

Informe de auditoría del sistema de gestión de la inocuidad alimentaria a la empresa

Aderezos Delicias Silvestres

María del Pilar Guarín Moreno

Aydeé Esperanza Fisgativa Bourdon

Johanna Isaura González Hernández

Juan Felipe Rojas Valencia

Asesor

Norma Beatriz Jurado

Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD

Escuela de ciencias básicas, tecnología e ingeniería ECBTI

Ingeniería de alimentos

2025

Página de aceptación

Norma Beatriz Jurado
Director de Trabajo de Grado

Jurado

Jurado

Bogotá-2025

Nota Aclaratoria

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

Resumen

En este proyecto, se construye un informe de auditoría y oportunidades de mejora, en un caso imaginario en la empresa de aderezos “Delicias Silvestres” dedicada a la elaboración de diferentes tipos de salsas y aderezos, donde se llevó a cabo una auditoría interna, identificando hallazgos de no conformidad en los diferentes procesos del sistema de gestión de la inocuidad alimentaria (SGIA), fundamentada en la norma ISO 22000:2018, representado una herramienta de evaluación y verificación de las condiciones en la empresa dando cumplimiento con los diferentes criterios, normatividad y procesos para mejoras en las cadenas productivas de alimentos, realizando observaciones a los hallazgos para fortalecer y establecer el seguimiento de la empresa aderezos “Delicias Silvestres”, para futuras auditorías, se recomienda ejecutar un programa de calibración para equipos, asegurando la trazabilidad y que estos estén avalados por un ente certificado, brindando el aseguramiento del SGIA. Establecer un procedimiento del control del agua, para garantizar sus controles, la aprobación del producto terminado, las competencias necesarias requeridas del personal, fortalecer la coherencia de la documentación e implementar y robustecer mecanismos eficientes de comunicación interna del SGIA.

Palabras clave: Criterio, Inocuidad, Gestión, Auditoría, Normatividad, Mejora

Abstract

In this project, an audit report and opportunities for improvement are built, in an imaginary case in the dressings company "Delicias Silvestres" dedicated to the elaboration of different types of sauces and dressings, where an internal audit was carried out, identifying findings of non-conformity in the different processes of the food safety management system (SGIA). based on the ISO 22000:2018 standard, representing a tool for evaluation and verification of the conditions in the company complying with the different criteria, regulations and processes for improvements in food production chains, making observations to the findings to strengthen and establish the monitoring of the company "Delicias Silvestres" dressings, for future audits, it is recommended to execute a calibration program for equipment, ensuring traceability and that these are endorsed by a certified entity, providing the assurance of the SGIA. Establish a water control procedure to guarantee its controls, the approval of the finished product, the necessary competencies required of the personnel, strengthen the coherence of the documentation and implement and strengthen efficient internal communication mechanisms of the EMS.

Keywords: Criteria, Safety, Management, Audit, Regulations, Improvement

Tabla de Contenido

Introducción	9
Descripción del Problema	10
Planteamiento del Problema	11
Justificación	12
Objetivos	13
Objetivo General	13
Objetivos Específicos	13
Marco Teórico	14
Marco Contextual.....	16
Informe de Auditoría	18
Conclusiones	28
Recomendaciones	29
Referencias Bibliográficas	30
Apéndices.....	31

Lista de Tablas

Tabla 1 <i>Informe de Auditoría</i>	18
--	----

Lista de Apéndices

Apéndice A *Anexo 4 Programa de Auditoría Interna al Sistema de Gestión de la Calidad31*

Introducción

Las auditorías representan un medio para mejorar el SGIA en las entidades, ya que pueden proporcionar la información necesaria para el análisis y planificación empresarial. Además, ayudan a identificar actividades de mejora y necesidades, incluyendo las exigencias normativas, los requisitos establecidos en el SGIA, las políticas y las exigencias de los actores esenciales del plan de sistemas de administración.

