crítica |
| Planear | 35 | 5.2.2 b | Se observa que no se tiene conocimiento de la política de inocuidad en el departamento de logística de transporte al indagar por ella, incumpliendo el #5.2.2 que establece que la política de inocuidad debe comunicarse, entenderse y aplicarse en todos los niveles de la organización. NC menor |
| Planear | 12 | 7.5.2 | No se encuentra coherencia entre la matriz documental y los documentos implementados en el SGIA, incumpliendo el #7.5.2 que establece crear y actualizar la información documentada. NC menor |

3. HALLAZGOS CON OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO (OBSERVACIONES)

| ASPECTO | PRIORIDAD | DESCRIPCIÓN DE LA OPORTUNIDAD DE MEJORA |
|--|-----------|--|
| 8.5.4.2 Plan de control de peligros | 1 | Se sugiere revisar los criterios de aceptación establecidos para los parámetros de control, asegurando que estos sean medibles, verificables y estén respaldados por un método validado conforme a los requisitos del sistema de gestión. Además, considerar acciones que refuercen la competencia del personal vinculado a estas actividades. |
| 7.2 b Competencia | 2 | Se recomienda fortalecer los mecanismos relacionados con la competencia del personal, especialmente en lo que respecta al personal vinculado a través de terceros, evaluando su inclusión dentro de los planes de formación o los acuerdos vigentes. |
| 8.7 Control del seguimiento y la medición | 3 | Se propone revisar la gestión de equipos de seguimiento y medición, asegurando que exista documentación clara y actualizada en relación con su mantenimiento, calibración y trazabilidad, de acuerdo con los requisitos del sistema. |
| 8.3 c Sistema de trazabilidad | 4 | Se identifica como oportunidad de mejora el fortalecimiento de los procedimientos relacionados con la trazabilidad, considerando la documentación y control de todos los eslabones involucrados desde la recepción hasta la entrega del producto. |
| 8.2.4 Programas prerequisite | 5 | Se sugiere evaluar los procedimientos establecidos en relación con la selección y gestión de proveedores, promoviendo la actualización de los criterios establecidos y asegurando que todos los actores relevantes sean considerados en las actividades de verificación del sistema. |
| 8.4.2 Gestión de emergencias e incidentes | 6 | Se recomienda ampliar el enfoque de la gestión de emergencias incluyendo situaciones relacionadas con la interrupción de servicios básicos, como el suministro de agua, dentro de los planes y procedimientos documentados del sistema. |
| 5.2.2 Comunicación de la política de la | 7 | Se identifica como oportunidad el fortalecimiento de la estrategia de comunicación interna, de modo que la política de inocuidad sea claramente difundida, comprendida y apropiada por todos los niveles de la organización. |

inocuidad de los alimentos

| | | |
|-----------------------------------|---|--|
| 7.5.2 Creación y actualización | 8 | Se recomienda revisar el control de la información documentada para asegurar que se utilicen las versiones actualizadas en todos los procesos, promoviendo la coherencia entre la documentación vigente y la implementada. |
|-----------------------------------|---|--|

4. SUGERENCIAS PARA AUDITORÍAS DE SEGUIMIENTO

Se sugiere llevar un control documental más estricto durante las próximas auditorías, especialmente en los procesos y procedimientos de la organización, aprovechar la fortaleza que posee el liderazgo por parte de la alta dirección para generar estrategias que permitan un control adecuado frente a las partes interesadas, planteando auditar estos así controlar posibles peligros futuros, analizar enfáticamente las acciones correctivas de las no conformidades acá expuestas, evaluando su pertinencia, eficiencia y eficacia.

5. NUMERALES DE LA NORMA ISO 22001 CON INCUMPLIMIENTO

5.2.2 b-Comunicación de la política de la inocuidad de los alimentos

7.2 b-Competencia

7.5.2-Creación y actualización

8.2.4 f-Programas de prerrequisitos (PPR)

8.3 c-Sistema de trazabilidad

8.4.2 b-Gestión de emergencias e incidentes

8.5.4.2-Determinación de límites críticos y criterios de acción

8.7-Control del seguimiento y la medición

FECHA INFORME

12/05/2025

ELABORADO POR

Carlos Yesiel Gonzalez Murcia

Nota. se anexan todos los registros de hallazgos. *Fuente.* Autor

Tabla 2

Informe #2 de auditoría interna al sistema de gestión de inocuidad ISO 22000:2018 empresa aderezos “delicias silvestres” año 2025

