

Informe de auditoría del sistema de gestión de la inocuidad alimentaria ISO 22000:2018 en la
empresa Meriendas “Siempre Listo”

Angie Lisbeth Silva Meta

Gerardo Alonso Poveda Huertas

Karen Lorena Moreno Guarín

Iván Darío Mancilla Jiménez

Trabajo de grado para optar al título de ingeniero de alimentos

Asesor

Norma Beatriz Jurado Cortés

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

2025

Dedicatoria

Al amor de mi vida, que hoy me acompaña desde el cielo y que siempre me apoyó y creyó en mí.

A mi madre, con la esperanza de que este logro llene su corazón de orgullo. Y a mí, por no rendirme y llegar hasta aquí.

ANGIE SILVA

A Dios por mi vida, a mi amor amado, a mis madres, y mis hermanos queridos. A mi amiga Angie. Y en su memoria a mi hermano y mi papá. Gracias por inspirarme, fortalecerme y acompañarme en cada paso. Este logro también es suyo, porque siempre creyeron en mí y en mi capacidad para alcanzarlo.

KAREN MORENO

A mi amada esposa y mi hijo quienes apoyaron este proceso y me llenaron de motivación para lograr el objetivo. A mi madre quien siempre quiso ver materializado este logro y quien fue mi mayor motivación para llegar a él.

IVAN MANCILLA

Agradezco infinitamente a Dios, a mi familia y a mi novia por su amor incondicional y por ser mi mayor motivación, su apoyo ha sido fundamental para alcanzar este logro.

GERARDO POVEDA HUERTAS

Nota de Aceptación

Director: Norma Beatriz Jurado Cortez

Jurado

Jurado

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. El trabajo corresponde a la propuesta de un plan de mejora para los hallazgos encontrados en una auditoría interna al sistema de gestión de la inocuidad ISO 22000:2018 en un contexto imaginario relacionado con la producción de alimentos, lo cual tiene fines estrictamente evaluativos.

Resumen

La empresa Meriendas “Siempre Listo”, dedicada a la elaboración de productos listos para el consumo, ha decidido incursionar en la comercialización de productos tipo exportación, de tal forma que para cumplir con los estándares establecidos ha implementado un sistema de gestión que garantice la inocuidad alimentaria de los productos elaborados, como primer paso en su proceso de certificación ha logrado implementar de forma exitosa el sistema HACCP para su línea “arroz mandarín” empacado con atmosfera modificada, las materias primas empleadas para su elaboración son arroz, pescado, langostino, aceite, sal, cúrcuma, pimienta y sal. Tras verificar el cumplimiento del 100% del sistema HACCP implementando correctamente los 7 principios, además integrando de manera coherente los elementos del enfoque de gestión tales como la planificación, la documentación, la trazabilidad, la verificación y la mejora continua. El objetivo de este informe es presentar los resultados de la primera auditoría durante la cual se encontraron varias no conformidades, como parte del proceso de implementación y preparación para la certificación en ISO 22000:18. El proceso de auditoría permitió evaluar el grado de cumplimiento de los requisitos exigidos por la norma identificando fortalezas, oportunidades de mejora y no conformidades que orientan la toma de decisiones para la mejora continua del sistema de gestión. El informe consolida una visión integral del sistema auditado, definiendo su alcance, criterios y equipo auditor, además de presentar los hallazgos que evidencian los avances como las falencias existentes. Este análisis constituye una herramienta estratégica para la alta dirección, al proporcionar los insumos necesarios para priorizar las acciones correctivas y preventivas en el proceso de la certificación.

Palabras clave: Auditoría, requisito, trazabilidad, informe, criterio.

Abstract

The company Meriendas “Siempre Listo”, dedicated to the production of various ready-to-eat products, has decided to venture into the export market. To meet established standards, it has implemented a management system to guarantee the food safety of its products. As a first step in its certification process, it has successfully implemented the HACCP system for its “Mandarin Rice” line, packaged in a modified atmosphere. The raw materials used in its production are rice, fish, shrimp, oil, salt, turmeric, and pepper. After verifying 100% compliance with the HACCP system, correctly implementing the seven principles and coherently integrating the elements of the management approach, such as planning, documentation, traceability, verification, and continuous improvement, this report presents the results of the first audit. During this audit, several nonconformities were identified as part of the implementation process and preparation for ISO 22000:2018 certification. The audit process allowed for the evaluation of compliance with the requirements of the standard, identifying strengths, opportunities for improvement, and nonconformities that guide decision-making for the continuous improvement of the management system. The report consolidates a comprehensive view of the audited system, defining its scope, criteria, and audit team, as well as presenting the findings that demonstrate both progress and existing shortcomings. This analysis constitutes a strategic tool for senior management, providing the necessary input to prioritize corrective and preventive actions in the certification process.

Keywords: Audit, requirement, traceability, report, criteria.

Contenido

Introducción	10
Justificación.....	11
Objetivos	13
Objetivo General.....	13
Objetivos Específicos.....	13
Marco teórico	14
Marco conceptual	17
Informes de auditoría	20
Conclusiones	39
Recomendaciones.....	40
Referencias Bibliográficas	41
Apéndices	42

Lista de Tablas

Tabla 1 Informe de auditoría interna al SGIA ISO 22000:2018, hallazgo 152.	21
Tabla 2 Informe de auditoría interna al SGIA ISO 22000:2018, hallazgo 95.	23
Tabla 3 Informe de auditoría interna al SGIA ISO 22000:2018, hallazgo 120.	26
Tabla 4 Informe de auditoría interna al SGIA ISO 22000:2018, hallazgo 69.	28
Tabla 5 Informe de auditoría interna al SGIA ISO 22000:2018, hallazgo 177.	31
Tabla 6 Informe de auditoría interna al SGIA ISO 22000:2018, hallazgo 27	33
Tabla 7 Informe de auditoría interna al SGIA ISO 22000:2018, hallazgo 47	35
Tabla 8 Informe de auditoría interna al SGIA ISO 22000:2018, hallazgo 188	37

Lista de Apéndices

Apéndice A42

Programa de auditoría interna empresa meriendas “siempre listo” 42

Introducción

La industria alimentaria en la actualidad se enfrenta a diferentes exigencias relacionadas con la calidad y la inocuidad de los alimentos, por esta razón los consumidores demandan productos seguros que no representen riesgos para la salud. Esto ha llevado a que las diferentes empresas dedicadas a la producción y transformación de alimentos adopten sistemas de gestión que garanticen el cumplimiento de requisitos legales y normativos, así como los estándares internacionales que garantizan la confiabilidad de todos los procesos. La ISO 22000:18 se destaca por establecer lineamientos precisos para implementar y mantener el Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria (SGIA), asegurando el control de los peligros a lo largo de toda la cadena alimentaria.

