

**Informe de auditoría de la empresa Aderezos "Delicias Silvestres", para la línea de la salsa
Mostaneza con base en la norma ISO 22000:2018**

Karen Rodríguez Lozano

Viviana Torres Valbuena

Yaisly Yate Trujillo

Sandra Milena Torres Higuera

Sebastián Castellanos Romero

Asesor

Norma Beatriz Jurado Cortes

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

Ingeniería de alimentos

2025

Agradecimientos

Queremos expresar nuestros más sinceros agradecimientos a cada una de las personas de nuestro vínculo personal, con cada palabra, apoyo y dedicación incondicional nos forjaron a llegar hasta este momento, comprendiendo cada uno de nuestros esfuerzos y lucha constante por este logro, a nuestra tutora presente en el desarrollo del diplomado como opción de grado, de la Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD, por su paciencia y don de formadores de futuro, dejaron huella en cada uno de nosotros para el desarrollo de nuestra formación profesional.

Nota aclaratoria

El presente trabajo fue desarrollado utilizando información que no corresponde a la realidad, con el fin de llevar a cabo las actividades sugeridas en el diplomado. Para efectos de la evaluación final, este corresponde a la propuesta de un informe de auditoría y oportunidades de mejora para los hallazgos encontrados en la auditoría interna del sistema de gestión de inocuidad ISO 22000:2018, en un entorno hipotético relacionado con la producción de alimentos.

Resumen

Este reporte de auditoría interna se elaboró con la finalidad de valorar las conformidades del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA) de la compañía Aderezos "Delicias Silvestres", especializada en la producción de salsas y aderezos, centrando su atención principal en su línea de producción de Mostaneza. La urgencia de garantizar la seguridad en el desarrollo de la cadena de suministro impulsó la implementación de esta auditoría, que intentó detectar no conformidades, fortalezas y posibilidades de mejora que favorecerán el robustecimiento del sistema. Durante la auditoría se revisaron procesos clave en distintos departamentos como producción, calidad, logística, compras y almacenamiento, entre otros. El proceso permitió detectar ocho no conformidades (2 críticas, 5 mayores y 1 menor) y ocho oportunidades de mejora priorizadas, asociadas a aspectos como control de emergencias, trazabilidad, validación de límites críticos, capacitación del personal, gestión documental y aprobación de proveedores. Como resultado, se concluyó que, aunque la organización ha demostrado avances en el cumplimiento de algunos requisitos, persisten brechas que deben ser cerradas mediante acciones correctivas y preventivas. Se resalta la importancia de implementar de forma prioritaria las oportunidades de mejora identificadas, ya que estas representan un camino hacia la eficacia del SGIA y la sostenibilidad del cumplimiento normativo en el tiempo.

Palabras clave: Inocuidad alimentaria, HACCP, ISO 22000:2018, auditoría interna, no conformidades

Abstract

This internal audit report was developed to assess the compliance of the Food Safety Management System (FSMS) of the company Aderezos “Delicias Silvestres,” dedicated to the production of sauces and dressings, focusing primarily on its mustard production line. The need to ensure food safety throughout the supply chain motivated the implementation of this audit, which sought to identify nonconformities, strengths, and opportunities for improvement that would contribute to strengthening the system. During the audit, key processes were reviewed in various departments such as production, quality, logistics, purchasing, and storage, among others. The process identified eight nonconformities (two critical, five majors, and one minor) and eight prioritized improvement opportunities, associated with aspects such as emergency control, traceability, critical limits validation, staff training, document management, and supplier approval. As a result, it was concluded that, although the organization has demonstrated progress in meeting some requirements, gaps persist that must be closed through corrective and preventive actions. The importance of prioritizing the identified opportunities for improvement is emphasized, as these represent a path toward an effective FSMS and sustainable regulatory compliance over time.

Keywords: Food safety, HACCP, ISO 22000:2018, internal audit, nonconformities

Tabla de contenido

Introducción	10
Descripción del problema	152
Planteamiento del problema.....	13
Sistematización del problema	14
Justificación.....	15
Objetivos	16
Objetivo General	16
Objetivos Específicos.....	16
Marco de Referencia	17
Antecedentes	18
Marco Contextual.....	19
Marco Teórico.....	20
Auditoría Interna.....	20
Plan de auditoría	21
Marco Normativo.....	22
Contexto nacional	22
Resolución 2674 de 2013.....	22
Contexto internacional	23
Codex Alimentarius:	23
Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos SGIA.....	23
Norma ISO 22000 2018:.....	24
Norma ISO 19011:2018.....	24

Informe de Auditoría.....	26
Conclusiones	37
Recomendaciones	39
Referencias Bibliográficas	40
Apéndices.....	42

Lista de Tablas

Tabla 1. Informe de auditoría.....	26
---	----

Lista de Apéndices

Apéndice A. Hallazgos de la auditoría interna realizada a la empresa “Aderezos Delicias Silvestres”	42
---	----

Introducción

La inocuidad alimentaria es un elemento fundamental y determinante en la elaboración de alimentos, particularmente para las compañías que aspiran a establecerse en los mercados globales. La aplicación de sistemas de administración ajustados a la norma ISO 22000:2018 posibilitan la instauración de controles preventivos que reducen riesgos y garantizan la seguridad e inocuidad de los productos terminados (FAO & OMS, 2009). En este escenario, la compañía Aderezos "Delicias Silvestres", especializada en la producción de aderezos, ha comenzado un proceso de mejora constante con la finalidad de asegurar la satisfacción de los requerimientos requeridos por estos sistemas.

El sistema HACCP, conocido a nivel mundial, se implementó en el primer proceso de producción de la salsa "Mostaneza", consiguiendo un cumplimiento total de los principios definidos. Luego, se estableció la ISO 22000:2018, que incorpora los principios del HACCP con componentes esenciales del sistema, tales como el progreso constante, la orientación basada en riesgos y una comunicación eficaz a través de la cadena alimenticia (Icontec, 2018a). Esta reglamentación ofrece un esquema organizado que simplifica la integración con otros sistemas de administración, optimizando el rendimiento global de la organización.

Dentro del proceso de comprobación y optimización del sistema, se efectuó una auditoría interna con el propósito de valorar la conformidad con los requisitos definidos en la última versión de la ISO22000. En el transcurso de esta auditoría se detectaron múltiples no conformidades, lo que resalta la relevancia de robustecer los controles internos y de implementar medidas correctivas eficaces. La identificación oportuna de estos hallazgos permite a la organización avanzar hacia la certificación formal, promoviendo un enfoque institucional alineado a la inocuidad y el desarrollo sostenible. (Tecoal, 2023)

Desde este enfoque, el proceso de auditoría interna se transforma en el instrumento clave para detectar vacíos en el sistema, evaluar la eficacia de las acciones y medidas implementadas, de modo que se propicie una cultura de autorregulación y responsabilidad. Según la norma ISO 19011:2018, es necesario planificar y llevar a cabo las auditorías de forma objetiva e imparcial, brindando datos fiables para la toma de decisiones (Icontec, 2018b). Para la compañía "Delicias Silvestres", esta primera auditoría fue un avance crucial para identificar oportunidades de mejora, asegurar la rastreabilidad de los procesos y progresar en la construcción de un sistema sólido, en concordancia con los estándares internacionales de seguridad alimentaria.