| | | | |
|--|---|-----------------------------|--|
| OBJETIVO | Revisar y verificar el cumplimiento de los requisitos de la norma ISO 22000/ 2018 y las acciones correctivas, de las no conformidades evidenciadas en la auditoría externa, realizada anteriormente en Delicias Silvestres en la línea de producción Mostaneza. | | |
| ALCANCE | Línea de producción de salsa denominada “Mostaneza” | | |
| LUGAR | Empresa Aderezos “Delicias silvestres” | FECHA/ HORA | 22/ May /2025, 2:30 pm |
| EQUIPO AUDITOR | Jefe de Gestión Humana, Almacenista, Jefe de Operaciones, Consultor de Calidad, Asistente Administrativo, Analista de Compras, Director de Calidad, Director de Talento Humano. | AUDITADO | Jefe de Producción, Director de Gestión de la inocuidad, Jefe de Operaciones, Jefe de Compras y Provisiones, Director de Talento Humano, Gerente General. |
| DOCUMENTOS DE REFERENCIA | | Norma ISO 22000-2018 | |
| CONCLUSIONES DE AUDITORIA | | | |
| <p>Durante la actividad logramos desarrollar un programa de auditoría interna en Delicias Silvestres, referente a las 8 principales no conformidades identificadas en la anterior auditoría externa, donde alcanzamos a generar las acciones programadas para cerrar las no conformidades y estar preparados para una siguiente auditoría externa al sistema ISO 22000:2018 que, aun siendo implementados en Delicias Silvestres, presentaban inconvenientes en su ejecución, lo cual se evidencio en la auditoría externa. Pero también evidenciamos en el resultado de la auditoría externa fortalezas en la ejecución del sistema de gestión por parte de la organización; por ejemplo, bases técnicas en HACCP en la producción de Mostaneza y compromiso en inocuidad desde la alta gerencia para instaurar un sistema de mejora continua. Consideramos que el sistema ISO 22000/2018 tiene oportunidades de mejora que pueden impactar de forma positiva su gestión durante los procesos como la implementación de tecnología en los procedimientos establecidos con el fin de hacer seguimiento en tiempo real a los parámetros establecidos en tiempo o temperatura , también se pude incluir un fortalecimiento en la comunicación interna referente en inocuidad , desde la formalización de la política de inocuidad y la ejecución de procesos que aseguren la inocuidad alimentaria de la organización .En el programa de auditoria instauramos el grado de las no conformidades encontradas, priorizando aquellas de mayor impacto. Esto nos ayudó a enfocar las acciones correctivas y a optimizar los recursos disponibles para atender de manera eficaz los hallazgos. Como acción de mejora continua proyectamos ejecutar la metodología de auditoría interna para cada ítem revisado, lo que nos permitió diseñar un proceso más organizado y alineado con los principios de mejora continua y el ciclo PHVA con base a la norma ISO 22000- 2018.</p> | | | |
| 1. HALLAZGOS POSITIVOS ENCONTRADOS Y/O FORTALEZAS | | | |
| <p>El sistema de gestión de inocuidad alimentaria está adecuadamente estructurado, las responsabilidades y el alcance están claramente definidos, la alta dirección demuestra liderazgo mediante la asignación de recursos y revisión del sistema. Los programas de prerrequisitos se cumplen de forma adecuada, se evidencian buenas prácticas en su ejecución. El sistema HACCP está correctamente implementado, con los PCC, límites claros y medidas de control, el personal encargado tiene la capacitación adecuada y se mantienen registros de sus entrenamientos, y se ejecutan auditorías internas que permiten evaluar y mejorar el sistema de manera continua.</p> | | | |
| 2. HALLAZGOS POR MEJORAR (INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES) | | | |

| ASPECTO NORMA- (PVHA) | Nº NC | REQUISITO NTC ISO 22000:2018 | DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD |
|-----------------------------|----------|------------------------------------|---|
| Hacer | 143 | 8.5.4.2 | Durante la auditoría interna de inocuidad alimentaria realizada a Delicias Silvestres en la producción de Aderezo Mostaneza, se evidenció que, aunque se han especificado límites críticos para los PCC establecidos en la línea de producción en el proceso de aprobación del producto terminado se ha definido una variable de control basada en el color sin establecer un rango específico o parámetros objetivos de medición y aceptación. Esta situación no cumple con el requisito 8.5.4.2 de la norma ISO 22000:2018 en el que establece que los límites críticos en los PCC y los criterios de acción para los PPRO deben ser medibles o evaluables por observación y deben estar claramente definidos. NC Mayor |
| Hacer | 83 | 8.4.2 – b | Durante la auditoría interna de inocuidad alimentaria realizada a Delicias Silvestres en la línea de producción de Aderezo Mostaneza, se comprobó que, si bien la organización cuenta con un programa de calidad del agua que incluye registros de los controles realizados para garantizar la inocuidad, no se dispone de un procedimiento documentado que describa las acciones a seguir ni los controles a aplicar en caso de interrupción del suministro de agua de red, ni se establece el control del agua externa que pudiera ser utilizada en tales circunstancias. El hallazgo no cumple lo establecido en el numeral 8.4.2 b de la norma ISO 22000:2018, el cual demanda que la organización asegure que los procesos, productos o servicios externos no afecten la capacidad de cumplir con los requisitos del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos. NC Mayor |
| Hacer | 158 | 8.3 | Durante la auditoría interna de inocuidad interna de realizada a Delicias Silvestres en la línea de producción de Aderezo Mostaneza. Se confirmó la existencia de registros de trazabilidad relacionados con las materias primas y el proceso de producción. No obstante, se evidenció la ausencia de registros que documenten la trazabilidad en las etapas de transporte y entrega al cliente final del producto. Este descubrimiento no cumple con lo establecido en el numeral 8.3 de la norma ISO 22000:2018, que establece que el sistema de trazabilidad debe ser capaz de identificar de manera única el material entrante de los proveedores y la primera etapa de la ruta de distribución del producto terminado. NC critica |