Esta normativa (ISO 22000:2018) establece a lo largo de toda la cadena de abastecimiento de alimentos el control sobre los riesgos asociados a la seguridad alimentaria, a través de esfuerzos conjuntos que garantizan la ingesta del consumidor e implementando las demandas del SGIA, tales como comunicación interactiva, administración del sistema, PPR, principios de análisis de riesgos y puntos críticos de control (HACCP); la implementación de este sistema se transforma en un instrumento de planificación para la empresa Aderezos "Delicias Silvestres", contribuyendo a mejorar el rendimiento global en la seguridad alimentaria, elaborando un primer informe de auditoría interna e identificando oportunidades de mejora para los descubrimientos obtenidos en la primera auditoría interna al SGIA, ISO 22000:2018.

Descripción del problema

La empresa Aderezos “Delicias silvestres”, es una empresa (es un caso imaginario empleado como referencia), donde elaboran diferentes tipos de salsas y aderezos, incursionando en la comercialización de productos tipo exportación, de tal forma que para cumplir con los estándares establecidos ha implementado un SGIA de los artículos elaborados, como primer paso en su proceso de certificación ha logrado implementar de forma exitosa el sistema HACCP para su línea de salsa denominada “Mostaneza”, la cual usa como materias primas, huevos, aceite, sal, mostaza, pimienta y sal. Una vez la empresa garantizó el cumplimiento del 100% del sistema HACCP, realizó la implementación del sistema ISO 22000:2018, y ha realizado una primera auditoría durante la cual se encontraron varias no conformidades, indicando que existen falencias en la ejecución de los requisitos que debe cumplir de la norma ISO 22000:2018, colocando el proceso de certificación en riesgo.

Planteamiento del problema

La empresa Aderezos “Delicias Silvestres” colocó en marcha el sistema ISO 22000:2018, con la finalidad para cumplir con los estándares determinados para la comercialización de productos tipo exportación garantizando la seguridad alimentaria de los productos elaborados, en su primera auditoría interna se encontraron varias no conformidades, se realiza un listado de los hallazgos donde se identifican falencias en el plan HACCP, en la vigilancia y evaluación, en los (PPR), (PPRO), competencias, análisis de riesgos, trazabilidad, política de la inocuidad y la documentación de la información, generando incumplimiento al SGIA, donde requiere abordar estas falencias de manera eficiente garantizando el cumplimiento de la norma ISO 22000:2018. A partir de lo encontrado en los hallazgos se realiza el informe de auditoría interna al SGIA de la empresa Aderezos “Delicias Silvestres”, esta herramienta ayuda a mejorar y asegurar la inocuidad para la línea de salsa "Mostaneza", identificando y evaluando las no conformidades, estableciendo las medidas de control según la norma ISO 22000:2018.

Justificación

Partiendo de las demandas de la empresa Aderezos “Delicias Silvestres” la cual realizo la implementación del sistema ISO 22000:2018, donde se encontraron varias no conformidades, requiriendo de un informe de auditoría y oportunidades de mejora para verificar, evaluar y tomar decisiones en busca de reducir los riesgos del sistema de seguridad e inocuidad alimentaria, proporcionando evidencias objetivas, mejorando la eficiencia y el seguimiento de los diferentes procesos y entes regulatorios, de esta manera se hace un enfoque a la mejora de las no conformidades.

El informe de auditoría y oportunidad de mejora es útil y valioso a lo largo de toda la cadena alimentaria, gestionando, anticipando y controlando los riesgos con relación a la inocuidad de los alimentos, mediante esfuerzos conjuntos, asegurando el consumo y la confianza por parte del cliente

Adicionalmente Aderezos “Delicias Silvestres”, mejora su SGIA al mantener un enfoque preciso a su estado, cumpliendo con las normas vigentes y respondiendo ante escenarios que sean capaces de impactar la inocuidad y la elaboración de los alimentos.

