

**Informe de auditoría interna al sistema de gestión de la inocuidad ISO 22000:2018 para la
empresa Aderezos “Delicias Silvestres”, año 2022.**

Maribel Mantilla Sierra

Johanna Lucia Martínez Casallas

Sebastián Quintero Giraldo

Diego Mauricio Restrepo Arenas

Leidy Johanna Segura Jiménez

Asesor

Norma Beatriz Jurado

Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD
Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería - ECBTI
Programa de Ingeniería de Alimentos

2025

Norma Beatriz Jurado Cortes

Director de Trabajo de Grado

Jurado

Jurado

Dedicatoria

Quisiera expresar mi más sincero agradecimiento a Dios, quien ha sido nuestra guía y fuente de fortaleza en este viaje. A nuestras familias y amigos, les agradecemos por su comprensión ante nuestras ausencias durante este proceso, así como por su constante apoyo y aliento inquebrantable en todo el momento de nuestro camino académico. Además quiero resaltar a todas las personas que, de alguna manera, nos han dado asistencia en el desarrollo de este trabajo.

Agradecimientos

Expresamos nuestro agradecimiento a la Universidad Nacional Abierta y a Distancia (UNAD) de Colombia por brindarnos la fundamentación educativa y los recursos esenciales para la realización de este trabajo de grado. También extendemos nuestro reconocimiento a los profesores, quienes, a través de su conocimiento y compromiso, han sido fundamentales en el fortalecimiento de nuestras habilidades y conocimientos.

Nota Aclaratoria

Para la elaboración de este informe, se empleó información ficticia con el fin de realizar las tareas planteadas en el marco del programa de diplomatura. Esta información se utiliza, en el contexto de la evaluación final, como base para presentar un informe de auditoría y sugerencias de mejora en relación con los hallazgos obtenidos durante la auditoría interna del sistema de gestión de la inocuidad conforme a la norma ISO 22000:2018, en un escenario especulativo vinculado a la fabricación de alimentos.

Resumen

La empresa Aderezos “Delicias Silvestres”, comprometida con la producción de salsas y aderezos, ha incursionado en la comercialización de productos tipo exportación, lo que ha generado la necesidad de adaptarse a las exigencias del mercado y al cumplimiento de las normas regulatorias internacionales. Para cumplir con estos requisitos, la empresa comenzó a implementar un sistema de gestión para garantizar la inocuidad de sus productos. Como primer paso en su proceso de certificación, aplicó con éxito el sistema HACCP en la línea de producción de salsas “Mostaneza” y posteriormente avanzó en la implantación del sistema de gestión de la inocuidad ISO 22000:2018. En este contexto, se llevó a cabo una auditoría interna con el objetivo de evaluar el nivel de aprobación del sistema, mediante el método del ciclo PHVA (Planear – Hacer – Verificar – Actuar). Como resultado, se identificaron varias no conformidades relacionadas con aspectos operativos, documentales y de control, que revelaron puntos débiles en el sistema y la necesidad de acciones correctivas. La auditoría se llevó a cabo en conformidad con las directrices de la norma ISO 19011:2018 y dio lugar a este informe de auditoría interna, que documenta los hallazgos identificados, incluidas las fortalezas, las no conformidades y los requisitos normativos incumplidos. También propone oportunidades de mejora para reforzar el sistema de gestión de la inocuidad y contribuir al logro de los objetivos de la compañía.

Palabras clave: Auditoría, inocuidad, cumplimiento, gestión, alimentos.

Abstract

The company Aderezos “Delicias Silvestres”, committed to the production of sauces and dressings, has ventured into the marketing of export-type products, which has generated the requirement to adjust to market conditions and compliance with international regulatory standards. To meet these requirements, the company began implementing a management system to guarantee the safety of its products. As a first step in its certification process, it successfully applied the HACCP system in the “Mostaneza” sauce production line and subsequently progressed with the implementation of the ISO 22000:2018 safety management system. In this context, an internal audit was conducted with the intention of assessing the degree of adherence to the system, under the PHVA (Plan - Do - Check - Act) cycle approach. As a result, several nonconformities related to operational, documentary and control aspects were identified, revealing weaknesses in the system and the need for corrective actions. The audit was conducted in accordance with ISO 19011:2018 guidelines and resulted in this internal audit report, which documents the findings identified, including strengths, non-conformities and non-compliant regulatory requirements. It also proposes improvement opportunities to strengthen the safety management system and aid in accomplishing the goals of the business.

Keywords: Audit, safety, compliance, management, food.