| | | | |
|---------|-----|-----------|--|
| Hacer | 183 | 8.7 | <p>Durante la auditoría interna de inocuidad interna de realizada a Delicias Silvestres en la línea de producción de Aderezo Mostaneza, se evaluó el proceso de verificación de la calibración de equipos. Se comprobó que los patrones utilizados para la verificación de la calibración de los termómetros no cuentan con trazabilidad metrológica ni certificación emitida por una entidad acreditada. El hallazgo no cumple con lo establecido en el numeral 8.7 de la norma ISO 22000:2018, que requiere que los métodos y equipos de seguimiento y medición utilizados para verificar el cumplimiento de los requisitos del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos sean calibrados o verificados antes de su uso y a intervalos especificados, comparados con patrones de medición trazables a patrones de medición internacionales o nacionales. NC Critica</p> |
| Hacer | 50 | 8.2.4 - f | <p>Durante la auditoría interna de inocuidad interna de realizada a Delicias Silvestres en la línea de producción de Aderezo Mostaneza, Se encontró una inconsistencia relacionada con el proveedor de huevo pasteurizado, el cual figura en el listado maestro de proveedores aprobados y se encuentra suministrando actualmente materia prima e insumos para los procesos productivos, sin que el equipo de inocuidad tenga conocimiento de su incorporación y tampoco haya realizado la evaluación y seguimiento correspondiente. Este hallazgo no cumple lo establecido en el numeral 8.2.4 literal f, de la norma ISO 22000:2018, que solicita que la organización, al establecer los PPR, considere la aceptación de materias primas, ingredientes, insumos y otros materiales entrantes que puedan impactar en la inocuidad de los alimentos. Esto incluye la evaluación y aprobación previa de proveedores por parte del equipo de inocuidad. NC Critica</p> |
| Planear | 64 | 7.2 -a | <p>Durante la auditoria de inocuidad interna realizada a Delicias Silvestres en la línea de producción de Aderezo Mostaneza, Se evidenció que el personal no tiene claros los límites establecidos para el monitoreo del proceso de empaque, generando inhabilidad en identificar correctamente los parámetros críticos que deben verificar durante sus actividades. Al investigar acerca de esta situación con el supervisor, el avisó que se trata de personal contratado a través de una empresa temporal. El hallazgo incumple lo establecido en el numeral 7.2 -a, de la norma ISO 22000:2018, que requiere que la organización determine la competencia necesaria de las personas, incluidos los proveedores externos, que realizan un trabajo bajo su control que afecta al desempeño y eficacia del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos. NC Mayor</p> |

| | | | |
|---------|----|----------|---|
| Planear | 35 | 5.2.2 -b | Durante la auditoría interna de inocuidad interna de realizada a Delicias Silvestres en la línea de producción de Aderezo Mostaneza, se evaluó el nivel de conocimiento de la política de inocuidad alimentaria en los diferentes departamentos de la organización. Como se resultado se demostró que la política de inocuidad no ha sido socializada en la totalidad de los departamentos de la empresa. Concretamente, al realizar entrevistas al personal del departamento de logística de transporte, se comprobó que el personal no tiene conocimiento del contenido de la política de inocuidad alimentaria. Este descubrimiento incumple lo establecido en el numeral 5.2.2- b, de la norma ISO 22000:2018, que requiere que la política de inocuidad de los alimentos esté comunicada, comprendida y aplicada a todos los niveles dentro de la organización. NC Mayor |
| Planear | 12 | 7.5.2 -b | Durante la auditoría interna de inocuidad interna de realizada a Delicias Silvestres en la línea de producción de Aderezo Mostaneza, Se evidenciaron incoherencias entre las versiones registradas en la matriz documental y las versiones de los documentos que están siendo utilizados actualmente en la operación. Esta situación incumple con lo establecido en el numeral 7.5.2 -b de la norma ISO 22000:2018, que requiere que, al crear y actualizar la información documentada, la organización debe asegurarse de la identificación y descripción del formato apropiado y los medios de soporte. NC Mayor |