Objetivos

Objetivo General

Desarrollo del informe de auditoría y oportunidades de mejora, con el propósito de verificar el cumplimiento de la norma ISO 22000:2018, teniendo en cuenta los hallazgos encontrados en una auditoría externa

Objetivos Específicos

Analizar los diferentes requerimientos y criterios para un informe de auditoría por medio de la verificación de las no conformidades encontradas.

Determinar hallazgos positivos o fortalezas para las no conformidades encontradas

Establecer observaciones para los hallazgos con oportunidades de mejoramiento

Realizar sugerencias para futuras auditorías de seguimiento

Marco teórico

Las regulaciones internacionales de alimentos, como el Codex Alimentarius, cuya primera reunión tuvo lugar en 1.963, representan un conjunto de reglas, orientaciones y códigos de prácticas autorizadas por la comisión del Codex Alimentarius, que representan la calidad, la seguridad y la equidad en el comercio internacional de alimentos. Es el programa principal de la FAO/OMS en materia de regulaciones alimentarias, destinado a salvaguardar la salud de los consumidores y fomentar prácticas de fidelidad en el comercio de alimentos. (FAO & OMS, s.f)

La norma ISO 22000:2018 garantiza procesos controlados y de calidad a través de medidas correctivas y preventivas. Para su adecuada implementación, es necesario seguir detalladamente su contenido, asegurando la seguridad alimentaria y la confianza en la producción. Los estándares de la ISO 22000:2018, que promueven la mejora constante en el sector alimentario, garantizan la seguridad y calidad de los productos, su aplicación permite a las entidades optimizar sus procedimientos, satisfacer las exigencias legales y fortalecer la confianza de los consumidores al garantizar que los alimentos sean más seguros desde su producción hasta su consumo final. La ISO 22000:2018 fomenta la mejora continua, la gestión de riesgo y la transparencia, reduciendo los incidentes relacionados con la seguridad alimentaria, fortalece la competitividad y la reputación de las empresas en el mercado.

La norma ISO 22000:2018 promueve el perfeccionamiento constante, la administración de riesgos y la transparencia, disminuyendo los incidentes vinculados a la seguridad alimentaria, potenciando la competitividad y el prestigio de las compañías en el sector.

En la norma ISO 19011: 2018, se centra en los hallazgos de la auditoría, que aportan elementos para el análisis de los aspectos de planificación empresarial y puede ayudar a detectar necesidades y acciones de mejora. Es necesario cumplir con una serie de criterios para llevar a

cabo una auditoría que incluya los requisitos del SGIA, las políticas y las exigencias especificadas por las partes interesadas relevantes, los requisitos de leyes y normativas, los planes de gestión de riesgos, y la revisión y aprobación de los informes de auditoría respecto al cumplimiento del alcance y los propósitos de la auditoría.

Marco conceptual

Auditoría

Proceso estructurado y planificado donde se realizan actividades definidas y establecidas con el fin de obtener información a través de la recolección de evidencias suficientes que permitan obtener conclusiones sobre el estado de un proceso para determina acciones de mejora. (ISO 2018,)

Programa de auditoría

Convenios para un grupo de una o varias auditorías programadas para un periodo específico de tiempo y enfocadas en un objetivo en particular. (ISO,2018)

Alcance de la auditoría

Amplitud y restricciones de una auditoría, usualmente abarca la descripción de los lugares físicos y virtuales, las tareas, los componentes de la organización, las acciones y procedimientos, además del lapso abarcado. (ISO,2018)

Criterios de auditoría

Grupo de criterios utilizados como punto de comparación con la evidencia objetiva. (ISO,2018)

Evidencia objetiva

Información que confirma la presencia o autenticidad de algo. (ISO,2018)

Evidencia de la auditoría

Registros, declaraciones de hechos o cualquier otra información que sea relevante para los criterios de auditoría y que sea comprobable. (ISO,2018)

Cliente de la auditoría

Entidad o persona que pide una auditoría. (ISO,2018)

Mejora continua

Ejercicio constante para optimizar y potenciar el rendimiento. (ISO,2018)

Sistema de gestión

Conjunto de componentes que se interrelacionan para definir políticas, metas y procedimientos para alcanzar dichos objetivos. (ISO,2018)