Basándose en lo expuesto, este documento está estructurado con el propósito de simplificar el análisis de los descubrimientos, posibilidades de mejora y sugerencias derivadas de la auditoría interna efectuada en "Delicias Silvestres". Por ende, primero se expone el problema, luego se presenta la propuesta y se sistematiza, lo que facilita la comprensión del efecto de las no conformidades detectadas. Se presenta de manera secuencial los objetivos, el marco teórico y las regulaciones que respaldan y justifican el proceso. Luego, se describen las evidencias encontradas, en los que se detallan las no conformidades, los elementos o aspectos susceptibles de mejora y las recomendaciones para robustecer el SGIA. Finalmente, se muestran las conclusiones derivadas de este exhaustivo ejercicio, que son el fundamento para futuras acciones correctivas y el mejoramiento constante.

Descripción del problema

La compañía Aderezos "Delicias Silvestres", especializada en la elaboración de la salsa "Mostaneza", ha establecido un sistema de administración de la seguridad alimentaria de acuerdo con la norma ISO 22000: 2018. No obstante, en su primera auditoría interna, se detectaron resultados desfavorables en la línea de producción de la salsa "Mostaneza", que impactan la funcionalidad de los procesos y los controles de calidad. Estas inconsistencias muestran fallos en la incorporación del sistema HACCP con los requisitos extra de la norma ISO 22000, tales como la administración del entorno organizacional, liderazgo, mejora constante y comunicación eficaz. Esta circunstancia pone en peligro la legitimidad del sistema de administración de seguridad y amenaza la consecución de la certificación necesaria para la exportación.

Planteamiento del problema

De acuerdo con los descubrimientos y desacuerdos detectados por el equipo de auditoría interna de Aderezos "Delicias Silvestres", se demuestra que estos cambios provocan una violación de la norma ISO 22000:2018, afectando la efectividad del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA), poniendo en riesgo elementos fundamentales como la administración de documentos, la seguimiento del producto, la aprobación de proveedores y la formación del personal, además de la adecuada aplicación. Estas carencias suponen riesgos considerables para la seguridad alimentaria, en consecuencia, resulta primordial reconocer las razones de los descubrimientos evidenciados, valorar su efecto en el SGIA e implementar acciones correctivas eficaces. De manera que se logre una integración total y garantizar el cumplimiento con los estándares exigidos para la certificación y exportación de sus productos.

Sistematización del problema

Después de la implementación de la auditoría interna, es imprescindible identificar los descubrimientos y desacuerdos de la compañía Aderezos "Delicias Silvestres" en su línea de producción de salsa "Mostaneza". El líder del proceso y el equipo de auditoría deben considerar el propósito de la auditoría, los encargados de cada sector implicado. Esto posibilita asignar responsabilidades concretas y tratar de manera eficiente las falencias del procedimiento. En el transcurso de la auditoría, es crucial que el equipo de auditoría se adhiera a las pautas fijadas y recolecte pruebas objetivas mediante la recopilación de evidencia a través de la inspección, indagación, revisión de documentos y observación directa en el sector productivo auditado. Cada descubrimiento e incumplimiento detectado durante la visita debe ser documentado minuciosamente y examinado en base a su efecto en el SGIA y su vínculo con las exigencias de la norma ISO 22000:2018.

Luego, se informará a la gerencia y a los encargados de los procesos, y se llevará a cabo por escrito la socialización e implementación del plan de mejora, con un enfoque centrado en riesgos y en consonancia con el ciclo PHVA (Planificar, Realizar, Verificar, Actuar). Este método estructurado asegura la rastreabilidad de los descubrimientos y el perfeccionamiento constante del SGIA, fomentando una administración eficaz centrada en la seguridad y en la certificación del sistema.

Justificación

La integración de sistemas de control y gestión de la seguridad alimentaria, tales como HACCP e ISO, es una demanda cada vez mayor para las compañías del sector alimenticio que buscan asegurar la calidad de sus productos, salvaguardar la salud del consumidor y llegar a los mercados globales. En este contexto, la auditoría interna se establece como un instrumento valioso y esencial para medir el nivel de cumplimiento de las exigencias normativas, detectar las falencias del sistema y definir acciones correctivas y preventivas que fomenten la mejora constante.

En este caso, Aderezo "Delicias Silvestres", en la producción de alimentos destinados a exportación, requiere evidenciar el estricto cumplimiento de normas internacionales de seguridad alimentaria. La última revisión efectuada a su sistema de administración conforme a la norma ISO 22000:2018 no solo asegura la ejecución eficaz de los controles implementados, sino que también potencia la confianza de los clientes y los interesados en la seguridad y seguimiento de sus procesos.

Así pues, la creación de este informe satisface la exigencia de registrar de forma sistemática los descubrimientos detectados, su estudio y las medidas de mejora sugeridas. Esta tarea, además de favorecer la observancia de las normativas, fortalece la capacitación de los alumnos del diplomado y optimiza los sistemas de administración, en concordancia con los principios dictados en la norma ISO 19011:2018 para auditorías eficientes, objetivas y centradas en los resultados.

Objetivos

Objetivo General

Desarrollar un informe de auditoría interna conforme a los lineamientos de la norma ISO 2018, con base en la evaluación del sistema de gestión, identificando hallazgos, oportunidades de mejora y no conformidades, para contribuir al aseguramiento de la calidad e inocuidad en la organización auditada.

Objetivos Específicos

Identificar y documentar hallazgos relevantes durante la auditoría interna en relación con los requisitos establecidos por la norma ISO 22000:2018.

Clasificar los hallazgos encontrados según su naturaleza (no conformidades, observaciones u oportunidades de mejora), con base en la evidencia recopilada.

Analizar los hallazgos frente a los requisitos normativos para determinar el grado de cumplimiento del sistema de gestión de inocuidad alimentaria.

Formular recomendaciones de mejora continua del sistema de gestión, considerando los riesgos identificados y los posibles impactos sobre la seguridad de los alimentos.

Marco de Referencia

Para la auditoría interna realizada en la compañía, “Aderezos Delicias Silvestres”, a la línea de producción de salsa Mostaneza, posterior a la exitosa implementación del sistema HACCP como primer paso en su proceso de certificación, se consultó y analizó la norma ISO 22000:2018. Esto fue esencial para la comprender, determinar y evaluar los objetivos de cumplimiento en el proceso de producción y área de calidad.

La norma ISO 2200:2018 especifica los requisitos para un sistema de gestión que tiene como fin la inocuidad alimentaria, siendo aplicable a toda organización para supervisar su capacidad de controlar los peligros que puedan afectar la inocuidad alimentaria. Así como también incorpora todos los requerimientos BPM y HACCP. (Icontec, 2018a).

Antecedentes

Aderezos “Delicias Silvestres”, es una reconocida empresa, con una sólida trayectoria en el sector alimentario, especializada en la fabricación y comercialización de salsas y aderezos. Líderes en el mercado de salsas con excelencia operativa, que ofrece productos premium, producidos con los más altos controles de calidad, higiene e inocuidad en todos los procesos de producción. La planta de producción cuenta con amplias zonas y áreas de proceso para elaboración de la línea de Mostaneza, la cual inicia desde el área de recepción de materias primas, transformación, control de calidad, empaque, almacenamiento y transporte. El espacio destinado facilita el control en cada una de las etapas y brindando al consumidor final un producto inocuo y de calidad. Creada para brindar un equilibrio entre lo dulce y salado en textura suave al paladar del consumidor. Elaborada con materias primas de calidad entre ellas huevo, aceites, sal, pimienta, la cual es ideal para acompañar recetas y preparaciones. Con el objetivo de cumplir con la normativa vigente y garantizar la inocuidad alimentaria, los procesos internos se basan en prerrequisitos de BPM e implementación del sistema HACCP, siguiendo el modelo mejora continua PHVA (Planear, Hacer, Verificar y Actuar).