3. HALLAZGOS CON OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO (OBSERVACIONES)

| ASPECTO | PRIORIDAD | DESCRIPCIÓN DE LA OPORTUNIDAD DE MEJORA |
|--|-----------|--|
| 8.5.4.2 Determinación de límites críticos y criterios de acción | 1 | Se identificó la oportunidad de fortalecer la documentación del PCC correspondiente, en cuanto a los parámetros objetivos aplicados a los criterios de aceptación, especialmente los relacionados con características sensoriales como el color. Se sugiere evaluar la pertinencia de instrumentos y metodologías que permitan una estandarización y monitoreo confiable. |
| 8.4.2 b Gestión de emergencias e incidentes | 2 | Se evidencia la oportunidad de establecer o actualizar procedimientos relacionados con la gestión de fuentes alternas de agua en situaciones de emergencia, considerando criterios de inocuidad, seguimiento y validación. También se sugiere contemplar la formación del personal involucrado y mecanismos de comunicación interna y externa sobre estos procedimientos. |
| 8.7 Control del seguimiento y la medición | 3 | Se sugiere revisar los procedimientos aplicables al control metrológico y la trazabilidad de los equipos de medición, asegurando el cumplimiento de requisitos de calibración conforme a estándares reconocidos. Se recomienda considerar la capacitación del personal involucrado y el fortalecimiento de los procesos de adquisición de equipos conforme a dichos lineamientos.. |
| 8.3 Sistema de trazabilidad | 4 | Se identifica una oportunidad de fortalecer el procedimiento de trazabilidad en la cadena de suministro, incluyendo proveedores, logística y distribución. Se sugiere revisar los criterios de identificación, registro y control en cada eslabón, y fomentar la formación del personal en estos procesos. |

| | | |
|--|---|--|
| 8.2.4 f Programas prerrequisitos PPR | 5 | Se sugiere revisar la implementación y seguimiento de los PPRs, especialmente en lo relacionado con la gestión de proveedores y su documentación asociada. Se recomienda evaluar los mecanismos de control interno y de formación del personal, en concordancia con los principios del ciclo PHVA. |
| 7.2 a Competencia | 6 | Se identifica la oportunidad de fortalecer el procedimiento de capacitación y evaluación de la competencia del personal operativo y de terceros, previo al inicio de actividades. Se sugiere establecer mecanismos de verificación del cumplimiento y mantenimiento de registros actualizados. |
| 5.2.2 b Comunicación de la política de la inocuidad de los alimentos | 7 | Se evidencia la oportunidad de mejorar la estrategia de comunicación interna de la política de inocuidad, asegurando su comprensión y apropiación por parte de todos los niveles de la organización. También se sugiere establecer mecanismos de seguimiento a la efectividad de dicha comunicación. |
| 7.5.2 b Creación y actualización | 8 | Se recomienda revisar el sistema de control documental, validando la vigencia y correcta utilización de las versiones de los documentos en las áreas operativas. Se sugiere definir responsabilidades claras de seguimiento y considerar auditorías internas enfocadas en este tema. |

4. SUGERENCIAS PARA AUDITORÍAS DE SEGUIMIENTO

Se sugiere realizar un seguimiento riguroso a la implementación de las acciones correctivas definidas para cada no conformidad, priorizando aquellas de impacto crítico como la trazabilidad, la calibración de equipos y la competencia del personal.

Es importante fortalecer el programa de capacitación continua en temas como PPR, PPRO, HACCP e ISO 22000:2018, incluyendo al personal temporal. Además, se recomienda establecer mecanismos claros para la gestión de emergencias, actualización documental y evaluación de proveedores.

Se debe promover una estrategia efectiva de comunicación interna sobre la política de inocuidad. También se sugiere realizar auditorías internas focalizadas y simulacros que refuercen la preparación del sistema. Todo esto contribuirá a consolidar un enfoque preventivo y de mejora continúa alineado con los requisitos del sistema.

5. NUMERALES DE LA NORMA ISO 22000-2018 CON INCUMPLIMIENTO

8.5.4.2 / 8.4.2 – B / 8.3 / 8.7 / 8.2.4-F / 7.2 / 5.2.2 / 7.5.2

FECHA INFORME

12-jun-25

ELABORADO POR

Christian Garces Hinestroza

CORREGIDO POR

Carlos Yesiel Gonzalez Murcia

Nota. se anexan todos los registros de hallazgos. *Fuente.* Autor

Tabla 3

Informe #3 de auditoría interna al sistema de gestión de inocuidad ISO 22000:2018 empresa aderezos “delicias silvestres” año 2025