Política

Las intenciones y orientación de una organización se manifiestan oficialmente por parte de su alta dirección. (ISO,2018)

No conformidad

Incumplimiento de un requisito. (ISO,2018)

Conformidad

cumplimiento de un requisito. (ISO,2018)

Trazabilidad

Habilidad para rastrear la historia, el uso, desplazamiento y ubicación de un objeto mediante las fases específicas de producción, procesamiento y distribución. (ISO,2018)

Riesgo

Influencia de la incertidumbre, algo que no se cumple, ya sea positivo o negativo sobre los resultados esperados. (ISO,2018)

Parte interesada

Organización o individuo que puede impactar, ser afectada o percibido como afectado por una decisión o actividad. (ISO,2018)

Informe de Auditoría Interna al Sistema de Gestión de Inocuidad ISO 22000:2018

Empresa Aderezos “Delicias Silvestres”

Tabla 1

Informe de Auditoría Interna

Informe de auditoría interna al sistema de gestión de inocuidad ISO 22000:2018			
empresa aderezos “delicias silvestres”			
año 2022			
Objetivo	Evaluar el nivel en qué se encuentra aplicado el SG de Inocuidad Alimentaria (SGIA) desarrollado por la empresa aderezos “Delicias Silvestres” de acuerdo con la Norma ISO 22000:2018, con el fin de garantizar la inocuidad en los productos elaborados por la empresa.		
Alcance	Se realiza una evaluación rigurosa de la implementación del sistema, particularmente para la línea de salsa mostaneza, este procedimiento, contempla una revisión sistemática de todos los elementos del SGIA que la organización ha establecido de acuerdo con la norma ISO 22000:2018.		
Lugar	Empresa Aderezos “Delicias Silvestres”	Fecha	24/10/2022
		Hora	8:00 a.m. – 5:00 p.m.
Equipo auditor	María del Pilar Guarín Moreno	Auditado	Alta Dirección, Recursos Humanos, Mantenimiento,

Aydee Esperanza Fisgativa	Control de Calidad e
Bourdon	Inocuidad, Producción
Johanna Isaura González	y logística.
Hernández	
Juan Felipe Rojas	
Valencia	

Documentos de referencia	Norma ISO 22000:2018
	Decreto 60:2002
	Resolución 2674:2013

Conclusiones de auditoría

Teniendo en base la Auditoría llevada a cabo se identificaron la aplicación de manera adecuada los planes y programas establecidos lo que permitió una evaluación completa de los requisitos descritos en la Norma ISO 22000:2018. El informe de auditoría Interna es una herramienta para la empresa Aderezos "Delicias Silvestres" ayudando a mejorar y asegurar el SGIA para la línea de salsa "Mostaneza", identificando y evaluando las no conformidades, estableciendo las medidas de control según la norma ISO 22000:2018. De igual manera se lograron identificar Oportunidades de Mejora como por ejemplo en el sistema documental, capacitaciones, roles y pertinencias del equipo de inocuidad, etc. Si hablamos de fortalezas se logra percibir un adecuado liderazgo por parte de la Alta Dirección, procedimientos e implementación de PPR, así como el seguimiento de los PCC. Mientras que las No Conformidades permitirán a la organización enfocar esfuerzos hacia la mejora continua.

1. Hallazgos positivos encontrados y/o fortalezas

Se cumplen totalmente en lo que respecta a entender y analizar factores internos y externos que impactan de forma positiva a la empresa, en su capacidad para alcanzar los resultados, la empresa muestra un liderazgo proactivo y comprometido, apoyado por la definición clara de roles, responsabilidades y autoridades que contribuye de manera positiva con el SGIA.

Se cumplen de manera satisfactoria, la empresa dispone de los recursos necesarios, tanto humanos como técnicos para mantener el SGIA, con personal capacitado que ayuda de manera constructiva a la comunicación y efectividad del SGIA.