Tabla de contenido

Introducción	11
Descripción del Problema	12
Planteamiento del Problema	13
Justificación	14
Objetivos	15
Objetivo General	15
Objetivos Específicos.....	15
Marco Teórico.....	16
Marco Conceptual.....	17
Informe de Auditoría Interna al Sistema de la Gestión de la Inocuidad	18
Conclusiones	31
Recomendaciones	32
Referencias Bibliográficas	33
Apéndices.....	34

Lista de Tablas

Tabla 1. Informe de auditoría interna norma ISO 22000:2018

18

Lista de Apéndices

<i>Apéndice A</i> Programa de auditoría interna al sistema de gestión de la inocuidad	34
---	----

Introducción

El diseño y la implementación de mecanismos de sistemas de gestión, como se basa la norma ISO 22000:2018 para la inocuidad alimentaria, requieren procesos de verificación y evaluación sistemáticos que aseguren su eficacia y así promover la mejora continua. Bajo esta premisa, la auditoría interna se establece como una herramienta esencial para evaluar la fiabilidad y calidad de la ejecución de las operaciones de una organización, mediante la compilación de evidencias frente a criterios previamente establecidos, incluyendo requisitos normativos, políticos y legales. La norma ISO 19011:2018 proporciona una orientación para auditar los sistemas de gestión, resaltando la importancia de la planeación para que el proceso se avance de forma organizada y detallada, estableciendo objetivos, alcance, criterios, recursos, equipo auditor y los procesos a auditar.

Surge el presente informe de la necesidad de evaluar el estado de implantación del sistema de seguridad alimentaria ISO 22000:2018 en la empresa Aderezos “Delicias silvestres”, como parte de su procedimiento de certificación y tras el ejercicio de auditoría el cual identificó diversas no conformidades. La finalidad de este documento es presentar estos resultados de la auditoría, detallar los hallazgos que se encuentran y de esta forma proponer oportunidades de mejora de forma estructurada, en donde aborde dichas no conformidades. Este trabajo se alinea con el resultado de aprendizaje de interpretar las características de los procesos internos para las auditorías y examinar el sistema de gestión de inocuidad para establecer cumplimiento y procesos de mejora a lo largo del ciclo de producción de alimentos; para lograr este propósito, Se hace una sugerencia basada en una auditoría por procesos y su enfoque se centra en utilizar el ciclo PHVA para el desarrollo de planes de acción que corrijan los hallazgos asociados a la inocuidad.

Descripción del Problema

Este informe de auditoría interna se elaboró para abordar la necesidad de examinar el SGIA adoptado dentro de la organización Aderezos “Delicias Silvestres”, haciendo especial hincapié en su línea de salsa “Mostaneza”, en conformidad a los requisitos de la Norma ISO 22000:2018. Dada la naturaleza crítica de la inocuidad alimentaria, un pilar esencial especialmente para la producción de alimentos, es fundamental que el sistema de gestión sea confiable y de calidad. La problemática central que motivó esta auditoría interna y que se evidencia en este informe es el requisito para determinar el nivel de conformidad del SGIA y evaluar la efectividad integral del sistema, lo cual ha expuesto la existencia de varias no conformidades y debilidades que requieren análisis y establecimiento de acciones correctivas para garantizar que el SGIA pueda lograr sus resultados deseados y contribuir a la mejora continua.

Planteamiento del Problema

La empresa Aderezos "Delicias Silvestres", comprometida con la inocuidad alimentaria y el cumplimiento de sus objetivos organizacionales, implementó un SGIA, específicamente en la línea de salsa "Mostaneza", como parte de su proceso de certificación bajo la norma ISO 22000:2018, requisito clave para la comercialización de sus productos. Como parte de este proceso, se realizó una auditoría interna con el objetivo de evaluar el sistema, en la cual se detectaron varios incumplimientos en la gestión documental, la formación del personal, la trazabilidad y la comunicación interna. Estas no conformidades ponen en riesgo el cumplimiento de la normativa, la inocuidad del producto y la viabilidad comercial de la empresa. En este contexto, es necesario evaluar estas deficiencias y proponer oportunidades de mejora que permitan fortalecer el sistema. Este informe cobra relevancia al aportar una base técnica para la toma de decisiones, mejora el desempeño de la compañía y promueve el cumplimiento de los estándares internacionales de inocuidad alimentaria.

Justificación

La inocuidad alimentaria es un pilar crítico, esencial para aquellas empresas de la industria que buscan incursionar en los productos tipo exportación, lo cual genera la necesidad de adaptarse a las exigencias del mercado y al cumplimiento de estándares regulatorios internacionales. No abordar las no conformidades identificadas podría poner en peligro la capacidad de la empresa para cumplir con los estándares nacionales e internacionales, afectando su reputación, la confianza del consumidor y su viabilidad comercial a largo plazo. En este contexto, el diseño y la implementación de sistemas de gestión de inocuidad, como la ISO 22000 de 2018, requieren procesos de verificación y evaluación sistemáticos que aseguren su eficacia y promuevan la mejora continua. La aplicación de las directrices como las establecidas en la ISO 19011:2018, es esencial para identificar estas desviaciones y establecer una base sólida para la mejora continua.