| | | | |
|---|--|-------------------------------------|--|
| OBJETIVO | Verificar el cumplimiento del SGIA según lo que establece la ISO 22000:2018 | | |
| ALCANCE | línea de producción Salsa Montanesa (Delicias silvestres) | | |
| LUGAR | Planta de producción “Delicias silvestres” | FECHA | 10/05/2025 |
| | | HORA | 15:00 |
| EQUIPO AUDITOR | <i>Jefe de Gestión Humana, Almacenista, jefe de Operaciones, Consultor de Calidad, Asistente Administrativo, Analista de Compras, director de Calidad.</i> | AUDITADO | <i>Director de Gestión de la inocuidad, jefe de Compras y Provisiones, jefe de Operaciones, Gerente General, director de Talento Humano, jefe de Producción.</i> |
| DOCUMENTOS DE REFERENCIA | Norma ISO 22000-2018 | | |
| CONCLUSIONES DE AUDITORIA | | | |
| <p>Como resultado del proceso de auditoría interna, encontró que el sistema se encuentra implementado, pero persisten debilidades significativas en áreas críticas que requieren acciones correctivas priorizadas, aspectos relacionados con el control de los PCC, trazabilidad, gestión de emergencias, competencia del personal, calibración de equipos, control documental y comunicación interna de la política de inocuidad. Igualmente, se reconocen fortalezas como la existencia de una base estructurada en el sistema HACCP, el compromiso de la alta dirección y el desarrollo inicial de los PPRs, lo cual proporciona una base técnica sobre la cual continuar con el fortalecimiento del sistema. La planificación estratégica, los procesos definidos para evaluación del desempeño y la ejecución de auditorías internas evidencian una disposición institucional hacia la mejora continua.</p> | | | |
| 1. HALLAZGOS POSITIVOS ENCONTRADOS Y/O FORTALEZAS | | | |
| <p>El sistema de inocuidad alimentaria está bien organizado, con todos los procedimientos y registros necesarios bien documentados. Las responsabilidades y el alcance del sistema están claros para todo el personal. La alta dirección muestra compromiso y liderazgo en mantener la política de inocuidad, asegurando que se revisen los procesos y que haya recursos disponibles para que el sistema funcione bien. Los programas de prerrequisitos y operacionales cubren bien temas importantes como limpieza, desinfección, control de plagas y la higiene del personal, y se cumplen con buena calidad. El sistema HACCP está bien implementado, con los PCC, límites claros y medidas de control, además se hace seguimiento y se toman acciones cuando hay problemas. El personal encargado tiene la capacitación adecuada y se mantienen registros de sus entrenamientos. También hay un programa de auditorías internas que ayuda a revisar y mejorar el sistema continuamente.</p> | | | |
| 2. HALLAZGOS POR MEJORAR (INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES) | | | |
| ASPECTO NORMA- (PVHA) | Nº NC | REQUISITO NTC ISO 22000:2018 | DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD |

| | | | |
|---------|-----|---------|--|
| Hacer | 143 | 8.5.4.2 | Se evidencio que el plan HACCP/PPRO, no cumplen adecuadamente con el requisito 8.5.4.2 de la norma ISO 22000:2018. Se identificaron deficiencias en el monitoreo de los PCC y PPRO, lo que compromete la seguridad alimentaria del proceso, donde no se encontraron los registros que garanticen la efectividad de las medidas preventivas implementadas lo que genera un riesgo de contaminación. NC critica |
| Hacer | 83 | 8.4.2 b | se identificaron deficiencias en la gestión de emergencias e incidentes, incumpliendo el requisito 8.4.2 literal b de la norma ISO 22000:2018, donde se evidencio ausencia de procedimientos para la identificación y respuesta ante situaciones de emergencia que puedan afectar la inocuidad alimentaria, también no se encontraron registros donde demuestre la capacitación del personal. NC mayor |
| Hacer | 50 | 8.2.4 f | Se identificaron deficiencias en la implementación de los PPRs, donde se evidencio el incumplimiento del requisito 8.2.4 literal f de la norma NTC 22000:2018, donde en los aspectos como higiene, mantenimiento y gestión de proveedores, lo que afecta la prevención de peligros relacionados con la inocuidad alimentaria, no se encontraron registros suficientes que demuestren la correcta verificación de estos programas lo que impide garantizar su efectividad. NC mayor |
| Planear | 64 | 7.2 b | Se identificaron deficiencias en competencias del personal, donde está el incumplimiento de requisito 7.2 literal b de la norma NTC 22000:2018, donde se evidencio que algunos colaboradores no cuentan con su debida capacitación de formación y falta habilidades para desempeñar sus funciones dentro del sistema de gestión de la inocuidad alimentaria, donde también no se encontraron los debidos registros de las evaluaciones periódicas de competencias ni programas efectivos de capacitación. NC critica |
| Hacer | 183 | 8.7 | Durante la auditoria se evidencio la falta de control en los distintos equipos de medición, donde se evidencia falta de su debida documentación de registros de calibración y verificación, dando inconformidad en el plan de control, comprometiendo la garantía de los resultados obtenidos en el monitoreo. NC mayor |
| Hacer | 158 | 8.3 c | Se evidencio durante la auditoría interna que el sistema de trazabilidad no garantiza una identificación del origen de la materia prima utilizada en la línea de producción salsa montanesa de la empresa DELICIAS SILVESTRES, donde no se pudo dar con el origen de la materia afectando la trazabilidad de los productos despachados. NC critica |

| | | | |
|---------|----|---------|---|
| Planear | 35 | 5.2.2 b | Durante la auditoría interna, se realiza en las líneas de producción entrevistas al azar al personal, donde se evidencio que la gran parte de personal desconocen la política de inocuidad de los alimentos que maneja la organización, donde tampoco se encontró su debida documentación de capacitaciones al personal. NC menor |
| Planear | 12 | 7.5.2 | Durante la auditoría interna se evidencia que, en la línea de producción, no cuenta con su debida documentación de estándares de operación de equipos, se evidenciaron versiones desactualizadas utilizadas por el personal de trabajo. NC menor |