En este contexto la empresa Meriendas “Siempre listo” ha encaminado sus esfuerzos hacia la implementación de un SGIA, con el propósito de avanzar hacia su certificación y fortalecer la calidad e inocuidad de sus diferentes productos. El presente informe expone los resultados de la primera auditoría interna realizada a la empresa, cuyo objetivo principal fue evaluar la efectividad de los controles internos y determinar el grado de conformidad con la norma, así mismo se presentan las recomendaciones encaminadas a optimizar el desempeño del sistema de gestión y asegurar el cumplimiento de los requisitos establecidos por la norma.

Justificación

La seguridad alimentaria a nivel mundial se reconoce como un eje fundamental para garantizar la inocuidad de los alimentos, lo cual repercute directamente en la protección de la salud pública y en el fortalecimiento del comercio internacional, la organización de las Naciones Unidas para la agricultura y la alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) destacan que el acceso a alimentos seguros constituye un derecho fundamental. Por esta razón recalcan que los sistemas de gestión orientados a la inocuidad son indispensables para la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS). (FAO & OMS, 2020).

La empresa Meriendas “Siempre listo”, ha incursionando en la comercialización de productos tipo exportación, de tal forma que para cumplir con los estándares establecidos ha implementado un sistema de gestión que garantiza la inocuidad alimentaria, basado en la aplicación de la norma ISO 22000:18. En este contexto, la auditoría interna se convierte en una herramienta fundamental para evaluar el nivel de conformidad con los requisitos del sistema de gestión, para así detectar áreas críticas y realizar acciones de mejora que fortalezcan la eficacia del sistema que se va implementar. El informe de auditoría permite a la empresa corregir las no conformidades detectadas en la auditoría y mejorar la eficacia del sistema de gestión bajo el enfoque PHVA, el propósito se basa en ofrecer un análisis técnico, sobre las debilidades existentes, facilitando la implementación de las medidas correctivas para el cumplimiento de la norma.

El cumplimiento de estos requisitos no solo asegura la producción de alimentos seguros e inocuos, sino que también posiciona a la empresa para competir a nivel internacional y así asegurar la sostenibilidad organizacional. La certificación bajo la ISO

22000:18 incrementaría la confianza y credibilidad ante los consumidores y el mercado, cumpliendo con los lineamientos del Codex Alimentarius, enfocados en la higiene y la inocuidad a lo largo de la cadena productiva. (ICONTEC,2020). Este informe contribuye al cumplimiento de las exigencias normativas globales del sector alimentario.

Objetivos

Objetivo General

Elaborar un informe de auditoría del sistema de gestión de inocuidad alimentaria (SGIA), basado en los criterios que establece la norma ISO 22000:18 para la empresa Meriendas “Siempre listo” a partir del análisis de no conformidades.

Objetivos Específicos

Determinar los factores que ocasionaron la presencia de las no conformidades durante la implementación de la norma ISO 22000:18, mediante la revisión de la documentación del sistema de gestión y el análisis de los resultados obtenidos en la auditoría interna.

Analizar el grado de conformidad de los requisitos de la norma ISO 22000:18 en los procesos esenciales en la línea “arroz mandarín” y establecer los hallazgos identificados durante la evaluación.

Proponer acciones de mejora dirigidas a subsanar las no conformidades detectadas, para así optimizar el desempeño del sistema de gestión de la inocuidad alimentaria.

Marco teórico

La inocuidad alimentaria constituye un pilar fundamental dentro de los procesos de producción destinados al consumo humano, ya que asegura que los alimentos no representen riesgos para la salud del consumidor. Según la FAO y la OMS (2022), este concepto implica garantizar que los productos alimenticios, cuando son preparados o consumidos conforme a su uso previsto, no generen efectos adversos. Dado que la alimentación influye de manera decisiva en la salud de las personas, también es reconocida como un derecho fundamental en la Declaración Universal de Derechos Humanos. En su artículo 25 se establece que toda persona debe gozar de un nivel de vida suficiente que garantice, entre otros aspectos, el acceso a la alimentación. (Naciones Unidas, 1948).

Ante la creciente necesidad mundial de que las organizaciones implementen un Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos (SGIA) a lo largo de toda la cadena productiva, con el fin de fortalecer su desempeño en aspectos vinculados con la seguridad alimentaria, en 2005 se publica la norma ISO 22000, la cual se ha consolidado como el referente y lineamiento principal en esta materia. (ICONTEC, 2018).. En esta norma se consolidan los requisitos y recomendaciones genéricos y se pretende que sean útiles a todas las organizaciones de la cadena alimentaria que la adopten voluntariamente o por exigencias relacionadas con el comercio internacional; está enfocada en los proceso y en la prevención de los riesgos, incorpora el ciclo Planificar - Hacer – Verificar y Actuar (PHVA), permite a las organizaciones planificar sus procesos e interacciones, garantizar la disponibilidad de recursos, identificar y tratar las oportunidades de mejora que se identifiquen, para prevenir resultados no deseados.

La norma ISO 22000 se desarrolló bajo la estructura de alto nivel de ISO (HLS), esto con el objetivo de facilitar la integración de las normas de sistemas de gestión ISO, generalmente con

otras normas como la ISO 9001 para la gestión de la calidad e ISO 14001 para la gestión ambiental. Esta integración fortalece en enfoque basado en riesgos y motiva la mejora continua de los sistemas implementados en las organizaciones promovidas por la normativa ISO. (ICONTEC, 2018).

Entre los lineamientos más importantes definidos por la norma ISO 22000 se destaca el enfoque basado en riesgos, el cual se gestiona mediante los programas prerrequisito (PPR), los programas prerrequisito operativos (PPRO) y el plan HACCP. Estos componentes funcionan de manera articulada dentro del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos (SGIA) para identificar, analizar y controlar de manera efectiva los peligros significativos —físicos, químicos y biológicos— presentes en cada etapa del proceso productivo. Con ello se determinan las medidas de control adecuadas que aseguren que los alimentos resultantes del proceso sean inocuos. (ICONTEC, 2018).