Cumple completamente, en relación con el seguimiento y evaluación del sistema mediante auditorías internas y análisis periódicos, donde la empresa ha conseguido datos para identificar las fortalezas y mejora, resultando en una gestión robusta que fortalece el SGIA.

Cumple plenamente, con los controles operacionales dando cumplimiento con la planificación del SGIA, la empresa demostró una gestión adecuada de los procesos estandarizados y sistemas de seguimiento, ejecutando las operaciones establecidas.

Se cumple íntegramente en lo concerniente al ambiente de trabajo a las disposiciones físicas de la empresa observándose unas instalaciones óptimas para el desempeño de las labores de los colaboradores como buena iluminación, ventilación adecuada, condiciones ergonómicas, etc. Contribuyendo de manera positiva a que el personal desempeñe sus funciones de manera eficiente y permitiendo el cumplimiento del SGIA.

Cumplen totalmente, la empresa muestra objetivos claros, medibles y alineados con la política de inocuidad, utilizando indicadores para el seguimiento, además dispone de planes de acción detallados, que benefician al SGIA de forma positiva.

Cumple completamente en lo concerniente a la mejora continua demostrando la implementación y seguimiento de indicadores de desempeño beneficiando la evaluación continua de los procesos que fortalecen al SGIA.

Cumplen plenamente con lo concerniente a las revisiones por la dirección, la empresa demostró el seguimiento a resultados de auditorías, el cumplimiento de metas, la eficacia de los procesos y las posibilidades de mejora, esta estrategia muestra un sólido compromiso de la empresa y el adecuado manejo del SGIA.

 2. Hallazgos por mejorar (incumplimientos / no conformidades)

Aspecto	N°	Requisito NTC ISO	Descripción de la no conformidad
Norma- (PVHA)	NC	22000:2018	
183 Hacer	2	La norma ISO 22000:2018, el numeral 8.7 (Control del seguimiento y la medición), (8.5.3, Validación de medidas de control).	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 avala. No conformidad mayor.
83 Hacer	1	la norma ISO 22000: 2018, en su numeral 8.2 programas prerequisites (PPR). en su numeral 8.2.4 literales h), I)	Se cuenta con un programa de calidad del agua en donde se registran los controles a realizar para garantizar la inocuidad, no existe un procedimiento que indique lo concerniente al control del agua que se provee en caso de corte de suministros de la red. No conformidad mayor.
143 Hacer	1	la norma ISO 22000:2018 en su numeral 8.5.4 plan	Se ha especificado los límites críticos para los PCC establecidos en la línea

		de control de peligros (plan HACCP/PPRO) en su numeral 8.5.4.2	de producción, pero en lo concerniente a la aprobación del producto terminado se estableció una variable basada en el color sin un rango específico de control. No conformidad mayor.
64	1	La norma ISO 22000: 2018 en su numeral 7.2 Competencias, en el literal a)	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. No conformidad mayor.
50	1	La norma ISO 22000:2018 en su numeral 8.2.4 La organización debe considerar lo siguiente al establecer los PPR, en su literal f) los procesos de aprobación y aseguramiento de proveedores	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. No conformidad Mayor.
158	2	La norma ISO 22000:2018, numeral 8.3. (Sistema de Trazabilidad)	Se evidenciaron registros de la trazabilidad de materia prima y proceso, pero no se encontraron registros de la trazabilidad del transporte y entrega al cliente final del producto. No conformidad Mayor.
12	1	En el numeral 7.5.2; 7.5.3.2 el literal c) de la norma ISO 22000: 2018, Información documentada	Se realiza la revisión de la matriz documental y las últimas versiones y se compara con la documentación que se encuentra implementada encontrando incoherencia en las versiones. No conformidad mayor.
35	2	Numeral 5.2.2 de la norma 22000:2018	Se evidencia que la política de inocuidad no ha sido socializada en la totalidad de departamentos de la empresa, en la indagación el departamento de logística de transporte no tiene conocimiento del contenido de la política de inocuidad. No conformidad menor.