3. HALLAZGOS CON OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO (OBSERVACIONES)

| ASPECTO | PRIORIDAD | DESCRIPCIÓN DE LA OPORTUNIDAD DE MEJORA |
|---------------------------------------|-----------|--|
| Plan HACCP/PPRO | 1 | Se observa la necesidad de fortalecer la validación, verificación y monitoreo de los PCC y PPRO, asegurando que el sistema documentado respalde adecuadamente las acciones implementadas. Es importante considerar mecanismos que permitan evaluar la efectividad de las medidas preventivas y su sostenibilidad, así como mantener la conformidad con la norma ISO 22000:2018 mediante revisiones periódicas. |
| Competencias | 2 | Se identifica como oportunidad de mejora la necesidad de asegurar que el personal cuente con las competencias requeridas para desempeñar sus funciones. Es recomendable mantener procesos estructurados de capacitación, evaluación y actualización, que permitan evidenciar el grado de conocimiento y fortalecer las habilidades conforme a los requisitos del sistema de gestión. |
| Gestión de emergencias e incidentes | 3 | Se evidencia la importancia de establecer y mantener procedimientos claros ante situaciones de emergencia, así como garantizar que todo el personal conozca y aplique dichos lineamientos. La ejecución periódica de simulacros y programas de sensibilización puede contribuir significativamente a una mejor preparación institucional frente a incidentes. |
| Programas de prerrequisitos | 4 | Se observa como aspecto a considerar el fortalecimiento y revisión continua de los PPRs, especialmente en lo relativo a inocuidad, mantenimiento y proveedores. El aseguramiento del cumplimiento mediante registros adecuados y trazables es clave para respaldar la eficacia del sistema. |
| Control del seguimiento y la medición | 5 | Es recomendable mantener un sistema de control y trazabilidad de los equipos de medición y monitoreo, asegurando la vigencia de sus calibraciones, la verificación por personal autorizado y el cumplimiento con los requisitos aplicables. La planificación y documentación periódica de estas actividades es fundamental para garantizar la confiabilidad de los resultados. |
| Sistema de trazabilidad | 6 | Se identifica la oportunidad de fortalecer la trazabilidad del sistema de gestión, mediante herramientas que permitan el rastreo eficaz de materias primas y productos. La integración de tecnologías o mecanismos de identificación puede optimizar los tiempos de respuesta en caso de incidentes o no conformidades. |

| | | |
|---|---|---|
| Comunicación de la política de inocuidad de los alimentos | 7 | Se sugiere evaluar la efectividad de los mecanismos actuales de comunicación de la política de inocuidad. La incorporación de estrategias participativas y continuas puede contribuir a una mejor comprensión e interiorización del compromiso organizacional con la inocuidad en todos los niveles. |
| Creación y actualización | 8 | Se observa como oportunidad de mejora el fortalecimiento del control documental, mediante herramientas que permitan una gestión digital, segura y controlada. Es importante mantener versiones actualizadas, con trazabilidad y acceso restringido a personal autorizado, garantizando la integridad de la documentación del sistema. |

4. SUGERENCIAS PARA AUDITORÍAS DE SEGUIMIENTO

Se recomienda fortalecer la revisión de los límites críticos definidos en los PCC, junto con la documentación de capacitación, los PPRs y PPRO, mejorar la comunicación con las partes interesadas, especialmente las que tengan influencia en los OEA y se evalúe el estado de las acciones tomadas sobre no conformidades detectadas en auditorías previas, igualmente reforzar el control metrológico de equipos de medición y la trazabilidad de insumos y producto terminado.

5. NUMERALES DE LA NORMA ISO 22000-2018 CON INCUMPLIMIENTO

- 8.5.4.2- Determinación de límites críticos y criterios de acción.
 - 8.4.2 b- Gestión de emergencias e incidentes.
 - 8.3 c- Sistema de trazabilidad.
 - 8.7- Control del seguimiento y la medición.
 - 8.2.4 f- Programas de prerrequisitos (PPR).
 - 7.2 b- Competencia.
- 5.2.2 b- Comunicación de la política de la inocuidad de los alimentos.
 - 7.5.2- Creación y actualización.

FECHA INFORME

22/05/2025

ELABORADO POR

Yeison Fabian Mahecha Hernández

CORREGIDO POR

Carlos Yesiel Gonzalez Murcia

Nota. se anexan todos los registros de hallazgos. *Fuente.* Autor

Conclusiones

Reconocer las pautas para Planear, Organizar, ejecutar y evaluar una auditoría es un proceso muy importante, especialmente aplicar la imparcialidad y no incurrir en conflicto de intereses.