Otro de los aspectos que aborda la estructura de la norma ISO 22000 en el numeral 7.4 es la comunicación eficaz, incluyendo la que se da al interior de las organizaciones o a nivel externo; se debe tener claridad sobre los flujos de comunicación entre las diferentes partes interesadas, ya que establecer, implementar y mantener adecuadamente un sistema de comunicación permite una reacción oportuna ante situaciones que puedan comprometer la inocuidad de los alimentos y facilita la toma de acciones y decisiones frente a estos desafíos a partir del análisis de hechos (ICONTEC, 2018).

Para verificar de la eficacia de la implementación de un sistema de gestión de inocuidad alimentaria (SGIA) o un sistema integrado de gestión (SIG) una de las herramientas más eficaces que permite evaluar el grado de conformidad frente a los requisitos normativos, son las auditorías internas, estas; son una pieza clave para la mejora continua en las organizaciones y

permiten identificar no conformidades, debilidades, tendencias y oportunidades de mejora. Sus resultados suelen ser muy útiles y son la base para que se inicien procesos de análisis de causas y acciones correctivas que robustecen al sistema y lo preparan para auditorías externas o de certificación. Finalmente es importante tener en cuenta que una auditoría se define como un proceso sistemático, documentado e independiente que se ejecuta para obtener evidencias objetivas y evaluarlas de forma objetiva para así poder determinar el grado de cumplimiento de los criterios de auditoría establecidos (ICONTEC, 2018).

Marco conceptual

Auditoría

Es un proceso ordenado, autónomo y respaldado por registros, mediante el cual se recopilan y analizan evidencias con objetividad para verificar en qué medida se satisfacen los criterios establecidos para la evaluación. (ISO, 2018)

Contacto cruzado con alérgenos

Incorporación involuntaria de un alimento o ingrediente alergénico en otro alimento que no está destinado a contener ese alimento [o ingrediente] alergénico. (Comisión del Codex Alimentarius, 2022).

Inocuidad de los alimentos

La inocuidad de los alimentos se refiere a la certeza de que los productos alimenticios no generarán daños o efectos negativos en la salud del consumidor, siempre que sean preparados o ingeridos conforme al uso para el cual fueron destinados. (Comisión del Codex Alimentarius, 2022)..

Medida correctiva

Toda medida que se toma cuando se produce una desviación, con el fin de restablecer el control, segregar y determinar el destino del producto afectado, si lo hubiera, y prevenir o reducir al mínimo la recurrencia de la desviación. (Comisión del Codex Alimentarius, 2022).

Medida de control

Toda medida o actividad que pueda aplicarse para prevenir o eliminar un peligro o para reducirlo a un nivel aceptable. (Comisión del Codex Alimentarius, 2022).

Plan HACCP

Conjunto de registros o documentos elaborados según los principios del HACCP, cuyo propósito es asegurar la gestión y control de los peligros relevantes dentro de la empresa de alimentos. (Comisión del Codex Alimentarius, 2022).

Programa de prerrequisitos

Programas que incluyen buenas prácticas de higiene, buenas prácticas agrícolas y buenas prácticas de fabricación, así como otras prácticas y procedimientos como la capacitación y la rastreabilidad, que establecen las condiciones ambientales y de funcionamiento que sientan las bases para la aplicación de un sistema HACCP. (Comisión del Codex Alimentarius, 2022)

Requisito

Es una necesidad o expectativa definida, por lo general asumida o de carácter obligatorio. (ISO, 2018)

Seguimiento

Determinación del estado de un sistema, un proceso o una actividad. (ISO, 2018)

Sistema de gestión

Conjunto de elementos de una organización interrelacionados o que interactúan para establecer políticas, objetivos y procesos para lograr estos objetivos. (ISO, 2018)

Trazabilidad

Capacidad para seguir la historia, aplicación, movimiento y localización de un objeto a través de las etapas especificadas de producción, procesamiento y distribución. (ISO, 2018)

Validación

Obtención de evidencia de que una medida de control (o combinación de medidas de control) serán capaces de controlar eficazmente el peligro significativo relacionado con la inocuidad de los alimentos. (ISO, 2018)

Verificación

Confirmación, mediante la aportación de evidencia objetiva, que se han cumplido los requisitos especificados. (ISO, 2018)

Informes de auditoría

A continuación, se presentan los informes de auditoría del proceso de elaboración de arroz mandarín empacado en atmosfera modificada de la empresa “meriendas siempre listo”, en los cuales se especifica cada hallazgo de no conformidad identificados durante la auditoría interna al sistema de gestión de inocuidad alimentaria (SGIA) evaluando el cumplimiento de los criterios de la ISO 22000:2018.

Tabla 1

Informe de auditoría interna al SGIA ISO 22000:2018, hallazgo 152.

INFORME DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ISO 22000:2018 EMPRESA MERIENDAS “SIEMPRE LISTOS” AÑO 2025			
OBJETIVO	Evaluar el cumplimiento e implementación del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria bajo la norma ISO 22000:2018, verificando conformidades, desviaciones, y oportunidades de mejora.		
ALCANCE	La auditoría abarca la verificación del control de alérgenos durante el proceso de empaque en atmósfera modificada del producto arroz mandarín.		
LUGAR	Planta de procesos meriendas siempre listo	FECHA	Noviembre 27 de 2025
		HORA	10:00 AM
EQUIPO AUDITOR	Equipo de aseguramiento calidad	AUDITADO	Equipo de producción
DOCUMENTOS DE REFERENCIA	ISO 22000:2018		
CONCLUSIONES DE AUDITORIA			
<p>La auditoría realizada a la empresa “siempre listo” evidencia que se ha desarrollado e implementado la base documental y operativa de su sistema de gestión de inocuidad alimentaria, manteniendo el cumplimiento del sistema HACCP. Sin embargo, los programas prerrequisito operativos (PPRO) es uno de los puntos de control de sistema HACCP no es adecuado respecto al manejo de alérgenos durante el empaque.</p>			
1. HALLAZGOS POSITIVOS ENCONTRADOS Y/O FORTALEZAS			
<ol style="list-style-type: none"> Se observan puntos críticos de control adecuados para el control de peligros. Mantienen cumplimiento del sistema HACCP. Establecen la finalidad, el procedimiento, la periodicidad y los roles asignados para las actividades de verificación. Se registran los resultados de la verificación y se notifican al equipo de gestión de la inocuidad alimentaria. 			
2. HALLAZGOS POR MEJORAR (INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES)			
ASPECTO NORMA-(PVHA)	Nº NC	REQUISITO NTC ISO 22000:2018	DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD
HACER	152	8.5.4.3	Se encuentra un PCC orientado al manejo de alérgenos durante el empaque del producto debido al uso de un mismo equipo para varios procesos, pero no se ha

construido un PPRO orientado a un control adecuado de este PCC.