 3. Hallazgos con oportunidades de mejoramiento (observaciones)

Aspecto	Prioridad	Descripción de la oportunidad de mejora
Hallazgo 183. Trazabilidad	1	Realizar control y seguimiento a los equipos de medición.
Hallazgo 83 PPR	2	Establecer programas prerequisites (PPR), mantener y actualizar PPR para asegurar que los controles establecidos se cumplen con los requisitos
Hallazgo 143 PCC	3	Implementar un plan de control de peligros, incluir peligros, límites críticos, procedimientos y registros de seguimientos para tener un control de la inocuidad de los alimentos.
Hallazgo 64 Competencia	4	Determinar la competencia necesaria del personal contratado por la temporal encargado del monitoreo del proceso de empaque.
Hallazgo 50 PPR	5	Establecer PPR los procesos de aprobación y aseguramiento de proveedores, la recepción de materias primas entrantes.

Hallazgo 158. Trazabilidad	6	Implementar los procedimientos y documentos de trazabilidad para el transporte
Hallazgo 12 Gestión documental	7	Realizar vigilancia a las versiones documentales por medio del control de cambios y actualización de la información, implementando una ruta de aprobación por medio de codificaciones o identificación de códigos compuestos de letras y números, por medio de una matriz documental.
Hallazgo 35 Política	8	Comunicar la política de la inocuidad asegurando su cumplimiento

4. Sugerencias para auditorías de seguimiento

Verificar evidencia de calibración de termómetros por la entidad ONAC

Verificar el cumplimiento el cronograma de calibración de equipos

Revisar procedimiento de control del agua, implementado que incluya análisis de riego y validación del agua alternativa.

Entrevistas al personal sobre el procedimiento del control del agua y los simulacros

Solicitar registros de validación de la escala estándar de color y equipos de validación

Solicitar registro de capacitación del personal temporal

Verificación In Situ del diagrama de flujo con los parámetros de control

Solicitar el listado maestro de proveedores actualizado vs relación de auditorías de aprobación de proveedores

Verificar capacitaciones vs conocimiento del personal encargado del monitoreo del proceso

Solicitar acta de visita a proveedor, criterios de aprobación, registros de información y capacitación.

Solicitar los registros de trazabilidad de transporte y entrega al cliente

Verificación in situ del cumplimiento de un ejercicio de trazabilidad

Verificar los registros de socialización de la política de inocuidad alimentaria en el área de logística de transporte

Revisión visual in situ de la publicación de la política de inocuidad alimentaria

Verificación de registros de capacitación del personal del área de logística de transporte sobre la política de la inocuidad alimentaria

Revisar documentos implementados y confirmar que coinciden con la matriz documental

Verificar el control de los cambios de las versiones vigentes

Verificación de capacitación sobre la información de cómo se aprueba y elabora un documento

5. Numerales de la ISO 22000:2018 con incumplimiento

Numeral 8.7, 8.5.3

Numeral 8.2, 8.2.4 literal c, h, i

Numeral 8.5.4, 8.5.4.2

Numeral 7.2 literal a

Numeral 8.4.2 literal f

Numeral 8.3

Numeral 7.5.2, 7.5.3.2 literal c

Numeral 5.2.2

Nota: se anexan todos los registros de hallazgos

Fecha informe 18/05/2025

Elaborado por

María del Pilar Guarín Moreno

Aydee Esperanza Fisgativa Bourdon

Johanna Isaura González Hernández

Juan Felipe Rojas Valencia

Nota. Esta tabla muestra un informe de auditoría en un caso imaginario en la empresa aderezos

“Delicias Silvestres”. *Fuente.* Autores

Conclusiones

En la auditoría realizada al SGIA de la empresa Aderezos “Delicias Silvestres” se evidencia la implementación de elementos esenciales de la Norma ISO 22000:2018, como la gestión del sistema, programas prerequisites (PPR) y por ende el enfoque dirigido hacia HACCP. Sin embargo, se identificaron oportunidades de mejora que permitirán fortalecer el sistema, como la comunicación de la política de la inocuidad o mejorar los sistemas de trazabilidad. Estas acciones permitirán el cumplimiento de los requerimientos legales, lo que reforzará la confianza del sistema y la inocuidad del producto final.