Aderezos “Delicias Silvestres”, realizó la implementación del sistema ISO 22000:2018, se desarrolló la aplicación de una auditoría interna a la línea Mostaneza, para abordar las debilidades identificadas, con el fin de fortalecer las no conformidades para una mejora continua y garantizar los procesos y confiabilidad de los productos elaborados. Aderezos “Delicias Silvestres”, siempre como una empresa de alta confiabilidad en el sector alimentario.

Marco Contextual

Aderezos “Delicias Silvestres”, es una reconocida empresa, con una sólida trayectoria en el sector alimentario, especializada en la fabricación de salsas y aderezos. La empresa con gran avance diario y de implementación en el sistema de inocuidad ha realizado de forma interna la aplicación de una auditoria en la cual se hallaron 8 no conformidades, posterior a ellos se ejecuta el plan de mejora, con el hallazgo, objetivos, referente normativo, responsables. Con el propósito de identificar el requisito de incumplimiento bajo la norma ISO 22000:2018 y así poder poner en práctica el plan de mejora en beneficio de la empresa.

En este sentido, es importante resaltar que en el contexto actual existen exigencias regulatorias, estándares establecidos por el mercado y criterios de calidad que los consumidores finales requieren. Por lo que, la incorporación de los estándares ISO 22000:2018 en la producción, así como la ejecución de programas de auditoría en forma periódica permite a la empresa “Delicias Silvestres” establecer procesos estandarizados y controlados que garantizan la trazabilidad, control de peligros, además de identificar posibles debilidades y oportunidades de mejora, propiciando una cultura organizacional y modelo basado en la excelencia operativa y evolución permanente.

Marco Teórico

La auditoría es un instrumento de control, útil para las organizaciones ya que permite comprender el estado en el que se encuentra un proceso dentro de la organización y para conocer el estado de la eficacia de este. En este contexto, La Asociación Colombiana de Normas Técnicas (ICONTEC) describe en la GTC 19011:2018, en esta norma se define la auditoría como un procedimiento organizado, metódico, autónomo e imparcial que tiene por objetivo recopilar pruebas objetivas, para realizar un análisis imparcial de las mismas. Con la finalidad de determinar si los requisitos o criterios establecidos se están cumpliendo.

Auditoría Interna

La norma Icontec (2018b) establece la tipología de auditorías en primera, segunda y tercera parte, atendiendo al rol del auditado y al interés de la organización y grupos de interés externos. En este sentido, surgen dos corrientes importantes a considerar, la auditoría externa o de segunda parte se enfoca en validar el cumplimiento normativo, mientras que la auditoría interna brinda un análisis crítico y periódico sobre la eficacia de los procesos internos, de manera que esta contribuye a distinguir la circunstancias y condiciones que implican riesgos que constituyen favorabilidad o potencialidad (López, 2017).

En consecuencia, y con miras a robustecer la validez de los sistemas de gestión, es fundamental considerar al ciclo PHVA (Planear, Hacer, Verificar y Actuar) en las auditorías. Según Barrientos (2024), esta metodología cíclica propuesta por Edwards Deming es una herramienta para la mejora en los procesos. En la auditoría, esto se traduce en: Planear, estableciendo los objetivos, alcance y recursos, en segundo lugar, Hacer es la etapa que radica en la ejecución de la auditoría y en la que se obtiene información que constituye el diagnóstico de la situación real, Verificar mediante el análisis y validación de hallazgos de manera que se

identifican la no conformidades y áreas de oportunidad o mejora. Por último, Actuar en la que se toman decisiones y se adoptan acciones correctivas enfocadas en la mejora continua. Esta metodología permite estandarizar procedimientos, evaluar la eficiencia de los procesos y suministrar información auténtica y útil para tomar decisiones adaptadas al contexto propio de la organización. (Cercado et al., 2024).

Plan de auditoría

Antes de ejecutar una auditoría, es fundamental establecer un plan de auditoría. En este sentido Ramírez (2022), propone que la planeación debe ser un proceso colaborativo entre el equipo de auditor y la organización, basado en la transparencia y el compromiso de ambas partes. Dicho proceso debe definir desde un principio con claridad los objetivos, el alcance y los recursos requeridos (humanos, tecnológicos, físicos y económicos), así como la elaboración del cronograma de actividades que abarque desde el estudio preliminar, ejecución, hasta la socialización del informe final de auditoría. Asimismo, el autor destaca la importancia de conformar un equipo auditor multidisciplinario y con competencias alineadas a las necesidades de la organización y del proceso a auditar. Dado que, un mayor conocimiento y entendimiento del proceso incrementa significativamente la capacidad para identificar riesgos, lo que conlleva a resultados de la auditoría, recomendaciones y acciones correctivas más precisas.

Marco Normativo

En contexto el marco normativo que sustenta el informe de auditoría para el cumplimiento del SGIA aplicado en la compañía de Aderezos “Delicias Silvestres” en la línea de producción de la salsa Mostaneza, se compone de regulaciones nacionales e internacionales. Dicho conjunto normativo es fundamental para robustecer los planes de mejora ejecutados garantizando la inocuidad alimentaria en todas las etapas. Estos lineamientos permiten el cumplimiento de la normatividad aplicable y fortalecer la seguridad del consumidor y las partes interesadas. A continuación, se describen las siguientes:

Contexto nacional

Resolución 2674 de 2013

Emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social, refleja el compromiso del país con estándares internacionales, ya que contribuyó a la regulación sanitaria del sector alimentario, definiendo los requisitos y procedimientos para notificación, registro y permiso sanitario en productos y materias primas. Esta resolución potencia la vigilancia y control en la cadena de producción alimentaria, garantizando que los estándares de calidad e higiene se mantengan en cada etapa; incluyendo las instalaciones, personal operativo, sistemas de control y trazabilidad.

Además, esta normativa consolidó la legislación en materia de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Y tal es su importancia que, como define en el artículo 3, el Ministerio de Salud y Protección Social (2013), las BPM son principios básicos y prácticas de higiene de obligatorio cumplimiento en cada una de las etapas de la cadena productiva, hasta que el alimento llegue al consumidor final, garantizando que las condiciones sanitarias en la elaboración o producción sean adecuadas.

Contexto internacional

Codex Alimentarius:

Es un referente indispensable en el ámbito de la seguridad y calidad alimentaria. Este compendio de normas y códigos de práctica desarrollado conjuntamente por la FAO y la OMS. Cuyo objetivo es proteger la salud de los consumidores con alimentos seguros en todo el mundo. Además de proporcionar una base científica para la inocuidad y calidad de los alimentos. (FAO y OMS, s. f.)