NO CONFORMIDAD MAYOR

3. HALLAZGOS CON OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO (OBSERVACIONES)

ASPECTO	PRIORIDAD	DESCRIPCIÓN DE LA OPORTUNIDAD DE MEJORA
8.5.4.3 Sistemas de seguimiento en los PCC y para los PPRO	1	Se sugiere planear y realizar un documento que contenga el PPRO con criterio de acción definido para el control del PCC de alérgenos en el empaque.

4. SUGERENCIAS PARA AUDITORÍAS DE SEGUIMIENTO

1. Se sugiere realizar revisión documental para verificación del plan HACCP, determinación de peligros, análisis de riesgos, identificación de PCC y PPRO documentados.
2. Se sugiere realizar verificación de controles de alérgenos en planta para evitar contaminación cruzada.
3. Se sugiere realizar entrevistas a responsables de inocuidad evaluando el conocimiento de los puntos de control, diferencias entre PCC y PPRO.
4. Se sugiere realizar un PPRO aplicado para el control del PCC de alérgenos en el empaque.

5. NUMERALES DE LA ISO 22000:2028 CON INCUMPLIMIENTO

8.5.4.3: Exige el establecimiento de un sistema de seguimiento para los Puntos de Control Crítico (PCC) y los Programas Prerrequisitos Operacional (PPRO).

NOTA: SE ANEXAN TODOS LOS REGISTROS DE HALLAZGOS.

FECHA INFORME

Noviembre 28 de 2025

ELABORADO POR

Iván Mancilla (Auditor de apoyo)

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 2

Informe de auditoría interna al SGIA ISO 22000:2018, hallazgo 95.

INFORME DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ISO 22000:2018 EMPRESA MERIENDAS “SIEMPRE LISTOS” AÑO 2025			
OBJETIVO	Evaluar la implementación y eficacia de sistema de trazabilidad, para verificar el cumplimiento de los criterios que exige la ISO 22000: 2018		
ALCANCE	La auditoría comprende la etapa de la recepción de las materias primas e insumos del proceso de producción de arroz mandarín empacado con atmosfera modificada.		
LUGAR	Recepción de materias primas en planta de proceso	FECHA	27 de noviembre 2025
	meriendas Siempre listo	HORA	10:00 am
EQUIPO AUDITOR	Alta dirección	AUDITADO	Equipo de aseguramiento de calidad.
DOCUMENTOS DE REFERENCIA	ISO 22000:2018		

CONCLUSIONES DE AUDITORIA

Se identifica un hallazgo de no conformidad respecto al incumplimiento del numeral 8.3 que exige a la organización establecer e implementar un sistema de trazabilidad donde se pueda verificar que se aplica adecuadamente y evaluar su eficacia, esto con el fin de cumplir con los objetivos del SGIA, así mismo garantizar la información documentada de las materias primas, ingredientes e insumos necesarios para la producción del arroz mandarín, referente a su procedencia, calidad y cumplimiento de requisitos, de igual manera para continuar con el seguimiento al iniciar el proceso hasta obtener el producto terminado, vida útil del producto su almacenamiento, distribución y entrega de un alimento inocuo al consumidor final.

1. HALLAZGOS POSITIVOS ENCONTRADOS Y/O FORTALEZAS

1. La empresa demuestra la ejecución de los programas prerrequisito (PPR) como medida para controlar la contaminación química, física o biológica de los productos y prevenir la contaminación cruzada.
2. Los programas prerrequisito están alineados con los marcos legales y regulatorios correspondientes.
3. Se evidencia la implementación en planta de producción el plan de saneamiento básico.
4. En la documentación se detallan los requisitos de almacenamiento para las materias primas, ingredientes y materiales que entran en contacto con el producto.

2. HALLAZGOS POR MEJORAR (INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES)

ASPECTO NORMA- (PVHA)	N° NC	REQUISITO NTC ISO 22000:2018	DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD
HACER	95	8.3	Aunque se cuenta con el instructivo documental acerca de la forma de revisar materias primas e insumos empleados en el proceso, no se evidencian registros con los datos de los productos recibidos y la aprobación de estos, lo cual representa un riesgo en cuanto a la procedencia, calidad físico química de las materias primas y cumplimiento de requisitos internos y normativos vigentes, convirtiéndose en un peligro significativo para la inocuidad de los alimentos, por lo tanto se establece como una NO CONFORMIDAD MAYOR .

3. HALLAZGOS CON OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO (OBSERVACIONES)

ASPECTO	PRIORIDAD	DESCRIPCIÓN DE LA OPORTUNIDAD DE MEJORA
8. Operación 8.3 Trazabilidad	2	Se recomienda establecer e implementar adecuadamente el sistema de trazabilidad en la recepción, para identificar la materia prima recibida de los proveedores, registrando la información para mantenerla documentada, sobre los lotes de materiales, materias primas e insumos recibidos, donde se verifique el cumplimiento de requisitos internos, legales y reglamentarios para determinar su aceptación o rechazo.

4. SUGERENCIAS PARA AUDITORÍAS DE SEGUIMIENTO

Se recomienda concientizar, capacitar y evaluar al personal del almacén sobre la importancia del registro y documentación de la información en la recepción según el programa de trazabilidad.

Se orienta a realizar la identificación de las necesidades del cliente y de los requisitos normativos vigentes.

Se sugiere mantener adecuadamente la información documentada y evidencias como los registros de trazabilidad.

Realizar seguimiento y medición para verificar la eficacia del sistema de trazabilidad, evaluar su desempeño y determinar su mejora.

5. NUMERALES DE LA NORMA ISO 22000 CON INCUMPLIMIENTO

8. Operación: 8.3 Trazabilidad

NOTA: SE ANEXAN TODOS LOS REGISTROS DE HALLAZGOS.

Revisión documental y verificación del programa de gestión de trazabilidad, revisión de los registros de trazabilidad, los cuales no contienen información como (lote, cantidad, proveedor, fecha) y la aceptación o rechazo de la materia prima.