El informe de auditoría permitió la identificación de fortalezas del sistema encontrado, como el compromiso de la alta dirección y la base documental del sistema de SGIA, a la par que se identificaron áreas de mejora. Así como la implementación de mecanismos eficientes de comunicación interna en temas fundamentales como la inocuidad lo que permitirán consolidar la cultura de la inocuidad aumentado por consiguiente la eficacia del SGIA en pro de la organización, el cumplimiento normativo y el consumidor.

Recomendaciones

Generar canales de comunicación que sean claros, ordenados y documentados entre los diferentes niveles de la organización, así como entes externos dentro de los cuales podemos señalar a los proveedores, clientes y autoridades regulatorias. Incluyendo mecanismos para el reporte, registro de cambios de materia prima o registros de situaciones que puedan afectar la inocuidad. La comunicación es uno de los pilares fundamentales de la Norma ISO 22000:2018 que garantizan una respuesta adecuada ante situaciones de riesgo.

Adoptar un enfoque basado en la identificación, evaluación y controles de peligros todo en marcado en la inocuidad alimentaria, integrando este análisis a la planificación estratégica de la organización. Implicando un análisis de peligro más profundo y real, definir las medidas de control y vincular la gestión del cambio y los objetivos de la organización.

Referencias Bibliográficas

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 (2018). NTC-ISO 19011:2018. (17 de 10 de 2018). Directrices para la auditoria de

los sistemas de gestión. Obtenido de Biblioteca Unad: <https://ecollection-icontec->

[org.bibliotecavirtual.unad.edu.co/pdfview/viewer.aspx?locale=es-](https://ecollection-icontec-org.bibliotecavirtual.unad.edu.co/pdfview/viewer.aspx?locale=es-)

[ES&Q=AC41B04169B52B5CD6B3FC3733E563C4AB5DD8AF4125EE74&Req=](https://ecollection-icontec-org.bibliotecavirtual.unad.edu.co/pdfview/viewer.aspx?locale=es-ES&Q=AC41B04169B52B5CD6B3FC3733E563C4AB5DD8AF4125EE74&Req=)

FAO & OMS. (s.f). *Codex Alimentarius. Normas internacionales de los alimentos*. FAO &

OMS: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/es/#c453333>

Ministerio de Salud (2002). Decreto 60 de 2002 Abrir este documento utilizando ReadSpeaker

docReader. [Biblioteca digital del Ministerio de salud].

<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/Decreto-0060-de-2002.pdf>

Apéndices


Apéndice A

Programa de Auditoría Interna al Sistema de Gestión de la Calidad

Apéndices

Apéndice A

Programa De Auditoría Interna Al Sistema De Gestión De La Calidad

		ADEREZOS DELICIAS SILVESTRES		Código:	SGL-PAF - 01
		PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD		Versión:	1
				Fecha:	20/03/2025
OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA			ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA		
Desarrollo de una auditoría interna con el fin de verificar el cumplimiento de la norma iso 22000:2018, teniendo en cuenta los hallazgos encontrados en una auditoría externa.			Se realiza una evaluación rigurosa de la implementación del sistema, particularmente para la línea de salsa mostaneza, este procedimiento, contempla una revisión sistemática de todos los elementos del sistema de gestión de seguridad alimentaria que la organización ha establecido de acuerdo a la norma iso 22000:2018.		
CRITERIOS DE AUDITORIA		DOCUMENTO RELACIONADO		RECURSOS NECESARIOS	
Norma ISO 22000:2018, documentación del sistema de gestión de inocuidad alimentaria, requisitos legales aplicables		Normativas, directrices de los sistemas de administración de seguridad alimentaria, política de seguridad alimentaria, política de seguridad, programas de prerrequisitos.		Humanos: líderes de proceso del área de calidad, producción expertos del SGIA, personal operativo, documentos, e instalaciones de la compañía, recursos tecnológicos.	
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 ítem 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