Estas directrices se dividen en dos partes, una aborda las Buenas Prácticas de Higiene (BPH) y la segunda el sistema HACCP, así como los criterios para su aplicación (Codex, 2022). En este sentido, resulta esencial hacer mención que los lineamientos del Codex Alimentarius facilitan la sistematización y validación de los controles preventivos en todos los eslabones de la cadena alimentaria. (Ortiz, 2021) Esto permite la estandarización de los criterios mínimos de cumplimiento, para asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos y sirviendo de base para la identificación de peligros y determinación de los Puntos Críticos de Control (PCC). El Codex no solo proporciona directrices técnicas para la caracterización de riesgos, sino que también a partir de sus lineamientos, se definen los decretos, normas y reglamentos que adoptan los países. (Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2016)

Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos SGIA

El SGIA integra todos los procesos, recursos y controles necesarios para identificar, evaluar y gestionar los riesgos a lo largo de toda la cadena alimentaria, lo que permite a las organizaciones cumplir las normativas internacionales y optimizar procesos internos, como lo señala Icontec (2018a) este adopta de manera holística los principios de gestión, como la toma de decisiones basada en la evidencia, liderazgo, compromiso, mejora y de manera práctica aborda el

sistema HACCP, programas prerrequisitos para mitigar riesgos físicos, químicos y microbiológicos. Su enfoque sistemático optimiza procesos y reduce pérdidas, además de armonizar con estándares de calidad y reducir incidentes de contaminación facilitar el acceso a mercados internacionales.

Norma ISO 22000 2018:

Estándar internacional que define los requisitos para implementar el SGIA aplicable a cualquier organización que forme parte de la cadena alimentaria, sin importar su tamaño o complejidad. (Udecataluña, s. f.). Desde su primera edición en el 2005, la versión 2018 representa una evolución más significativa al integrar la estructura de alto nivel, de las normas ISO, lo que facilita su coherencia con otros sistemas de gestión. Además, esta norma correlaciona elementos fundamentales como el ciclo PHVA para la mejora continua con los principios HACCP y los Programas prerrequisito (PPR). Estos últimos definidos por Icontec (2018a) como actividades esenciales para mantener la inocuidad de los alimentos (incluyendo BPH, BPM). Por otro lado, con un enfoque basado en la gestión del riesgo a nivel estratégico, es decir, que una desviación positiva se convierte en una oportunidad, resaltando la importancia de la comunicación interactiva y eficaz entre todas las partes involucradas en la cadena de suministro.

Norma ISO 19011:2018

Esta norma adopta un enfoque basado en riesgos que, al incorporar la estructura de alto nivel garantiza la armonización con otras normas ISO y se constituye como una guía indispensable para la planificación y ejecución de auditorías internas (primer nivel) y externas (segundo nivel). Además de proporcionar un marco sobre principios esenciales para los auditores como la integridad, confidencialidad y competencias, junto con las metodologías rigurosas de

inspección, indagación y observación. Su correcta aplicación es crucial para las organizaciones que deseen optimizar sus procesos y fortalecer sus sistemas de gestión.

Informe de Auditoría

Tabla 1. Informe de auditoría

*Informe de auditoría interna al sistema de gestión de inocuidad ISO 22000:2018
empresa aderezos "delicias silvestres" año 2025*

Objetivo	Analizar la adherencia a los criterios dictados por la norma ISO 2018 en el sistema de administración de seguridad alimentaria aplicado en la línea de producción de la salsa "Mostaneza" de la compañía Aderezos "Delicias Silvestres", a través de una auditoría interna que posibilite detectar incumplimientos, posibilidades de mejora y medidas correctivas requeridas para robustecer el sistema y progresar en su proceso de certificación.		
Alcance	La auditoría interna incluye los procedimientos que forman parte de la cadena productiva de la salsa "Mostaneza", desde la obtención de las materias primas hasta la entrega del producto final. Incorpora la comprobación de la satisfacción de los requisitos de la norma ISO 2018 en lo que respecta a la administración de riesgos, control de operaciones, seguimiento, infraestructura, habilidad del personal, documentación del sistema y regulación de proveedores. No se contemplan otras líneas de producto ni procedimientos administrativos que no sean relacionados con la fabricación de esta salsa.		
Lugar	Empresa Aderezos "Delicias Silvestres"	Fecha Hora	12/05/2025 8:00 a.m.
Equipo Auditor	Karen Rodríguez Lozano Viviana Torres Yaisly Yate Trujillo Sandra Milena Torres Higuera	Auditado	<i>Producción Aseguramiento de la calidad Logística y distribución Compras Mantenimiento Recursos humanos Bodega y almacenamiento Gestión documental</i>
Documentos De Referencia		ISO 22000:2018	

Conclusiones De Auditoria

Durante la auditoría interna efectuada al sistema de administración de seguridad alimentaria siguiendo las directrices de la norma ISO 22000:2018, se demostró que la compañía Aderezos "Delicias Silvestres" ha hecho esfuerzos considerables en la puesta en marcha y documentación del sistema, en particular en los procedimientos vinculados a la elaboración de la salsa "Mostaneza". Se reconocieron prácticas consolidadas tales como la documentación de la rastreabilidad de materias primas y procesos, junto con la determinación de puntos críticos de control (PCC), lo que demuestra un compromiso con la seguridad del producto.

En el desarrollo de la verificación, se identificaron ocho incumplimientos, principalmente vinculados a falencias en el manejo de documentos, formación del personal temporal, socialización de la política de seguridad, seguimiento en el transporte y regulación de los proveedores. Estas no conformidades necesitan atención inmediata a través de la puesta en marcha de medidas correctivas que aseguren la observancia total de las exigencias normativas y la eficiencia del sistema.

Finalmente, se detectaron posibilidades de mejora que pueden reforzar la cultura de seguridad y mejorar la administración operativa. Esto incluye la necesidad de implementar protocolos de contingencia para el abastecimiento de agua y de establecer criterios más imparciales para la aprobación del producto final. Es aconsejable establecer una auditoría de seguimiento tras la implementación de las acciones correctivas para confirmar su efectividad y garantizar un progreso constante hacia la certificación del sistema.

1. Hallazgos Positivos Encontrados Y/O Fortalezas

Durante la auditoría interna (SGIA) de la empresa *Aderezos "Delicias Silvestres"*, se evidenciaron múltiples fortalezas y aspectos positivos en relación con los requisitos establecidos por la norma ISO 22000:2018 que fueron auditados y no presentaron no conformidades.

4. Contexto de la organización

- **4.1 Comprensión de la organización y de su contexto**
La organización demuestra un conocimiento claro de su contexto interno y externo, permitiendo una adecuada gestión de riesgos que puedan afectar la inocuidad alimentaria.
- **4.2 Comprensión de las necesidades y expectativas de las partes interesadas**
Se evidenció una adecuada identificación de partes interesadas y un enfoque eficaz en satisfacer sus necesidades relacionadas con la inocuidad de los alimentos.
- **4.3 Determinación del alcance del sistema de gestión de inocuidad de los alimentos**
El alcance del SGIA está claramente definido, coherente con las actividades de la organización y alineado con los requisitos normativos.
- **4.4 Sistema de gestión de inocuidad de los alimentos**
Se evidenció la implementación efectiva de un SGIA estructurado, con documentación actualizada y procesos interrelacionados funcionalmente definidos.

5. Liderazgo

-
- **5.1 Liderazgo y compromiso**
La alta dirección demuestra compromiso activo con el SGIA, promoviendo una cultura sólida de inocuidad alimentaria.
 - **5.2 Política**
La política de inocuidad está bien comunicada, alineada con los objetivos estratégicos, y entendida por los colaboradores.
 - **5.2.1 Establecimiento de la política de la inocuidad de los alimentos**
La organización ha establecido una política de inocuidad de los alimentos claramente definida, documentada y comunicada a todos los niveles. Esta política demuestra el compromiso de la alta dirección con la seguridad alimentaria y se encuentra alineada con la dirección estratégica de la empresa.
 - **5.3 Roles, responsabilidades y autoridades en la organización**
Se identificaron roles y responsabilidades claramente asignados y comunicados, facilitando una gestión eficiente.