Es en este marco general donde surge la necesidad particular de evaluar el estado presente del sistema de gestión de la seguridad e inocuidad conforme la ISO 22000:2018 implementado por la empresa Aderezos “Delicias silvestres”, lo cual es primordial para avanzar hacia la certificación. La relevancia de esta evaluación se destaca debido a que en la primera auditoría que se realizó se encontraron varias no conformidades, las cuales requieren un análisis para comprender su impacto en la efectividad integral del sistema y evidenciaron debilidades que necesitan acciones correctivas.

Como resultado este informe representa una evaluación que valida las áreas fuertes del sistema y señala aspectos que deben ser corregidos y mejorados. Además, para los autores, el desarrollo de este informe constituye la aplicación de la información aprendida en el Diplomado, permitiendo la interpretación de las características de un proceso de auditoría y la evaluación de un sistema de gestión de inocuidad en un escenario real.

Objetivos

Objetivo General

Elaborar informe de auditoría interna basado en los resultados (hallazgos), encontrados durante la evaluación del sistema de gestión de la inocuidad alimentaria ISO 22000:2018 implementado en la empresa Aderezos “Delicias Silvestres” específicamente para su línea de salsa denominada “Mostaneza”, con el fin de identificar incumplimientos frente a la norma y proponer oportunidades de mejora que contribuyan al fortalecimiento del sistema.

Objetivos Específicos

Identificar y describir los hallazgos que se encontraron en la auditoría interna aplicada a la cadena de producción de salsa denominada “Mostaneza”, de la empresa Aderezos “Delicias Silvestres”.

Determinar las no conformidades detectadas y lo requerido desde la ISO 22000:2018 que están siendo incumplidos por la empresa.

Formular oportunidades de mejora orientadas a corregir las no conformidades encontradas para el fortalecimiento del sistema de gestión de la seguridad e inocuidad de la empresa.

Marco Teórico

El informe que se presenta con este documento de auditoría interna se basa en principios y requisitos del plan de Gestión de la seguridad Inocuidad Alimentaria, así como las pautas para la auditoría de sistemas de gestión su base normativa es la “ISO 22000:2018”, la cual especifica exigencias para un SGIA a través de un enfoque de procesos implementando el ciclo PHVA y el pensar a partir del riesgo a nivel organizacional y operativo lo cual asegura la eficacia del sistema y productos inocuos. El proceso de auditoría interna se orienta por las directrices de la “ISO 19011:2018”, que establece principios como la integridad, la presentación imparcial, el debido cuidado profesional, la independencia, el enfoque basado en la evidencia y en los riesgos para realizar auditorías de sistemas de gestión.

Bajo este marco teórico se evidencia la trascendencia de interpretar los resultados de la auditoría. Los hallazgos de la auditoría se generan al evaluar la evidencia recopilada contra los criterios de auditoría (la exigencia de la ISO 22000:2018). Estos hallazgos pueden indicar conformidad o, más relevante para las acciones de mejora, no conformidad, que representa el incumplimiento de un requerimiento. Las no conformidades pueden clasificarse según su impacto o riesgo (por ejemplo, menor, mayor). El marco normativo y conceptual guía la identificación de estas no conformidades y la documentación de la evidencia que las respalda. Además, orienta la formulación de oportunidades de mejora y recomendaciones estructuradas para abordar las debilidades detectadas y contribuir al fortalecimiento del SGIA. El tratamiento de no conformidades subraya la necesidad de establecer acciones correctivas eficaces para eliminar sus causas y prevenir su recurrencia, lo cual es esencial para la mejora continua del sistema de gestión.

Marco Conceptual

No conformidad: "incumplimiento de un requisito" según "Organización Internacional de Normalización, 2018, p. 6". También hay que tener en cuenta que hay No conformidad menor, No conformidad mayor y No conformidad Crítica.

Auditoría: "proceso sistemático, independiente y documentado para obtener evidencias de auditoría y evaluarlas de manera objetiva con el fin de determinar el grado en que se cumplen los criterios de auditoría" Según "Organización Internacional de Normalización, 2018, p. 2".

Hallazgo: Según (Restrepo M, 2018) " los hallazgos son Cuestiones de las que el auditor tiene conocimiento y que considera que debe compartir con la entidad porque indican deficiencias graves que pueden afectar negativamente a la capacidad del auditor para recopilar, procesar, compilar y comunicar datos".

Mejora Continua: " Acción repetida para mejorar el desempeño". (Organización Internacional de Normalización, 2018, p. 3). Se puede asumir en un esfuerzo constante para el perfeccionamiento en la auditoría.

Informe de Auditoría Interna al Sistema de la Gestión de la Inocuidad

Tabla 1.