<p>Hallazgo 83 Johanna se cuenta con un programa de calidad del agua en donde se registran los controles a realizar para garantizar la inocuidad, no existe un procedimiento que indique lo concierne al control del agua que se provee en caso de corte de suministros de la red.</p>	<p>La norma Iso 22000: 2018, en su numeral 8.2 programas prerequisites (PPR) dice que se debe establecer, mantener y actualizar PPR para asegurar que los controles establecidos cumplen con los requisitos y así prevenir la reducción de contaminantes ya que el agua es un suministro crítico en las operaciones de limpieza, desinfección, producción y otros procesos. La norma ISO 22000: 2018, en su numeral 8.2.4 establece que la organización debe considerar lo siguiente al establecer los PPR en sus literales h) las medidas para prevenir la contaminación cruzada, I) otros aspectos según sea apropiado.</p>	<p>Verificar el método alterno para garantizar la disponibilidad del agua, en caso de interrupciones en el suministro de está</p>	<p>Supervisor de calidad</p>	<p>Producción</p>	<p>Revisión documental: revisión de programas de calidad del agua debidamente documentado según normatividad y evaluar que se encuentre el método alterno para garantizar la disponibilidad del agua en caso de corte de suministro. Verificación in situ: verificación de registros y procedimiento control del agua en caso de corte Entrevista: Equipo de producción</p>																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								</
--	---	---	------------------------------	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

	<p>precisión del monitoreo de temperatura, afectando el cumplimiento de los límites críticos del plan HACCP (8.5.3, Validación de medidas de control). Este incumplimiento puede generar no conformidades graves en auditorías externas y riesgos sanitarios en la producción.</p>				<p>s internos de verificación de equipos de medición. Entrevistas: Con operarios y responsables de procesos productivos.</p>															
<p>Hallazgo 12 María del Pilar Guarín 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>	<p>En el numeral 7.5.2; 7.5.3.2 de la norma ISO 22000: 2018 (información documentada) Este requerimiento establece que la organización debe garantizar que la información documentada esté disponible y sea adecuada para su uso, además de estar protegida contra el uso involuntario de información obsoleta. Este hallazgo encontrado puede generar no conformidades ya que la falta de documentación afecta la certificación o el cumplimiento regulatorio de la entidad. 7.5.3.2 para el control de la información documentada, la organización debe abordar para el caso el literal c) el</p>	<p>Evaluar la coherencia y supervisión de la información documentada para asegurar que las versiones de los documentos utilizados en la implementación estén en concordancia con las versiones aprobadas en la matriz.</p>	<p>Jefe de calidad</p>	<p>Administración Documental</p>	<p>Análisis documental: se analizó la matriz documental y las versiones más recientes. se verifica si los documentos oficiales están al día y disponibles. Comparativos: Se realizó la comparación de la documentación actual con los registros y procedimientos operativos establecidos en la empresa. Entrevistas: se Realizan entrevista al equipo encargado de la administración documental para confirmar como se actualizan y transmiten las modificaciones .</p>	X	X													<p>Gerente administrativo</p>

<p>Hallazgo 50. Esperanza 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</p>	<p>La norma ISO 22000:2018 en su numeral 8.2.4 La organización debe considerar lo siguiente al establecer los PPR, en su literal f) los procesos de aprobación y aseguramiento de proveedores</p>	<p>Evidenciar los criterios de aprobación por parte del equipo de inocuidad del proveedor de huevo pasteurizado</p>	<p>Jefe de calidad</p>	<p>Compras</p>	<p>Revisión documental: acta de visita a proveedor, criterios de aprobación, registros de información y capacitación. Verificación in situ: Listado maestro de proveedores vs relación de auditorías de aprobación de proveedores. Entrevista: Equipo de compras</p>																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
---	---	---	------------------------	----------------	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--