Se entrevista al personal de recepción de materias primas, quienes indican que conocen el instructivo del programa de trazabilidad, pero no se evidencian los registros diligenciados con los datos de los productos recibidos y la aprobación de estos.

FECHA INFORME 28 de noviembre 2025

ELABORADO POR

Karen Lorena Moreno Guarín – Auditor de apoyo

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 3

Informe de auditoría interna al SGIA ISO 22000:2018, hallazgo 120.

INFORME DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ISO 22000:2018 EMPRESA MERIENDAS "SIEMPRE LISTOS" AÑO 2025			
OBJETIVO	Evaluar la frecuencia con la que se ejecuta la evaluación de peligros en la empresa Meriendas siempre listos, de acuerdo con los criterios establecidos por la ISO 22000: 2018.		
ALCANCE	La auditoría abarca lo concerniente a la información documentada relacionada con la evolución de peligros referentes a la inocuidad de los alimentos.		
LUGAR	Empresa Meriendas siempre listos	FECHA	Noviembre 27 de 2025
		HORA	8:00 am
EQUIPO AUDITOR	Líder de producción	AUDITADO	Equipo de aseguramiento calidad
DOCUMENTOS DE REFERENCIA	ISO 22000: 2018		
CONCLUSIONES DE AUDITORIA			

Durante la verificación de la información documentada sobre la evaluación de peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos, se constató que la evaluación de peligros se realizó conforme a la normativa; sin embargo, no se cumplió con la periodicidad establecida en el documento.

1. HALLAZGOS POSITIVOS ENCONTRADOS Y/O FORTALEZAS

1. La empresa Meriendas Siempre Listos ha documentado la realización de análisis de peligros en relación con la inocuidad de los alimentos.
2. La alta dirección muestra compromiso con las actividades que permitan garantizar la periodicidad de la realización de la evaluación de peligros.
3. Dentro del programa de inocuidad se cuenta con criterios definidos para la evaluación de peligros existentes y la identificación de peligros emergentes.
4. El personal del departamento de inocuidad posee la competencia y experiencia necesarias para realizar la evaluación de peligros de manera adecuada.

2. HALLAZGOS POR MEJORAR (INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES)

ASPECTO NORMA- (PVHA)	N° NC	REQUISITO NTC ISO 22000:2018	DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD
--------------------------------------	--------------	-----------------------------------------	-----------------------------------------

HACER	120	Numeral 8.5.2.3	No se ha realizado la evaluación de peligros en la periodicidad documentada (bimestralmente), el último reporte data de tres meses atrás al desarrollo de la auditoría.
-------	-----	-----------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

NO CONFORMIDAD MAYOR

3. HALLAZGOS CON OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO (OBSERVACIONES)

ASPECTO	PRIORIDAD	DESCRIPCIÓN DE LA OPORTUNIDAD DE MEJORA
8.5.2.3 Evaluación de peligros	3	La falta de reportes en más de tres meses sobre la realización de la evaluación de peligros incumple la periodicidad bimestral documentada, lo que genera riesgo de no identificar peligros emergentes y pone en riesgo la inocuidad del producto terminado.

4. SUGERENCIAS PARA AUDITORÍAS DE SEGUIMIENTO

1. Verificar que la evaluación de peligros se realiza en la periodicidad definida (bimestral).
2. Garantizar que los registros se encuentran actualizados y disponibles como evidencia.
3. Asegurar que el equipo de inocuidad este conformado por personal competente.
4. identificar peligros emergentes al proceso productivo.

5. NUMERALES DE LA ISO 22000 CON INCUMPLIMIENTO

8.5.2.3 - Evaluación de peligros

NOTA: SE ANEXAN TODOS LOS REGISTROS DE HALLAZGOS.

FECHA INFORME 28 noviembre 2025

ELABORADO POR

Angie Lisbeth Silva - Auditor Líder

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 4

Informe de auditoría interna al SGIA ISO 22000:2018, hallazgo 69.

INFORME DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ISO 22000:2018 EMPRESA MERIENDAS “SIEMPRE LISTOS” AÑO 2025			
OBJETIVO	Evaluar el cumplimiento e implementación de los requisitos que exige la norma ISO 22000: 2018 para la certificación del sistema de gestión de la inocuidad, verificando conformidades, desviaciones, y oportunidades de mejora.		
ALCANCE	La auditoría comprende el proceso de calibración de equipos de medición y seguimiento implementados en el proceso productivo de arroz mandarín empacado con atmosfera modificada.		
LUGAR	Planta de proceso meriendas Siempre listo	FECHA	27 de noviembre 2025
		HORA	9:00 am
EQUIPO AUDITOR	Equipo de aseguramiento de calidad	AUDITADO	Alta dirección
DOCUMENTOS DE REFERENCIA	ISO 22000:2018		
CONCLUSIONES DE AUDITORIA			

Al realizar la auditoría interna se evidencia un hallazgo determinado como una no conformidad debido a que presenta incumplimiento de la norma 7.1.1 y 7.1.3, además al incumplirse tales requisitos conlleva al incumplimiento de otro requisito como el 8.7 control del seguimiento y la medición de equipos, afectando directamente la confiabilidad y garantía de las mediciones para el seguimiento y monitoreo del sistema HACCP, esto constituye un incumplimiento directo y un riesgo para la validez de las mediciones críticas de peligro del SGIA el cual afecta directamente la inocuidad de los alimentos.

1. HALLAZGOS POSITIVOS ENCONTRADOS Y/O FORTALEZAS

La empresa confirma que dispone de los recursos necesarios para establecer y conservar la infraestructura y el entorno de trabajo que garanticen la inocuidad de los alimentos.

El personal responsable del seguimiento y acciones correctivas del SGIA está identificado, es competente y conoce la norma y su rol en su cumplimiento.

En el plan HACCP se definen límites críticos cuantificables y procedimientos de seguimiento para cada PCC, asegurando su control y cumplimiento.

Se planifican y documentan las correcciones y acciones correctivas ante límites críticos superados, identificando causas, parámetros controlados y medidas preventivas.

2. HALLAZGOS POR MEJORAR (INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES)

ASPECTO NORMA- (PVHA)	N° NC	REQUISITO NTC ISO 22000:2018	DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD
PLANIFICAR	69	7.1. 3	Al revisar los rublos asignados para la calibración de los equipos con entes certificados, se encontró que no se cuenta con un recurso asignado para dicho proceso, lo cual corresponde a una no conformidad Mayor, debido a que influye de manera directa en la inocuidad de los alimentos.