6. Planificación

- **6.1 Acciones para abordar riesgos y oportunidades**
La organización ha identificado y evaluado de forma sistemática los riesgos y oportunidades, definiendo acciones adecuadas.
- **6.2 Objetivos del sistema de gestión de inocuidad de los alimentos y planificación para lograrlos**
Los objetivos son específicos, medibles y coherentes con la política, con planes de acción claramente definidos.
- **6.3 Planificación de los cambios**
Existe una metodología efectiva para la planificación y gestión de cambios que pueden impactar el SGIA.

7. Apoyo

7.1 Recursos

- **7.1.1 Generalidades:** Se evidenció una adecuada asignación y disponibilidad de recursos para asegurar la eficacia del sistema de inocuidad alimentaria.
- **7.1.2 Personas:** El personal cuenta con la formación y experiencia necesarias para desempeñar eficazmente sus funciones, lo cual refuerza la cultura de inocuidad.
- **7.1.3 Infraestructura:** Las instalaciones y equipos se encuentran en buenas condiciones, lo que permite el cumplimiento de los requisitos higiénico-sanitarios.
- **7.1.4 Ambiente de trabajo:** Se mantiene un ambiente de trabajo controlado, limpio y seguro, favoreciendo la higiene y la motivación del personal.
- **7.1.5 Elementos del sistema desarrollados externamente:** Se ha realizado una adecuada evaluación y control de los servicios y productos desarrollados por terceros, garantizando su conformidad.
- **7.1.6 Control de procesos externos:** Existe un sistema eficaz para asegurar que los procesos subcontratados se ajusten a los requisitos de inocuidad.

7.3 Toma de conciencia

- El personal demuestra un alto nivel de conocimiento respecto a la política de inocuidad, sus roles y la importancia de cumplir con los requisitos del sistema.
-

7.4 Comunicación

- **7.4.1 Generalidades:** Se ha implementado un sistema de comunicación eficaz entre los distintos niveles y funciones.
- **7.4.2 Comunicación externa:** Se dispone de mecanismos bien definidos para la comunicación con partes interesadas externas, como proveedores y autoridades.
- **7.4.3 Comunicación interna:** La información fluye correctamente dentro de la organización, favoreciendo la toma de decisiones y la resolución de problemas.

7.5 Información documentada

- **7.5.1 Generalidades:** La documentación del sistema está organizada, actualizada y disponible para los usuarios pertinentes.
- **7.5.2 Creación y actualización:** Se cuenta con controles adecuados para asegurar la trazabilidad y vigencia de la información.

8. Operación

8.1 Planificación y control operacional

- Se observó una planificación sistemática y efectiva de los procesos operativos relacionados con la inocuidad alimentaria.

8.2 Programas de prerrequisitos (PPR)

- Los PPR están claramente definidos, implementados y mantenidos, lo que demuestra un control adecuado del entorno de producción.

8.5 Control de peligros

8.5.1 Pasos preliminares

- Los análisis de peligros se basan en información actualizada y específica del producto, proceso y entorno.
- Los diagramas de flujo son precisos y han sido verificados in situ.

8.5.2 Análisis de peligros

- Se evidenció una identificación exhaustiva de los peligros significativos, así como su evaluación y categorización apropiada.

8.6 Actualización de información

- Se observó una revisión periódica y efectiva de la información técnica, asegurando que los planes se mantengan actualizados.

8.8 Verificación

- Las actividades de verificación se ejecutan conforme a lo planificado, aportando confianza en la efectividad del sistema.

8.9 Control de no conformidades

- Existen procedimientos bien definidos para la gestión de productos no conformes, con acciones correctivas eficaces.
- El manejo de productos potencialmente no inocuos es riguroso y se evalúa cuidadosamente antes de su liberación o disposición.
- La trazabilidad inversa y la capacidad de retirada están claramente establecidas y probadas.

9. Evaluación del desempeño

- **9.1 Seguimiento, medición, análisis y evaluación**
Los indicadores de desempeño están claramente definidos y se utilizan para la mejora continua.
- **9.1.1 Generalidades**
La organización realiza el seguimiento y la evaluación de forma estructurada y periódica.
- **9.1.2 Análisis y evaluación**
Se evidencian análisis detallados que permiten una toma de decisiones informada.

9.2 Auditoría interna

- El programa de auditoría interna está bien planificado, ejecutado y contribuye a la mejora del sistema.

9.3 Revisión por la dirección

- La alta dirección revisa el sistema regularmente, tomando en cuenta las entradas y generando acciones correctivas y de mejora.
- **9.3.1 Generalidades**
La revisión incluye todos los elementos necesarios del sistema.
- **9.3.2 Entradas de la revisión por la dirección**
Las entradas son pertinentes y están documentadas adecuadamente.
- **9.3.3 Salidas de la revisión por la dirección**
Las salidas permiten el seguimiento de acciones para la mejora del desempeño.

10. Mejora

- **10.1 No conformidad y acción correctiva**
Se gestionan adecuadamente las no conformidades mediante acciones correctivas eficaces y oportunas.
- **10.2 Mejora continua**
La organización mantiene un enfoque proactivo hacia la mejora continua del SGIA.
- **10.3 Actualización del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos**
El SGIA se actualiza conforme a los cambios del entorno, garantizando su eficacia y pertinencia.

2. Hallazgos Por Mejorar (Incumplimientos / No Conformidades)

Aspecto Norma- (PHVA)	N° NC	Requisito NTC ISO 22000:2018	Descripción De La No Conformidad	Tipo
Gestión de emergencias e incidentes (Planificar)	01-NC	8.4.2 Gestión de emergencias e incidentes	Se identificó que no existe un procedimiento documentado para el control del agua en caso de interrupción del suministro. Esta conclusión se obtuvo mediante la revisión del programa de calidad del agua implementado en la organización. Esta situación incumple el requisito del numeral 8.4.2 de la	Crítico

			<p>norma en aplicación, el cual exige contar con planes de emergencia actualizados para eventos que puedan afectar servicios críticos como el suministro de agua. La ausencia de dicho procedimiento compromete la capacidad de respuesta ante emergencias, afectando la garantía de calidad e inocuidad del producto.</p>	
Calibración y trazabilidad de instrumentos (Hacer)	02-NC	8.7 Control del seguimiento y la medición	<p>Durante la revisión de los registros de calibración, se evidenció que los termómetros utilizados en el proceso productivo no cuentan con trazabilidad ni certificación emitida por un ente competente. Esto vulnera el requisito establecido en el numeral 8.7 de la norma en aplicación, la cual establece que los equipos de medición deben estar calibrados y controlados adecuadamente. Esta situación compromete la confiabilidad de los datos registrados, especialmente en variables críticas como la temperatura, lo cual puede afectar directamente el control de peligros en los procesos.</p>	Mayor
Competencia del personal en actividades críticas (Planificar)	03-NC	7.2 Competencia	<p>Se detectó que el personal del área de empaque, contratado por una empresa temporal, desconoce los parámetros y límites de control establecidos para el monitoreo del proceso. Esta información se obtuvo mediante entrevistas al personal operativo y a su supervisor inmediato. El hallazgo incumple el numeral 7.2 de la norma en aplicación, que exige asegurar la competencia del personal en actividades que afecten la inocuidad. Esta falta de conocimiento evidencia una debilidad en la capacitación y validación de la competencia para tareas críticas.</p>	Crítico
Definición de límites críticos para PCC (Planificar)	04-NC	8.5.3 Validación de las medidas de control y combinaciones	<p>Se observó que, si bien existen límites críticos definidos para los PCC en la línea de producción, en el caso de la aprobación del producto terminado se utiliza una evaluación visual basada</p>	Mayor