Informe de auditoría interna norma ISO 22000:2018

Objetivo:	Evaluar el SGIA implementado por la organización Aderezos "Delicias Silvestres", mediante una auditoría interna enfocada al proceso de producción de la salsa "Mostaneza", con el fin de verificar el cumplimiento de las exigencias de la norma ISO 22:000:2018 y proponer acciones de mejora que permitan fortalecer el sistema frente a las inconformidades detectadas.
Alcance	La auditoría abarcará todos las etapas relacionados con la fabricación de alimentos en la línea de salsa "Mostaneza", en la empresa "Delicias silvestres", desde el control de los proveedores de materias primas, insumos y materiales de empaque, pasando por la recepción de materias primas, insumos y materiales de empaque hasta la entrega del producto final.
Lugar	Planta de producción, almacenes de materias primas y productos terminados, oficinas administrativas, y sistemas de gestión documental en línea.
Fecha	13 de mayo de 2025
Hora	8:00 am
Equipo auditor	<i>Maribel Mantilla Sierra Johanna Lucía Martínez Casallas Leidy Johana Segura Jiménez Sebastián Quintero Giraldo Diego Mauricio Restrepo Arenas</i>
Auditado	Departamento de producción, calidad, mantenimiento, y gestión ambiental, así como la dirección de la empresa.
Documentos de referencia	"ISO 22000:2018" "Decreto 60 de 2002" "Resolución 2674 de 2013" "ISO 19011:2018"

Conclusiones de Auditoría

Cuenta con bases sólidas en su SGIA, pero requiere atender las inconformidades identificadas y aprovechar las “oportunidades de mejora” para fortalecer su sistema y avanzar hacia la certificación completa bajo la norma ISO 22000:2018.

Con lo anterior tiene un sistema HACCP implementado efectivamente, programa de calidad del agua implementado y cultura de mejora continua. Por otro lado, mejorar la comunicación de límites críticos además fortalecer la comunicación interna frente a las no conformidades deficiencias en competencia y capacitación junto con límites críticos no específicos y fallas en control de proveedores.

La auditoría interna desarrollada al sistema de gestión para la inocuidad alimentaria bajo la norma ISO 22000:2018 en la compañía Aderezos “Delicias Silvestres” evidencio un conjunto de fortalezas estructurales y estratégicas que posicionan favorablemente a la organización en su camino hacia la certificación y el fortalecimiento continuo de su sistema de inocuidad. Además, la ejecución voluntaria de auditorías internas y la disposición para identificar hallazgos y actuar sobre ellos es en sí misma una fortaleza que refleja una cultura organizacional orientada a la mejora continua.

Se identificaron diversas oportunidades de mejora que, al ser abordadas, permitirán optimizar el desempeño del sistema, reducir riesgos y avanzar con firmeza hacia la certificación. Las oportunidades de mejora no deben considerarse debilidades aisladas, sino como elementos estratégicos cuya atención permitirán fortalecer el sistema de gestión y cumplir con los requerimientos de la “ISO 22000:2018”.

1. Hallazgos positivos encontrados y/o fortalezas

“Delicias silvestres” ha demostrado fortalezas significativas en la instauración de su plan de gestión para la inocuidad, especialmente con la implementación efectiva de su sistema HACCP en su línea de salsa “Mostaneza”. Este compromiso con la inocuidad de sus productos y el cumplimiento regulatorio contribuye al logro de la certificación ISO 22000:2018 y al cumplimiento de sus objetivos organizacionales.

En los hallazgos detectados se pudo evidenciar varias fortalezas en su plan de gestión de la inocuidad.

La instauración del procedimiento en conformidad con la norma “ISO 22000” de inocuidad alimentaria es una contribución valiosa a la mejora continua y la estandarización de procesos. Este sistema ofrece un marco exhaustivo para la gestión de la inocuidad alimentaria y demuestra la intención de la empresa de cumplir los estándares internacionales. Con esto, demuestra el cumplimiento del requisito 4 Contexto organizativo y del requisito 5 Liderazgo de la norma.

La empresa cuenta con información documentada requerida por la norma ISO 22000:2018, asegurando la creación, identificación, disponibilidad, acceso, protección y conservación de documentos, cumpliendo con los numerales “7.5.1 - Requisitos generales”, “7.5.2 - Creación y actualización” y parte de la “7.5.3 – Control de la información documentada de la norma”, lo que contribuye a la eficacia del sistema de gestión.

La política de inocuidad está establecida, implementada y mantenida lo que indica que existe formalmente en la empresa, además se encuentra documentada, cumpliendo los numerales “5.2.1 Establecimiento de la política de la inocuidad de los alimentos” y parcialmente el numeral “5.2.2 Comunicación de la política de la inocuidad de los alimentos”, así mismo cumple con el numeral “7.4.3 - Comunicación interna”, al haber sido comunicada con los demás departamentos. Esto demuestra que la política está disponible para consulta por las partes interesadas y refleja el compromiso institucional con la inocuidad.

La gestión de proveedores ha sido estructurada mediante la aplicación de criterios para su evaluación y selección, en conformidad con el requerimiento 7.1.6 - Control de procesos, productos o servicios proporcionados externamente, además con la implementación de un programa prerequisite (PPR) para el control de proveedores de materias primas, ingredientes, productos químicos y envases, dispuesto en el requisito 8.2 - Programas de prerequisites (PPR) y 8.2.4 (aprobación y aseguramiento de proveedores).