NO CONFORMIDAD MAYOR

3. HALLAZGOS CON OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO (OBSERVACIONES)

ASPECTO	PRIORIDAD	DESCRIPCIÓN DE LA OPORTUNIDAD DE MEJORA
7.1. 3 infraestructura	4	Se sugiere realizar la asignación de recursos para la calibración de equipos de seguimiento y medición, para asegurar el cumplimiento de la norma y que la organización pueda asegurar los recursos necesarios para la creación, ejecución y mantenimiento de la infraestructura que permita cumplir los requisitos del SGIA.
8.7 a,b,c Control y seguimiento de la medición.	4	No existe evidencia de que los equipos son calibrados debido a que no se dispone de recursos asignados para la calibración, lo que provoca el incumplimiento del requisito de que la organización debe demostrar que los equipos de medición y seguimiento son calibrados o verificados en los intervalos establecidos, ajustados o reajustados cuando sea necesario y correctamente identificados para determinar su estado de calibración.

4. SUGERENCIAS PARA AUDITORÍAS DE SEGUIMIENTO

Se sugiere planificar la asignación de los recursos para mantener calibrados los equipos de medición y seguimiento.

Se recomienda que, al contratar un proveedor externo de calibración de equipos, se utilicen los mecanismos internos de selección y seguimiento para asegurar que el proveedor esté acreditado.

Se sugiere que el seguimiento de los PCC incluya la documentación de mediciones, métodos de seguimiento y calibración, verificación, frecuencia, resultados, responsabilidades y autoridad, para garantizar el control dentro de los límites críticos.

Es recomendable evaluar la confiabilidad de los resultados de mediciones anteriores cuando se evidencie que el equipo o las condiciones del proceso no cumplen con los criterios establecidos.

5. NUMERALES DE LA NORMA ISO 22000 CON INCUMPLIMIENTO

7.1 Recursos: 7.1. 3 infraestructura
8.7 a,b,c

NOTA: SE ANEXAN TODOS LOS REGISTROS DE HALLAZGOS.

Evidencia documental de planificación y ejecución del presupuesto y asignación de recursos, no se observan recursos asignados para la calibración de equipos de seguimiento y medición.

FECHA INFORME 28 noviembre 2025

ELABORADO POR
Karen Lorena Moreno Guarín – Auditor de apoyo

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 5

Informe de auditoría interna al SGIA ISO 22000:2018, hallazgo 177.

INFORME DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ISO 22000:2018 EMPRESA MERIENDAS “SIEMPRE LISTOS” AÑO 2025			
OBJETIVO	Evaluar el cumplimiento del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria bajo la norma ISO 22000:2018, verificando conformidades, desviaciones, y oportunidades de mejora.		
ALCANCE	La auditoría cubre los diferentes procesos de la empresa “Siempre Listo”, para la producción de “arroz mandarín” empacado con atmosfera modificada.		
LUGAR	Instalaciones productivas y administrativas de la empresa Meriendas “Siempre Listo”.	FECHA	27 noviembre de 2025
		HORA	11:00 AM
EQUIPO AUDITOR	Alta dirección	AUDITADO	Equipo de aseguramiento calidad
DOCUMENTOS DE REFERENCIA	ISO 22000:2018		
CONCLUSIONES DE AUDITORIA			

La auditoría realizada a la empresa “Siempre listo” evidencia que se ha desarrollado e implementado la base documental y operativa de su Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria, manteniendo en buen estado el sistema HACCP. No obstante, el análisis muestra brechas significativas que afectan la eficacia del SGIA, entre ellas la falta de revisión y actualización de la política, debilidades en los mecanismos de comunicación interna, incumplimientos en los programas de calibración y en el control de proveedores, así como deficiencias en la identificación y evaluación de peligros y en la gestión de alérgenos. Adicionalmente, se observaron desviaciones sin acciones correctivas implementadas y un incumplimiento del programa de auditorías internas, lo que evidencia oportunidades de mejora estructural en la gestión del sistema.

1. HALLAZGOS POSITIVOS ENCONTRADOS Y/O FORTALEZAS

1. La empresa ha identificado adecuadamente los PCC relacionados con alérgenos y su impacto en la inocuidad.
2. la empresa garantizó el cumplimiento del 100% del sistema HACCP.
3. El equipo operativo demuestra compromiso con el cumplimiento del monitoreo establecido, manteniendo la regularidad de los registros durante los últimos meses.
4. La organización cuenta con un proceso de validación bien estructurado para las medidas de control.

2. HALLAZGOS POR MEJORAR (INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES)

ASPECTO NORMA- (PVHA)	N° NC	REQUISITO NTC ISO 22000:2018	DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD
VERIFICAR	177	Numeral 9.1.2	Existe un adecuado proceso de validación respecto a las medidas de control, sin embargo, se constata que el registro de desviaciones de los registros de monitoreo de los registros de cocción desde hace 3 meses y la anotación por parte del responsable de dicho desvío, sin que se halla estructurado una acción de mejora. NO CONFORMIDAD MENOR

3. HALLAZGOS CON OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO (OBSERVACIONES)

ASPECTO	PRIORIDAD	DESCRIPCIÓN DE LA OPORTUNIDAD DE MEJORA
9.1.2 Análisis y evaluación	5	Diseñar e implementar de forma inmediata una acción correctiva orientada al incumplimiento identificado, priorizando medidas que aseguren la restauración del control del proceso. Para ello, se debe realizar un análisis que determine el origen del problema y ejecutar la acción correspondiente, ya sea la recalibración del equipo involucrado, la capacitación específica del personal para garantizar la correcta operación o el ajuste y estandarización de los procedimientos aplicables.

4. SUGERENCIAS PARA AUDITORÍAS DE SEGUIMIENTO

1. Cumplimiento del cronograma de las auditorías internas.
2. Seguimiento al plan de alergenos PCC.
3. Revisar evidencia objetiva: registros, fotografías, capacitaciones, calibraciones, ajustes de parámetros, cambios en procedimientos, etc.
4. Análisis del cumplimiento documental, Procedimiento de monitoreo del PCC/PRP operacionales.

5. NUMERALES DE LA ISO 22000:18 CON INCUMPLIMIENTO

9.1.2 Análisis y evaluación

NOTA: SE ANEXAN TODOS LOS REGISTROS DE HALLAZGOS.