		de medidas de control	en el color sin un rango cuantificable definido. Este hallazgo se documentó durante la revisión del PCC de producto terminado. Se incumplen así los numerales 8.5.3 y 8.5.4 de la norma en aplicación, que exigen límites críticos medibles y métodos de monitoreo confiables y verificables. Esta falta de criterios cuantificables impide una evaluación objetiva y consistente del producto.	
		8.5.4 Plan de control de peligros (plan HACCP/PPRO)		
Sistema de trazabilidad (Planificar)	05-NC	8.3 Sistema de trazabilidad	Aunque se cuenta con registros de trazabilidad de materias primas y procesos internos, no se encontraron registros relacionados con la trazabilidad del transporte ni la entrega del producto final al cliente. La evidencia se obtuvo mediante revisión documental del sistema de trazabilidad. Este incumplimiento corresponde al numeral 8.3 de la norma en aplicación, el cual exige que la trazabilidad cubra todas las etapas, incluyendo la distribución. La falta de trazabilidad completa compromete la capacidad de la organización para realizar un retiro eficaz del producto en caso de incidente.	Mayor
Aprobación de proveedores (Planificar)	06-NC	8.2.4 literal f	Se evidenció que el proveedor de huevo pasteurizado utilizado por la empresa se encuentra en el listado maestro de compras, pero no ha sido aprobado ni reconocido por el equipo de inocuidad. Este hallazgo surgió al comparar el listado maestro con los informes de auditorías de proveedores. Se incumple el numeral 8.2.4 literal f de la norma en aplicación que establece la obligación de implementar procesos de aprobación y aseguramiento de proveedores. La falta de control sobre este proveedor representa un riesgo para la inocuidad del producto al no garantizar el cumplimiento de requisitos establecidos.	Mayor

Comunicación de la política de inocuidad (Planificar)	07-NC	5.2.2 Política de inocuidad	Se detectó que la política de inocuidad no ha sido difundida de manera adecuada a todos los departamentos, ya que el personal del área de logística desconoce su contenido. Esta información fue obtenida a través de entrevistas realizadas durante la auditoría. El hallazgo incumple el numeral 5.2.2 de la norma en aplicación, que exige la comunicación efectiva de la política de inocuidad a toda la organización. Esta falta de difusión limita el compromiso y la alineación del personal con los objetivos del sistema de inocuidad.	Mayor
Control de la información documentada (Planificar)	08-NC	7.5.3 Control de la información documentada	Durante la revisión de la matriz documental y su comparación con la documentación implementada, se identificaron incoherencias entre las versiones registradas y las realmente utilizadas en los procesos. Este hallazgo infringe el numeral 7.5.3 de la norma en aplicación, que establece requisitos para el control adecuado de la información documentada. Las inconsistencias detectadas generan riesgos de aplicar procedimientos obsoletos o incorrectos, comprometiendo la eficacia del sistema de gestión.	Menor

3. Hallazgos Con Oportunidades De Mejoramiento (Observaciones)

Aspecto	Prioridad	Descripción De La Oportunidad De Mejora
Gestión de emergencias e incidentes	4	<p>8.4.2 Gestión de emergencias e incidentes</p> <p>La implementación de un procedimiento para situaciones de emergencia, específicamente relacionado con la calidad del agua, permitirá a la empresa cumplir con los requisitos y mejorar su capacidad de respuesta ante incidentes que puedan comprometer la inocuidad del producto.</p>

Control de equipos de medición y calibración	2	<p>8.7 Control del seguimiento y la medición Documentar un programa de calibración con respaldo de certificados trazables a patrones nacionales o internacionales asegurará la precisión en las mediciones críticas.</p>
Competencia del personal en procesos críticos	6	<p>7.2 Competencia Desarrollar y mantener un sistema de capacitación continua y de inducción abarcando todas las etapas del proceso y la importancia del manejo, monitoreo y desviaciones de los PPC permitirá asegurar que todo el personal, incluido el contratado temporalmente, posea las competencias necesarias para ejercer su rol con lo requerido.</p>
Definición de límites críticos para PCC	3	<p>8.5.3 Validación de las medidas de control y combinaciones de medidas de control</p> <p>8.5.4 Plan de control de peligros (plan HACCP/PPRO) La definición y validación de criterios de aceptación cuantitativos garantizarán la verificación objetiva de los productos terminados según los requisitos</p>
Sistema de trazabilidad	1	<p>8.3 Sistema de trazabilidad Extender el sistema de trazabilidad hasta el cliente final aumentará la capacidad de respuesta ante RECALL retiros de producto y garantizará el cumplimiento con respecto a la inocuidad.</p>
Aprobación de proveedores	5	<p>8.2.4 literal f (los procesos de aprobación y aseguramiento de proveedores (por ejemplo, materias primas, ingredientes, productos químicos y envases) Estandarizar y verificar la documentación asociada al proceso de aprobación de proveedores asegurará</p>

		una mejor gestión del riesgo en la adquisición de insumos, Hacer revisión entre compras e inocuidad para mantener registros sincronizados y aprobaciones válidas.
Difusión de la política de inocuidad	8	5.2.2 Política de inocuidad Reforzar los mecanismos de comunicación interna para asegurar la comprensión y aplicación de la política de inocuidad en todos los niveles de la organización
Control documental	7	7.5.3 Control de la información documentada Establecer controles efectivos para evitar versiones desactualizadas o inconsistentes garantizará la integridad del sistema documental

4. Sugerencias Para Auditorías De Seguimiento

Verificar la implementación del procedimiento de gestión de emergencias relacionadas con el suministro de agua.

Revisar si se ha documentado un plan de acción específico para la interrupción del suministro de agua y si se han realizado simulacros o pruebas de contingencia.

Confirmar que todos los termómetros y equipos críticos cuenten con certificados de calibración válidos y emitidos por entes acreditados.

Evaluar la efectividad de la capacitación al personal temporal y permanente en procesos críticos.

Validar registros de formación, evaluaciones de competencia y conocimiento de los límites críticos en los procesos asignados.

Corroborar que los límites críticos de los PCC estén claramente definidos y sean cuantificables.

Verificar si se ha actualizado la documentación técnica con criterios objetivos y si se utilizan herramientas de medición confiables y verificables.

Auditar la trazabilidad completa hasta la entrega del producto final.

Verificar registros de transporte y entrega, asegurando que los lotes de productos estén identificados desde la materia prima hasta el cliente.

Revisar la documentación de aprobación de proveedores y su actualización.

Asegurar que todos los proveedores activos estén aprobados formalmente, con registros accesibles, y que el listado maestro esté sincronizado con el área de compras.

Confirmar la socialización de la política de inocuidad en todos los niveles organizacionales.

Revisar evidencias de actividades de comunicación interna, charlas o capacitaciones donde se haya difundido la política a todos los departamentos.

Verificar la actualización y el control de versiones documentales.

Validar si las versiones implementadas en planta coinciden con las últimas aprobadas en la matriz documental y que se hayan eliminado versiones obsoletas.