La disponibilidad de recursos necesarios para operar y mantener el sistema de gestión como la contratación de personal temporal, garantiza la continuidad de los procesos y eficacia del sistema dando cumplimiento al requisito 7.1.1 - Generalidades.

La empresa tiene establecido e implementado un programa de control del agua como parte de sus programas prerequisites, conforme al requisito 8.2 - Programas de prerequisites (PPR); en donde se establece los criterios, el control operacional y documentado de las variables conforme al requisito 8.1 - Planificación y control operacional , garantizando la calidad e inocuidad del agua suministrada en los procesos.

Así mismo, como parte del seguimiento y control operacional la empresa tiene establecido un programa de calibración y verificación de los equipos e instrumentos de medición de la planta, conforme al requisito 8.7 - Control del seguimiento y la medición, garantizando la precisión y confiabilidad de los resultados, por otra parte, se cumple el requisito 9.1 - Seguimiento, medición, análisis y evaluación, en donde se establece los métodos de seguimiento, medición, análisis y evaluación necesarios para asegurar resultados válidos.

La implementación del sistema HACCP para su línea de salsa "Mostaneza" demostró la capacidad para gestionar los riesgos asociados a la inocuidad alimentaria, manteniendo información documentada sobre los peligros, límites críticos, seguimiento, correcciones,

responsabilidades y registros asociados, lo que evidencia cumplimiento del requisito 8.5.4 Plan de control de peligros (plan HACCP/PPRO).

Tener establecida e implementada un sistema de trazabilidad conforme al requisito 8.3 Sistema de trazabilidad, permite el seguimiento e identificación de las materias primas y del proceso productivo. Esto resulta fundamental para el sistema de gestión, facilitando el control durante la recepción de la materia prima hasta la comercialización del producto, permitiendo una respuesta ante cualquier inconformidad.

La realización de la auditoría y la identificación de no conformidades reflejan un compromiso con la mejora continua. La disposición de la empresa para evaluar y ajustar sus procesos es un indicativo de su enfoque proactivo hacia la calidad y la inocuidad. Donde se pueda contemplar el requisito 9.2 - Auditoría interna y el requisito 10 - Mejora.

2. Hallazgos por mejorar (incumplimientos / no conformidades)			
Aspecto Norma- (PVHA)	Nº NC	Requisito NTC ISO 22000:2018	Descripción de la no conformidad
Planificar Numeral 7.5.3.2 NC mayor	12	Numeral 7.5.3.2 Para el control de la información documentada, la organización debe abordar las siguientes actividades, según sea aplicable: c) el control de los cambios (control de versión)	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.
Planificar Numeral 5.2.2 NC menor	35	Numeral 5.2.2 La política de la inocuidad de los alimentos debe ser comunicada, entendida y aplicada a todos los niveles y personas dentro de la organización.	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.
Hacer Numeral 8.2.4 NC menor	50	Numeral 8.2.4 Consideraciones para programas pre requisitos, donde la organización debe considerar lo siguiente al establecer los PPR: Según el literal f) Los procesos de aprobación y	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

		aseguramiento de proveedores(por ejemplo, materias primas, ingredientes, productos químicos y envases)	por el equipo de inocuidad encontrando inconsistencia en el proveedor de huevo pasteurizado, del cual no tenía conocimiento el equipo de inocuidad
Planificar	64	Numeral “7.2 b) las personas, incluidas las responsables del funcionamiento del plan de control de peligros, sean competentes, basándose en educación, formación o experiencia apropiadas”.	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.
Numeral 7.2			
NC mayor			
Hacer	83	Numeral 8.4.2, la organización debe responder a situaciones e incidentes de emergencia y tomar medidas para reducir sus consecuencias, lo que implica tener definidos los pasos a seguir ante contingencias como la interrupción del suministro de agua, la cual puede tener un impacto significativo en la inocuidad de los alimentos.	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.
Numeral 8.4.2			
NC mayor			
Hacer	143	Numeral “8.5.4.2 Determinación de límites críticos y criterios de acción”, (ISO 22000:2018) “Los límites críticos en los PCC deben ser medibles. El cumplimiento de los límites críticos debe garantizar que no se supere el nivel aceptable”.	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.
Numeral 8.5.4.2			
NC mayor			
Hacer	158	Numeral 8.3 Sistema de trazabilidad norma (ISO 22000:2018), se debe conservar la información	Se evidenciaron registros de la trazabilidad de materia prima y proceso, pero no se encontraron
Numeral 8.3			

NC mayor		documentada como evidencia del sistema de trazabilidad durante un período de tiempo definido que incluya como mínimo la vida útil del producto. La organización debe verificar y probar la eficacia del sistema de trazabilidad.	registros de la trazabilidad del transporte y entrega al cliente final del producto.
Hacer	183	<p>Numeral 8.7 Control del seguimiento y la medición de la norma ISO 22000:2018, la calibración de todos los equipos debe ser trazable a patrones de medición nacionales o internacionales; cuando no existan tales patrones, la base utilizada para la calibración o verificación debe conservarse como información documentada.</p> <p>El software utilizado para el seguimiento y la medición en SGI debe ser validado por la organización, el proveedor del software o un tercero previamente a su uso. La organización mantendrá registros documentados de las actividades de validación y el software se actualizará periódicamente.</p>	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.
Numeral 8.7			
NC mayor			