El adecuado diseño de un informe de auditoría requiere de un conocimiento amplio de los estándares normativos vigentes y constante actualización.

La redacción adecuada de un hallazgo es crucial para una buena comprensión de las no conformidades y permite al auditado identificar fácilmente los aspectos que debe corregir.

La empresa cuenta una sólida gestión documental y procedimental, sin dejar de lado un nivel de participación de su personal en el sistema de gestión de la inocuidad de alimentos, permitiéndole una respuesta ágil y oportuna ante requerimientos u otras novedades que se puedan presentar.

Recomendaciones

Se recomienda implementar de manera periódica, auditorías externas e internas con el fin de monitorear la efectividad que tiene el sistema, para la identificación de nuevas oportunidades de mejora oportunamente y poder realizar las medidas correctivas adecuadas para mantener el sistema y la certificación en la norma ISO 22000;2018.

Se recomienda aplicar prontamente el sistema HACCP en todos los productos de la empresa, facilitando así la mejora teniendo la experiencia previa de la línea mostaneza con el proceso hecho para la certificación en la norma ISO 22000;2018.

Una vez obtenida la certificación de la línea de producción de salsa mostaneza, se recomienda iniciar acciones para certificar todas las demás líneas de salsas en la norma y poder mejorar las condiciones de competencia en el mercado nacional e internacional.

Se recomienda fortalecer el plan de capacitación del personal permitiéndole realizar actividades más innovadoras y dinámicas que permitan mayor apropiación de las políticas de la empresa y participación de todos los niveles de la organización.

Referencias Bibliográficas

Codex Alimentarius Commission. (2022). *Principios generales de higiene de los alimentos:*

CXC 1-1969. FAO & WHO. <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/codes-of-practice/es/>

ICONTEC (2018). NTC-ISO 19011:2018 *Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión.*

<https://login.bibliotecavirtual.unad.edu.co/login?url=https://ecollection.icontec.org/colacc.aspx?Q=64CD2E63E242A02DBAA9751100A60A21>

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

<https://login.bibliotecavirtual.unad.edu.co/login?url=https://ecollection.icontec.org/colacc.aspx?Q=64CD2E63E242A02DBAA9751100A60A21>

Apéndices

Apéndice A

Programa de auditoría interna "Delicias silvestres"