5. Numerales De La ISO 22000:2018 Con Incumplimiento

8.4.2; 8.7; 7.2; 8.5.3; 8.5.4; 8.3; 8.2.4; 5.2.2; 7.5.3

Fecha Informe

16/05/2025

Elaborado Por

Karen Rodríguez Lozano, Viviana Torres Valbuena, Sandra Torres Higuera, Yaisly Yate Trujillo

Nota: Fuente. Autor

Conclusiones

Se elaboró un reporte de auditoría siguiendo las directrices dictadas en la normativa, con el objetivo de valorar los descubrimientos realizados por la compañía Aderezos "Delicias Silvestres" en la línea de producción de Mostaneza. En este procedimiento se detectaron inconsistencias, se sugirieron medidas correctivas y se definieron estrategias para robustecer el Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria (SGIA).

El informe de auditoría estableció de manera precisa el propósito y la aplicación para cada una de las no conformidades detectadas, lo que asegura la seguridad de los alimentos. Es crucial identificar los descubrimientos en los procedimientos para prevenir reclamaciones de los clientes y pérdidas financieras para las entidades. La implementación de estrategias de mejora fundamentadas en el ciclo PHVA (Planificar, Realizar, Comprobar, Actuar) asegura la mejora constante de los sistemas, reduciendo al mínimo la repetición de errores. Además, el estudio de las causas es un paso crucial para garantizar la identificación de todos los elementos que pudieron haber influido en la emergencia de estas no conformidades.

Las posibilidades de mejora propuestas posibilitan robustecer y perfeccionar el SGIA, de acuerdo con un enfoque preventivo, tal como lo dicta la reglamentación. La puesta en marcha de estas medidas ayuda a fortalecer una cultura de perfeccionamiento constante, garantizando el acatamiento de las regulaciones, la seguridad del producto "Mostaneza" y la posición competitiva de la entidad en los mercados globales.

La auditoría facilitó la identificación de fortalezas, no conformidades y posibilidades de mejora en el SGIA que la organización ha implementado. En el marco de los objetivos establecidos, se comprobó la adecuación del sistema a las exigencias de la norma, evaluando procesos fundamentales como la administración de emergencias, seguimiento, supervisión de

proveedores, habilidad del personal, confirmación de límites críticos y gestión documental. La evidencia recolectada evidenció que, aunque hay procesos organizados y con progresos significativos, aún existen lagunas que impactan la eficiencia del sistema, en particular en lo concerniente a la administración de la información documentada y la formación del personal operativo.

En el transcurso de la auditoría, se registraron ocho no conformidades, mostrando incumplimientos con las regulaciones específicas, tales como la gestión de equipos de medición, la rastreabilidad total del producto y la comunicación eficaz de la política de seguridad alimentaria. Estos descubrimientos evidencian la importancia de fortalecer la comunicación interna, la coordinación entre departamentos y la normalización de procesos críticos. Además, se detectaron oportunidades de mejora que, a pesar de no ser incumplimientos, pueden mejorar de manera significativa la administración del sistema si se toman en cuenta de manera proactiva, como el robustecimiento del proceso de comprobación de proveedores y la determinación precisa de los criterios de aceptación del producto final.

La auditoría cumplió su objetivo de proporcionar información objetiva y clara para la toma de decisiones relacionadas con el SGIA. Los resultados obtenidos ofrecen a la alta dirección herramientas valiosas para establecer planes de acción correctiva, preventiva y de mejora, contribuyendo así al fortalecimiento del desempeño del sistema. La realización periódica de auditorías de seguimiento y la vigilancia continua de los procesos críticos serán fundamentales para asegurar la mejora continua y el cumplimiento sostenido con los requisitos de la norma aplicada.

Recomendaciones

Seguir implementando un plan de acción integral que contemple el cierre oportuno de las no conformidades mayores, especialmente aquellas relacionadas con trazabilidad, validación de límites críticos y aprobación de proveedores, dado su alto impacto sobre la seguridad e inocuidad de los productos.

Fortalecer la capacitación continua de todo el personal, incluyendo contratistas y temporales, con énfasis en los requisitos críticos de la norma ISO 22000:2018, los puntos críticos de control (PCC), y el entendimiento del sistema de gestión de inocuidad alimentaria, asegurando la apropiación del conocimiento y su correcta aplicación.

Revisar y actualizar la documentación del sistema de gestión, asegurando la coherencia entre las versiones vigentes y las implementadas, con mecanismos efectivos de control documental. Se recomienda asignar un responsable directo de la gestión documental para mejorar la trazabilidad y disponibilidad de la información.

Establecer una estrategia de comunicación interna transversal que garantice la socialización completa de la política de inocuidad en todos los niveles jerárquicos y departamentos, fomentando el compromiso organizacional con la mejora continua del sistema.

Formalizar y validar procedimientos clave que aún presentan debilidades, como la gestión de emergencias relacionadas con el agua y la trazabilidad hacia el cliente final, garantizando su alineación con los requisitos normativos y la protección del consumidor.

Programar una auditoría de seguimiento en un plazo no mayor a tres meses, que permita calificar el avance en la implementación de las acciones correctivas y de mejora, y verificar la conformidad con la norma ISO 22000:2018 de forma continua.

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/>
- FAO y OMS. (s. f.). *Acerca del Codex Alimentarius. FAO/OMS Codex Alimentarius*. <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/es/#c453333>
- ICONTEC (2018a). 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?>
- LÓPEZ SOPO, A. M. (2017). Propuesta metodológica para la gestión de auditoría interna aplicada a la dirección de proyectos bajo la norma ISO 20001. <https://repository.unilibre.edu.co/bitstream/handle/10901/10718/Articulo%20Final%20%281%29.pdf?sequence=2&isAllowed=y>
- Ministerio de Salud y Protección Social. (2013). Resolución 2674 de 2013 [Documento legal]. Recuperado de <https://www.minsalud.gov.co/tu-url-real-del-documento>
- Ortiz, K. (2021). Comparación de las normativas de buenas prácticas de manufactura (bpm) de los Países Sudamericanos en relación con el Codex Alimentarius. <http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/7838>
- Ramírez, J. (2022). Estrategias de la planeación en la auditoria. *Revista Torreón Universitario*, 11(30), 15-24

Tecoal. (2023). FSSC 22000 *versión 6: Principales cambios y nuevos requisitos para la industria alimentaria*. <https://tecoal.net/normas-de-calidad/fssc-22000-version-6-principales-cambios-y-nuevos-requisitos-para-la-industria-alimentaria/>

Apéndices

Apéndice A. Hallazgos de la auditoría interna realizada por el equipo de control interno de la empresa “Aderezos Delicias Silvestres”