3. Hallazgos con oportunidades de mejoramiento (observaciones)

Aspecto	Prioridad	Descripción de la oportunidad de mejora
Al revisar el conocimiento del personal encargado del monitoreo del proceso de empaque respecto a los parámetros de control indicaron no	1	ISO 22000:2018: Numeral 7.2 Competencia, menciona asegurar que las personas incluido el equipo de inocuidad de los alimentos y aquellos que son los encargados de llevar a cabo la estrategia de control de peligros y poseen la educación, formación o experiencia necesarias para demostrar su competencia.

tener claros los límites establecidos, al indagar al supervisor indica que se trata de personal contratado por la temporal.

La falta de claridad sobre los límites críticos por parte del personal puede comprometer la eficacia del sistema de inocuidad, especialmente en puntos de control que requieren monitoreo constante. Lo que representa una oportunidad de mejora.

Se sugiere reforzar el proceso de inducción y validación de competencia para el personal contratado por medio de empresas temporales, especialmente en lo relativo al conocimiento y aplicación de los límites críticos y parámetros de control del proceso de empaque.

También se puede contemplar en el requisito con numeral 7.3 - Toma de conciencia

2

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.

(ISO 22000:2018): Numeral 8.5.4.2 “Determinación de límites críticos y criterios de acción.”

El uso de la variable visual como criterio de aceptación, sin un rango definido o una referencia, puede dar lugar a evaluaciones subjetivas y variabilidad en la aceptación del producto.

Se recomienda establecer un parámetro objetivo y medible para el control del color como criterio de aceptación del producto terminado, mediante herramientas como guías visuales calibradas, escalas de color o instrumentos de medición.

También se puede contemplar el siguiente Numeral “8.5.4.2 - Determinación de límites críticos y criterios de acción”.

3

Se evidencia que el listado maestro de proveedores con el que se encuentra realizando el proceso de compra del producto, y se

(ISO 22000:2018): Numeral 8.2.4 Consideraciones para programas pre requisitos

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 desalineación entre los dominios de compras e inocuidad en cuantos la aprobación de proveedores puede generar riesgos para la inocuidad de los alimentos. Se recomienda establecer un mecanismo de verificación cruzada y comunicación formal entre compras e inocuidad antes de aprobar o adquirir productos de nuevos proveedores. Esta situación representa una oportunidad para establecer un sistema unificado de evaluación, aprobación y seguimiento de proveedores, especialmente para aquellos que suministran materias primas críticas para la inocuidad del producto

También se puede contemplar en el requisito con numeral 8.2.4 - Consideraciones para programas prerrequisito

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.

4

ISO 22000:2018: Numeral 8.4 Preparación y respuesta ante emergencia, en donde se menciona que la alta dirección debe asegurar que los procedimientos para responder a situaciones de emergencia potenciales o incidentes que pueden afectar la inocuidad de los alimentos estén disponibles y 8.4.2 Gestión de emergencia e incidentes en donde se menciona que deben tomarse medidas para reducir las consecuencias de las emergencias en función de la emergencia o incidente y del impacto potencial sobre la inocuidad alimentaria.

La ausencia de un procedimiento específico ante cortes del suministro de agua representa un producto débil en el sistema de inocuidad.

Se recomienda desarrollar e implementar un procedimiento específico que contemple los controles necesarios para el agua suministrada durante situaciones de emergencia o contingencia.

		<p>También se puede contemplar en el requisito con numeral 8.2 - Programas prerrequisito (PPR)</p>
<p>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.</p>	<p>5</p>	<p>ISO 22000:2018: Numeral “8.3 Sistema de trazabilidad” en donde se menciona que el sistema de trazabilidad debe identificar de la primera fase del canal de distribución del producto final y los materiales obtenidos de los proveedores.</p> <p>Se sugiere ampliación del alcance del sistema de trazabilidad para incluir y documentar de manera sistemática las etapas de transporte y entrega del producto terminado hasta el cliente final, La implementación de esta trazabilidad integral permitirá optimizar la gestión logística mediante el examen de datos en tiempo real, reducir costos operativos a través de la identificación de ineficiencias en la cadena de distribución, mejorar significativamente los tiempos de respuesta ante reclamos o devoluciones.</p>
<p>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.</p>	<p>6</p>	<p>ISO 22000:2018: Numeral “8.7 Control del seguimiento y la medición” en donde menciona la calibración o verificación a intervalos específicos previamente a su utilización e identificarse para terminar su estado de calibración</p> <p>Desarrollar e implementar un sistema integral de aseguramiento metrológico que garantice la trazabilidad, confiabilidad y reconocimiento técnico de todas las mediciones críticas para los procesos organizacionales, elevando los estándares de calidad y competitividad. La inversión en aseguramiento metrológico se convierte en un activo estratégico que genera valor continuo, posiciona a la organización como líder técnico en su sector y crea barreras de entrada para competidores que no cuenten con el mismo nivel de confiabilidad metrológica.</p>