FECHA INFORME

28 de noviembre de 2025

ELABORADO POR

Gerardo Alonso Poveda Huertas (Auditor de apoyo)

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 6

Informe de auditoría interna al SGIA ISO 22000:2018, hallazgo 27

INFORME DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ISO 22000:2018 EMPRESA MERIENDAS “SIEMPRE LISTOS” AÑO 2025			
OBJETIVO	Evaluar el grado de cumplimiento de la información documentada para política de inocuidad de los alimentos, establecida e implementada por la empresa Meriendas siempre listos, frente a los criterios dispuestos en la norma ISO 22000: 2018.		
ALCANCE	La auditoría abarca la revisión de la alta dirección frente a los aspectos relacionados con la política de inocuidad de los alimentos establecida e implementada por la empresa Meriendas siempre listos.		
LUGAR	Empresa Meriendas siempre listos - Sala de reuniones.	FECHA HORA	Noviembre 27 de 2025 08:00 am
EQUIPO AUDITOR	Coordinador ambiental	AUDITADO	Alta dirección.
DOCUMENTOS DE REFERENCIA	ISO 22000:2018		
CONCLUSIONES DE AUDITORIA			

Al llevar a cabo la revisión de cómo se ha establecido, implementado y mantenido la política de inocuidad de los alimentos en la empresa Meriendas siempre listos, se encuentra que actualmente la empresa cuenta con la documentación correspondiente a la política; sin embargo, esta no ha sido revisada y actualizada en los últimos dos años, por parte de la alta dirección ni el equipo de inocuidad.

1. HALLAZGOS POSITIVOS ENCONTRADOS Y/O FORTALEZAS

1. La empresa cuenta en la actualidad con la documentación vigente de su política de inocuidad alimentaria.
2. La alta dirección de Meriendas siempre listos está abierta y dispuesta asignar los recursos (humanos, técnicos, económicos) imprescindibles para garantizar la implementación continua de la política y la mejora del sistema de gestión de inocuidad alimentaria.
3. La organización cuenta con un equipo de trabajo responsable de la inocuidad alimentaria.
4. La realización de auditorías como esta permite identificar y corregir oportunamente estas fallas, contribuyendo así a robustecer y encaminar el SGIA hacia un proceso de mejora continua.

2. HALLAZGOS POR MEJORAR (INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES)

ASPECTO NORMA- (PVHA)	N° NC	REQUISITO NTC ISO 22000:2018	DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD
VERIFICAR	27	Numeral 9.3.3.b	No se encuentran revisiones actualizadas de la política de inocuidad liderado por la alta dirección, la política encontrada lleva más de 2 años de haber sido estructurada y publicada. NO CONFORMIDAD MENOR.

3. HALLAZGOS CON OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO (OBSERVACIONES)

ASPECTO	PRIORIDAD	DESCRIPCIÓN DE LA OPORTUNIDAD DE MEJORA
9.3.3.b Salidas de la revisión por la dirección	6	Se sugiere a la alta dirección de Meriendas siempre listos, realizar oportunamente la revisión de la política de inocuidad para que se generen las respectivas actualizaciones y la divulgación de nuevas versiones a las partes interesadas internas y externas.

4. SUGERENCIAS PARA AUDITORÍAS DE SEGUIMIENTO

Garantizar que la información documentada se actualice en los intervalos planificados por el SGIA.

Fortalecer el seguimiento al SGIA realizado liderado por la alta dirección, para garantizar que este se actualiza continuamente.

Mejorar los medios para comunicar las actualizaciones de la política de inocuidad, asegurando la validez y actualidad de la información compartida.

Revisar el procedimiento de comunicaciones pertinentes al SGIA.

5. NUMERALES DE LA ISO 22000:2018 CON INCUMPLIMIENTO

- 9.3. Revisión por la alta dirección.
 - 9.3.1 - Generalidades
 - 9.3.2 – Entradas por la alta dirección.

NOTA: SE ANEXAN TODOS LOS REGISTROS DE HALLAZGOS.

FECHA INFORME Noviembre 28 de 2025

ELABORADO POR
Angie Lisbeth Silva Meta – Auditor Líder.

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 7

Informe de auditoría interna al SGIA ISO 22000:2018, hallazgo 47

**INFORME DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ISO 22000:2018
EMPRESA MERIENDAS “SIEMPRE LISTOS”
AÑO 2025**

OBJETIVO	Evaluar el cumplimiento e implementación del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria bajo la norma ISO 22000:2018, verificando conformidades, desviaciones, oportunidades de mejora.		
ALCANCE	La auditoría comprende el proceso de comunicación del SGIA establecidos en la organización que realiza el procesamiento de arroz mandarín empacado con atmosfera modificada.		
LUGAR	Planta de procesos meriendas siempre listos	FECHA	Noviembre 27 de 2025
		HORA	10:00 AM
EQUIPO AUDITOR	Coordinador SST	AUDITADO	Equipo de comunicaciones
DOCUMENTOS DE REFERENCIA	ISO 22000:2018		
CONCLUSIONES DE AUDITORIA			

La auditoría realizada a la empresa “siempre listo” evidencia que se ha desarrollado e implementado la base documental y operativa de su sistema de gestión de inocuidad alimentaria, manteniendo el cumplimiento del sistema HACCP. No obstante, el análisis muestra algunas deficiencias significativas que afectan la eficiencia del SGIA como lo es los malos procedimientos en la comunicación interna y externa de la información al no haber un responsable claro causando confusión en la información comunicada interna y externamente.

1. HALLAZGOS POSITIVOS ENCONTRADOS Y/O FORTALEZAS

1. Se dispone de un procedimiento formal sobre la ejecución de los procesos de comunicación interna y externa.
2. Se emplea información externa como base para actualizar el sistema y para la revisión de la alta dirección.
3. Se mantienen los registros de las comunicaciones.
4. La información se incorpora en la actualización del SGIA y se utiliza como insumo para la revisión por la dirección.