ADEREZOS DELICIAS SILVESTRES																		
PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD										Código:								
										Versión:								
										Fecha:								
OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA						ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA												
Realizar una auditoría interna, con el fin de verificar la implementación y efectividad de acciones correctivas y preventivas provenientes de las no conformidades identificadas en una auditoría preliminar en relación con el cumplimiento de los requisitos establecidos en la norma ISO 22000:2018						El programa de auditoría interna se ejecutará en las instalaciones de la empresa “Delicias Silvestres” y en la que se verificará la implementación y efectividad de las acciones correctivas y preventivas para la línea de producción de salsa “Mostaneza” en su producción, control de calidad y documentación relacionada, de manera que se asegure la inocuidad del alimento en la planta, con vigencia del año 2025.												
CRITERIOS DE AUDITORIA			DOCUMENTO RELACIONADO			RECURSOS NECESARIOS												
Requisitos de la norma ISO 22000: 2018 Legislación nacional sobre inocuidad alimentaria (Resolución 2574 de 2013) Procedimientos internos de la empresa. Documentación del sistema de gestión Requisitos legales			Informes de gestión internos Programas de auditorías Actas de asambleas y juntas Contratos Convenios			Equipo auditor Presupuesto asignado Equipos de cómputo Sistemas de información Sistemas de redes Correo electrónico.												
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
Hallazgo 83. 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 no conformidad se relaciona con el incumplimiento del apartado 8.4.2 Gestión de emergencias e incidentes, de la norma ISO 22000: 2018, en la que se requiere de un plan de emergencia y su actualización periódica ante la interrupción de servicios esenciales como el agua poniendo en riesgo el aseguramiento de la calidad e inocuidad del producto.	Verificar el desarrollo e implementación de un procedimiento documentado para el control de calidad e inocuidad del agua cuando exista corte del suministro o eventualidad relacionada.	Consultor externo designado para auditoría interna	Departamento de Producción	<ul style="list-style-type: none"> Análisis documental para verificar procedimientos propuestos en caso de incidentes y/o emergencias. Entrevista con el personal involucrado en el manejo de incidentes para verificar que tienen conocimiento sobre el control de calidad del agua. Observación in situ de las actividades en planta, la toma de parámetros de control de agua. 	X												Líder de Producción
Hallazgo 183. Se realiza una revisión de los patrones empleados en los procesos de verificación de la calibración de los equipos encontrando que los empleados para los termómetros no cuentan con una trazabilidad ni certificación por un ente avalado	La norma ISO 22000: 2018 en el apartado 8.7 Control del seguimiento y la medición, por lo que esta no conformidad afecta la confiabilidad de los controles de inocuidad alimentaria, con el agravante de que se ve afectado el control de peligros, puesto que la temperatura es una variable y factor crítico en el procesamiento de alimentos.	Evidenciar la existencia e implementación de un programa de calibración, verificación y trazabilidad de los termómetros, así como la validez del certificado.	Consultor externo designado para auditoría interna	Departamento de mantenimiento	<ul style="list-style-type: none"> Análisis documental para verificar la validez de la certificación del laboratorio en la ONAC. Revisión documental del programa de calibración y valoración de los registros detallados de temperatura en el tiempo. Observación en planta del uso adecuado de los termómetros y verificación de calibración con mediciones in situ. 		X	X										Líder de Mantenimiento
Hallazgo 64. Al revisar el conocimiento del personal encargado del monitoreo del proceso de empaque respecto a los parámetros de control indican no tener claros los límites establecidos, al indagar al supervisor indica que se trata de personal contratado por la temporal	Este hallazgo indica una falta de cumplimiento con el compromiso organizacional de asegurar la competencia del personal encargado de las actividades críticas. La norma ISO 22000:2018, Numera 7.2. Competencia, literales a,b,c,d, y e	Verificar el sistema de gestión realice de manera efectiva, bajo conocimiento de los límites establecidos de control por parte del personal líder y en áreas para el monitoreo del proceso de empaque.	Consultor externo designado para auditoría interna	Departamento de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Análisis documental del programa de capacitación e inducción. Interacción con personal involucrado de temporal y fijos Revisión documental de inducción para personal externo. 				X									Líder de calidad
Hallazgo 143. 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 22000:2018, en el numeral 8.5.4, establece que deben definirse límites críticos para los Puntos Críticos de Control (PCC) con el fin de garantizar la inocuidad del producto. Así mismo, el numeral 8.5.3 indica que los métodos de monitoreo y medición deben ser confiables y verificables, lo cual no se cumple en este caso, ya que la falta de un criterio cuantificable.	Evaluar si el parámetro de color cuenta con un rango específico de control, asegurando su adecuada medición, monitoreo y registro, conforme a los requisitos de la ISO 22000	Consultor externo designado para auditoría interna	Producción	<ul style="list-style-type: none"> Análisis documental: Procedimientos documentados, registros de inspección de color Muestreo: muestras de la salsa Mostaneza de diferentes lotes de producción Entrevistas: con el personal involucrado en la producción Comparativos. Comparar las características del color de la salsa Mostaneza con muestras aprobadas establecidos por la empresa. 					X								Líder de Producción
Hallazgo 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 22000:2018, en el numeral 8.3, SISTEMA DE TRAZABILIDAD, indica que la organización debe establecer y aplicar un sistema de trazabilidad que permita la identificación de lotes de producto y su relación con registros de lotes de materias primas, procesamiento y entrega.	Verificar el sistema de trazabilidad cubra todas las etapas críticas de la cadena de suministro, incluida la entrega al cliente final y el transporte.	Consultor externo designado para auditoría interna	Departamento de producción y despacho	<ul style="list-style-type: none"> Revisar documentación registros de transporte y entrega del producto terminado (güita, fechas de entrega, cantidades enviadas, y detalles del cliente final. Verificar si cuentan con procedimientos específicos para registrar la trazabilidad durante el transporte Inspeccionar si se lleva registro de los detalles del cliente (nombres, direcciones, cantidades recibidas) para identificar un rastro completo del producto hasta el cliente final. 						X	X						Líder de producción Líder de logística
Hallazgo 50. 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 22000:2018, 8.5.1.2 Características de las materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto. La organización debe asegurarse que se identifiquen todos los requisitos legales y reglamentarios de inocuidad de los alimentos aplicables a todas las materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto. La organización debe mantener la información documentada referente a las materias primas, los ingredientes y los materiales en contacto con el producto, en la medida necesaria para realizar el análisis de peligros	Evidenciar que se ha realizado el proceso de selección de proveedores que cumplan con todas las características exigidas cumpliendo los parámetros de calidad e inocuidad alimentaria.	Consultor externo designado para auditoría interna	Departamento de calidad	<ul style="list-style-type: none"> Verificar el listado maestro de proveedores y compararlo con los registros de auditorías de aprobación. Revisar los procedimientos de evaluación y aprobación de proveedores. Revisar los registros de capacidad del personal responsable de la gestión de proveedores. 							X	X					Líder de calidad
Hallazgo 35. 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 22000:2018, en el numeral 5.2, estipula que el 5.2.2, se debe implementar la política de inocuidad de los alimentos a todo el departamento de la empresa	Evidenciar que se ha socializado la política de inocuidad al área de logística y transporte.	Consultor externo designado para auditoría interna	Alta dirección	<ul style="list-style-type: none"> Revisión documental de donde se encuentra la política de inocuidad implementada Visualización en instalaciones de la planta, para verificar donde está estipulada la política de inocuidad en la empresa Encuestas y entrevistas al personal de las áreas de transporte y logística. 										X			Gerente general
Hallazgo 12. Se realiza la revisión de la matriz documental y las últimas versiones y la se compara con la documentación que se encuentra implementada encontrando incoherencia en las versiones.	La norma Iso 22000, en su numeral 7.5, estipulando que la 7.5.3; se debe tener el uso adecuado, la protección, distribución, acceso, recuperación, conservación, disposición, almacenamiento y el control de la documentación que se encuentra implementada.	Revisar que se ha socializado la documentación detenidamente por cada alineamiento en toda la empresa	Consultor externo designado para auditoría interna	Departamento de gestión documental	<ul style="list-style-type: none"> Análisis documental de como se obtiene la información deseada. Inspección de confidencialidad para el manejo de la documentación Confirmación de quienes están autorizados del manejo, uso o pérdida de la documentación. 											X		Líder de gestión documental