<p>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.</p>	7	<p>ISO 22000:2018: Numeral 7.5.3.2 Creación y actualización Donde menciona el control de la información documentada.</p> <p>La oportunidad de mejora significativa es implementar un sistema integral de gestión documental que garantice la trazabilidad, control de versiones y actualización oportuna de toda la documentación organizacional, asegurando la coherencia entre lo planificado y lo ejecutado.</p>
<p>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.</p>	8	<p>ISO 22000:2018: Numeral 5.2.2, en donde se menciona que la política de la inocuidad de los alimentos debe ser comunicada, entendida y aplicada a todos los niveles y personas dentro de la organización.</p> <p>La falta de socialización de la política de seguridad e inocuidad en el departamento de logística de transporte revela una oportunidad estratégica para desarrollar un sistema integral de gestión del conocimiento y cultura organizacional que trascienda las barreras departamentales y garantice la apropiación uniforme de los valores, políticas y procedimientos críticos en toda la organización. Permitirá desarrollar competencias organizacionales en comunicación efectiva, gestión del cambio y construcción de cultura corporativa, elementos fundamentales para la sostenibilidad empresarial a largo plazo</p>

4. Sugerencias para auditorías de seguimiento

En la empresa Aderezos “Delicias Silvestres” se sugiere para el seguimiento verificar las acciones correctivas de no conformidades detectadas en auditorías anteriores además evaluar la responsabilidad de todas las personas de la compañía en todos los niveles con el sistema de gestión junto con revisar la eficacia del análisis de peligros y el plan de control del mismo

modo comprobar la actualización documental conforme a cambios en procesos y evaluar la implementación de los PPR y PPRO.

Por otro lado, verificación del enfoque basado en riesgos aparte evaluar el sistema de comunicación interna sobre temas de inocuidad de esta manera revisar los procesos de cambios y su implementación, en consecuencia, revisar la evaluación y seguimiento de proveedores críticos en efecto se identifique y proteja el conocimiento esencial para el SGIA y revisar indicadores de desempeño relacionados con la mejora continua, para las próximas auditorías

Para lo anterior se sugiere verificar que se haya implementado un procedimiento de control de versiones efectivo. Asegurar que todas las versiones de documentos estén actualizadas y que el personal tenga acceso a la documentación correcta.

También cerciorarse que la política de inocuidad haya sido comunicada y entendida en todos los departamentos, especialmente en logística y transporte. Realizar entrevistas o encuestas para evaluar el conocimiento del personal sobre la política.

Para el hallazgo de compras a proveedores no autorizados se sugiere revisar el procedimiento de comunicación entre los departamentos de compras e inocuidad. Asegurarse de que el equipo de inocuidad esté al tanto de todos los cambios en la lista de proveedores y que se mantenga un registro actualizado de auditorías de proveedores.

Se sugiere evaluar la capacitación del personal encargado del monitoreo del proceso de empaque. Verificar que todos los empleados, incluidos los temporales, hayan recibido la formación adecuada y que se realicen evaluaciones de competencia periódicas.

Para la NC que hace referencia al programa de calidad de agua se sugiere revisar el procedimiento documentado para el control del agua en caso de cortes de suministro.

También se debería comprobar que se hayan establecido límites críticos claros y medibles para todos los PCC. Verificar que se estén utilizando rangos de control específicos y que se realicen registros de monitoreo adecuados.

Para la trazabilidad del producto se sugiere evaluar la efectividad del sistema de trazabilidad, asegurándose de que se incluyan registros de transporte y entrega al cliente final. Revisar la documentación para verificar que se mantenga durante el período definido.

Evaluar el seguimiento de las acciones implementadas a partir de la auditoría anterior.

Comprobar que se hayan cerrado adecuadamente las no conformidades y que se hayan implementado mejoras efectivas.

5. Numerales de la ISO 22000:2018 con incumplimiento

7.2 Competencia.

7.5.3.2 (c) Control de los cambios.

8.5.4.2 Determinación de límites críticos y criterios de acción.

8.2.4 (f) Aprobación y aseguramiento de proveedores.

8.4.2 Gestión de emergencia e incidentes.

5.2.2 Comunicación de la política de inocuidad de los alimentos.

8.3 Sistema de trazabilidad.

8.7 Control del seguimiento y la medición.

Nota: se anexan todos los registros de hallazgos.

Anexo 1. Registros de control operacional del proceso de empaque.

Anexo 2. Registro de capacitación del personal temporal de empaque.

Anexo 3. Plan HACCP

Anexo 4. Ficha técnica de la salsa Mostaneza.

Anexo 5. Registro de análisis fisicoquímicos del producto terminado salsa Mostaneza

Anexo 6. Registro de capacitación del personal manipulador línea Mostaneza.