| Logo | | ADREZOS DELICIAS SILVESTRES | | | | | | | | | | | | Código: | | | | |
|--|---|---|-----------------------------|---------------------------------|--|-------|---------|-------|-------|--|-------|-------|---|------------|---------|-----------|-----------|--|
| | | PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTION DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA | | | | | | | | | | | | Revisión: | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | Fecha: | | | | |
| OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA | | | | | | | | | | ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA | | | | | | | | |
| Verificar el cumplimiento de las acciones correctivas, de las no conformidades encontradas en la auditoría externa, realizada anteriormente. | | | | | | | | | | La Empresa "Delicias silvestres", línea de producción Salsa Montanesa. | | | | | | | | |
| CRITERIOS DE AUDITORIA | | | DOCUMENTO RELACIONADO | | | | | | | | | | RECURSOS NECESARIOS | | | | | |
| Norma ISO 22001:2018, Ítem numero 4 en adelante. | | | Norma ISO 22001:2018 | | | | | | | | | | Talento Humano: Equipo de auditoría interna y líder del equipo auditor, todos debidamente cualificados, competentes y sin conflictos de intereses entre las partes. Infraestructura: equipos de hardware, software, TIC's, EPP, Ambiente de trabajo: tranquilo, sin confrontación, con las características físicas adecuadas. | | | | | |
| 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 que se utilizará como medio de verificación en la auditoría | Enero | Febrero | Marzo | Abril | Mayo | Junio | Julio | Agosto | Septiembre | Octubre | Noviembre | Diciembre | Responsable: Líder de proceso auditado |
| 14 | 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. | La norma ISO 22000 en su numeral 8.5.4.2 establece la creación de límites críticos medibles y/o criterios de acción medibles/observables. | Director de talento humano | Producción - Producto Terminado | 1. Análisis documental de los PCC donde se encuentran registrados los procedimientos de medición del criterio y sus límites. 2. Observación de como el personal del área de producción, evalúa el color en el producto final y determina si el color cumple con los criterios de aceptación o rechazo. 3. Entrevistas al personal del área de producción, indagando por los variables y límites de control referente al color del producto terminado. | | | | | | X | | | | | | | Jefe de Producción |
| 81 | 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. | La norma ISO 22000 en su numeral 8.4 referente a la Preparación y Respuesta Ante Emergencias, estipula en el numeral 8.4.2 Gestión de Emergencias e incidentes en el punto 8, que toda empresa debe tomar las medidas para reducir los impactos de una emergencia que pueda impactar la inocuidad de los alimentos y la interrupción del suministro de agua en la producción de alimentos es considerado una situación de emergencia. | Almacenista | Gestión de la inocuidad. | 1. Observación del stock de agua potable en la operación durante la inspección de campo. 2. Encuesta al personal de bodega y compra el nuevo procedimiento de emergencia y medidas de acción referente a una interrupción de agua potable. 3. Análisis Documental del procedimiento formalizado por emergencia durante una interrupción de agua potable en la operación. | | | X | | | | | | | | | | Director de gestión de la inocuidad |
| 158 | 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 | La norma ISO 22000 en su numeral 8.3 Sistema De Trazabilidad estipula que el sistema de trazabilidad debe incluir la revisión de los insumos, entrantes incluido proveedores y la ruta distribución del producto final al cliente. | Jefe de Gestión Humana | Logística - Despacho | 1. Realizar un comparativo en la documentación y evidenciar la modificación del registro de trazabilidad que indique el seguimiento de la entrega del producto al cliente final. 2. Inspección en el área de despacho la documentación y diligenciamiento de los registros de trazabilidad en la logística del producto al consumidor final. 3. Entrevistas al personal de logística y demás colaboradores de la operación, acerca del procedimiento de despacho y trazabilidad del producto final hasta el consumidor. | | | | X | | | | | | | | | Jefe de Operaciones, |
| 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 ente avalado | La norma ISO 22000 en su numeral 8.7 en el Control Del Seguimiento Y La Medición, estipula que la calibración de todos los equipos debe ser trazable a patrones de medición nacionales e internacionales. La organización debe mantener la información documentada acerca de los patrones de validación o calibración de los equipos de medición y actualizarse de manera constante. | Analista de compras | Gestión de la inocuidad. | 1. Análisis Documental de los patrones de medición y modificación del procedimiento referente a la calibración de los termómetros. 2. Inspección de las hojas de vida de los termómetros, identificando la fecha de su última calibración, el proveedor y la proyección de la próxima calibración. 3. Muestras de un proceso de calibración de los termómetros de la operación a través de un colaborador del área de producción y comprobar el procedimiento | | | | | | | | X | | | | | Director de gestión de la inocuidad |
| 90 | 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, del cual no tenía conocimiento el equipo de inocuidad | La norma ISO 22000 en su numeral 8.2 Programas De Prerrequisitos, estipula en 8.2.4 en el punto F, que el proceso de aprobación y aseguramiento de proveedores debe ser considerado un PPR, y todos los proveedores deben ser aprobados y verificados. | Asistente Administrativo | Área de Compras y provisiones | 1. Comparar el anterior documento con el nuevo registro del nuevo proveedor de huevo líquido pasteurizado en el listado maestro de proveedores. 2. Análisis Documental del nuevo listado maestro de proveedores para verificar la inclusión del nuevo proveedor de huevo líquido pasteurizado. 3. Encuestas al personal de contabilidad, compras, gerencia general y almacén referente al nuevo proveedor de huevo líquido. 4. Inspección en campo para comprobar el uso del huevo líquido y comprobar que el proveedor es el mismo que está incluido en el listado maestro de proveedores. | | | | X | | | | | | | | | Jefe de compras y provisiones |
| 64 | 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. | La norma ISO 22000 en su numeral 7.2. refiere que la organización debe tener personas competentes | Analista de compras | Talento humano | 1. Análisis documental de los registros de formación y capacitación del personal referente a su área de trabajo. 2. Observación en campo del desempeño del personal en cada área, personas claves y competentes en puestos de trabajo. 3. Pruebas de conocimiento al personal empaquetado del empaque, específicamente en los límites de control. 4. Inspección de las evaluaciones de desempeño de los colaboradores de la operación. | | | | | | | | | X | | | | Director de Talento humano |
| 85 | 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 | La norma ISO 22000 en los numerales 5.2.2 establece que la política de la inocuidad de los alimentos debe estar disponible, mantenerse, comunicarse, entenderse, aplicarse y estar disponible para todas las interesadas y todas las niveles dentro de la organización. | Director de calidad | Alta gerencia | 1. Inspección de las carpetas del área de logística y transporte, revisando la publicación de las políticas de inocuidad por parte de los miembros del departamento de logística. 2. Listado de verificación de conocimiento de política de inocuidad por parte de los miembros del departamento de logística. 3. Entrevista al personal del departamento de logística y transporte, consultando su apreciación de la política de inocuidad | | | | | | | | | X | | | | Gerente General |
| 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 incoherencia en las versiones. | La norma ISO 22000 en el numeral 7.5.2 establece que la información y documentación del SGIA debe tener identificación, descripción, formato, soporte, revisión pertinencia, adecuación y actualización. | Director de talento humano | Gestión de la inocuidad. | 1. Revisión de documentación in situ identificando que sea la versión acorde con la matriz. 2. Entrevista a operarios de las áreas documentadas sobre la actualización de documentos y el uso de las últimas versiones. 3. Comparación de documentos utilizados en las diferentes áreas contra lo registrado en la matriz documental | | | | | | | | X | | | | | Director de gestión de la inocuidad |