Anexo 7. Listado maestro de proveedores

Anexo 8. Registro de aprobación de proveedores.

Anexo 9. Registro de entrega y recepción de huevo pasteurizado.

Anexo 11. Registros de monitoreo y control de agua de contingencia.

Anexo 12. Procedimiento para el suministro y control de agua en caso de emergencia o desabastecimiento.

Anexo 13. Registro de capacitación a operarios de la PTAP.

Anexo 15. Programa de trazabilidad del producto.

Anexo 16. Registros de trazabilidad del producto terminado Mostaneza.

Anexo 17. Registros de capacitación al personal de logística y transporte.

Anexo 18. Registro de simulacros de trazabilidad o recogida de producto en el mercado.

Anexo 19. Plan de calibraciones y verificaciones de equipos de control.

Anexo 20. Certificados de calibración de termómetros.

Anexo 21. Programa de mantenimiento preventivo de equipos.

Anexo 22. Registro de actualización documental y versiones de los documentos.

Fecha informe 14/05/2025

Elaborado por *Maribel Mantilla Sierra*
Johana Lucía Martínez Casallas
Leidy Johana Segura Jiménez
Sebastián Quintero Giraldo
Diego Mauricio Restrepo Arenas

Nota. Esta tabla consolida las novedades detectadas en la auditoría interna al Sistema de Gestión de la Inocuidad implementado en la empresa Aderezos “Delicias Silvestres” del año 2022, presentando las fortalezas, no conformidades, requisitos incumplidos de la norma “ISO 22000:2018” y las oportunidades de mejora frente a cada no conformidad.

Conclusiones

El proceso de auditoría realizado al sistema de seguridad y gestión de inocuidad alimentaria de la Compañía Aderezos 'Delicias Silvestres', específicamente en el desarrollo de la obtención de la salsa 'Mostaneza', permitió identificar el nivel de conformidad de los requisitos definidos en la norma ISO 22000:2018. Durante la evaluación, se evidenció que la empresa ha establecido procedimientos adecuados para los PCC y mantiene un compromiso con la seguridad alimentaria. Sin embargo, se detectaron no conformidades

Se identificaron oportunidades de mejora en aspectos como la actualización de algunos procedimientos operativos, la sistematización de la documentación relacionada con la trazabilidad.

Durante el proceso de auditoría, se identificaron y registraron meticulosamente diversos tipos de hallazgos. Entre las fortalezas detectadas, destaca la responsabilidad de la administración con la cultura de inocuidad de los alimentos, la implementación adecuada de programas prerrequisitos y el mantenimiento de instalaciones que cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias requeridas. Estos hallazgos positivos demuestran el esfuerzo de la organización por mantener altos niveles de inocuidad.

Recomendaciones

Se recomienda robustecer la gestión documental mediante la actualización de procedimientos operativos y registros del sistema HACCP, implementar un programa estructurado de capacitación continua en materia de inocuidad alimentaria para todo el personal, mejorar el sistema de trazabilidad incorporando herramientas digitales que permitan un seguimiento más eficiente, establecer un cronograma riguroso de calibración para equipos críticos de medición, fortalecer los mecanismos de verificación de los PCC con frecuencias claramente definidas, robustecer el programa de auditorías internas.

Referencias Bibliográficas

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?>

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>

ICONTEC. Organización Panamericana de la Salud. OPS. (S. F). Auditoría de las BPA/BPM y del Plan HAACP. (21-51). [Portal web].

<https://www.paho.org/es/documentos/auditoria-bpabpm-plan-haccp>

Restrepo-Medina, M. A. (2018). Calidad de los hallazgos de auditoría. Análisis de caso de las contralorías territoriales de Colombia. *Innovar*, 28(70), 115-128.

<https://doi.org/10.15446/innovar.v28n70.74452>

Sevilla, J. (2019). Auditoría de los sistemas integrados de gestión ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, ISO 45001: 2018. FC Editorial. Pp (34-41), (56-64), (251-252).

<https://elibro-net.bibliotecavirtual.unad.edu.co/es/lc/unad/titulos/130251>

Alava, C. (2019). Norma ISO 19011:2018 . [Tutoriales]. Repositorio Institucional UNAD.

<http://hdl.handle.net/10596/23330>

Alava, C. (2020). Programa de auditoría. [Tutoriales]. Repositorio Institucional UNAD.

<https://repository.unad.edu.co/handle/10596/35309>

Arrieta, Y. (2022). OVI: Control de peligros alimentarios en Buenas Prácticas de Higiene y

HACCP. [Archivo de video]. <https://repository.unad.edu.co/handle/10596/49553>

Jurado, N. B. (2020). Trazabilidad. [vídeo]. Repositorio Institucional UNAD.

<https://repository.unad.edu.co/handle/10596/33592>

Jurado, N. B. (2024). Contextualización Norma ISO 22000:2018. [Archivo de vídeo].

<https://repository.unad.edu.co/handle/10596/65129>