2. HALLAZGOS POR MEJORAR (INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES)

ASPECTO NORMA- (PVHA)	N° NC	REQUISITO NTC ISO 22000:2018	DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD
----------------------------------	--------------	-----------------------------------------	-----------------------------------------

PLANIFICAR	47	Numeral 7.4.1	Existe un procedimiento escrito acerca del modo en que se realizan los procesos de comunicación interna y externa, sin embargo, no es claro el cargo responsable de dicho proceso, al verificar registros se encuentra gran diversidad de personas realizando actividades de comunicación lo que causa confusión interna y externamente.
------------	----	---------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

NO CONFORMIDAD MENOR**3. HALLAZGOS CON OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO (OBSERVACIONES)**

ASPECTO	PRIORIDAD	DESCRIPCIÓN DE LA OPORTUNIDAD DE MEJORA
7.4 "Comunicación". Subnumeral: 7.4.1 Generalidades	7	Se sugiere que la organización determine claramente qué, cuándo, a quién, cómo y quién comunica la información. Asegurando siempre que los procesos de comunicación interna y externa están claramente definidos, documentados y aplicados.

4. SUGERENCIAS PARA AUDITORÍAS DE SEGUIMIENTO

1. Se sugiere llevar a cabo la Revisión documental de los Procedimientos o manuales donde se establezca el proceso de comunicación interna y externa.
2. Se sugiere realizar entrevistas a los responsables designados para verificar si conocen su rol, qué comunican, a quién y cómo.
3. Se sugiere entrevistar al personal para verificar si se mantiene informado y consciente de cambios en procedimientos, alertas o políticas de inocuidad.
4. Se sugiere realizar un seguimiento de observación donde se verifique el modo y forma como se transmite y comunica la información interna y externa.

5. NUMERALES DE LA ISO 22000:2018 CON INCUMPLIMIENTO

7.4 "Comunicación".

Subnumeral: 7.4.1 Generalidades.

NOTA: SE ANEXAN TODOS LOS REGISTROS DE HALLAZGOS.**FECHA INFORME**

Noviembre 28 de 2025

ELABORADO POR*Iván Mancilla (Auditor de apoyo)*

Tabla 8*Informe de auditoría interna al SGIA ISO 22000:2018, hallazgo 188*

**INFORME DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ISO 22000:2018
EMPRESA MERIENDAS “SIEMPRE LISTOS”
AÑO 2025**

OBJETIVO	Evaluar la conformidad y la correcta implementación del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA) bajo la norma ISO 22000:2018, verificando conformidades, desviaciones, y oportunidades de mejora.		
ALCANCE	Cubre el programa de auditoría de los diferentes procesos de la empresa “Siempre Listo”, para la producción de “arroz mandarín” empacado con atmosfera modificada.		
LUGAR	Instalaciones productivas y administrativas de la empresa Meriendas “Siempre Listo”.	FECHA	27 noviembre de 2025
		HORA	12:00 am
EQUIPO AUDITOR	Alta dirección	AUDITADO	Equipo SGIA
DOCUMENTOS DE REFERENCIA	ISO 22000:2018		
CONCLUSIONES DE AUDITORIA			

La auditoría realizada a la empresa “Siempre listo” evidencia que se ha desarrollado e implementado la base documental y operativa de su Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria, manteniendo en buen estado el sistema HACCP. No obstante, el análisis muestra brechas significativas que afectan la eficacia del SGIA, entre ellas la falta de revisión y actualización de la política, debilidades en los mecanismos de comunicación interna, incumplimientos en los programas de calibración y en el control de proveedores, así como deficiencias en la identificación y evaluación de peligros y en la gestión de alérgenos. Adicionalmente, se observaron desviaciones sin acciones correctivas implementadas y un incumplimiento del programa de auditorías internas, lo que evidencia oportunidades de mejora estructural en la gestión del sistema.

1. HALLAZGOS POSITIVOS ENCONTRADOS Y/O FORTALEZAS

1. La empresa ha identificado adecuadamente los PCC relacionados con alérgenos y su impacto en la inocuidad.
2. la empresa garantizó el cumplimiento del 100% del sistema HACCP
3. Se cuenta con criterios, alcances y métodos definidos para la ejecución de las auditorías.

4. La empresa demuestra compromiso con el mantenimiento de la trazabilidad y documentación de las auditorías, lo que contribuye a la mejora continua del sistema y a la toma de decisiones fundamentadas en evidencia.

2. HALLAZGOS POR MEJORAR (INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES)

ASPECTO NORMA- (PVHA)	N° NC	REQUISITO NTC ISO 22000:2018	DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD
VERIFICAR	188	Numeral 9.2.2	Aunque se cuenta con una adecuada planificación de las auditorías internas a realizar, el cronograma estipulado presenta incumplimiento. NO CONFORMIDAD MENOR

3. HALLAZGOS CON OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO (OBSERVACIONES)

ASPECTO	PRIORIDAD	DESCRIPCIÓN DE LA OPORTUNIDAD DE MEJORA
9.2 Auditoría interna 9.2.2	8	Fortalecer la disciplina operativa y la rendición de cuentas para la ejecución de las auditorías internas planificadas.

4. SUGERENCIAS PARA AUDITORÍAS DE SEGUIMIENTO

1. Capacitación al personal responsable, En relación con la efectividad de las acciones correctivas y de la necesidad de ejecutar auditorías internas.
2. Seguimiento interno por parte del responsable de SGIA o el líder encargado de la auditoría interna.
3. Revisión documental por parte del auditor interno, verificando los informes emitidos, actas o registros de auditorías realizadas.
4. Asignación de roles y responsabilidades a cada área, para que no exista recurrencia de las no conformidades en nuevas auditorías.

5. NUMERALES DE LA ISO 22000:18 CON INCUMPLIMIENTO

9.2 Auditoría interna: Numeral 9.2.2

NOTA: SE ANEXAN TODOS LOS REGISTROS DE HALLAZGOS.

FECHA INFORME 28 de noviembre de 2025

ELABORADO POR

Gerardo Alonso Poveda Huertas (auditor de apoyo)

Fuente: Elaboración Propia

Conclusiones

El sistema de gestión de Inocuidad alimentaria (SGA) basado en los criterios de la norma ISO 22000:2018 para la empresa “Meriendas siempre listo” presento unas no conformidades de acuerdo con en el informe de auditoría interna donde se determinaron los hallazgos, causas y acciones correctivas que permitan el mejoramiento y cumplimiento de los requisitos de la norma para alcanzar la certificación.

Se estableció en los hallazgos el ciclo Planificar - Hacer – Verificar y Actuar (PHVA), con el propósito de establecer un plan de acción correctivo idóneo que detalle el plan de mejora y sugerencias para dar cumplimiento a los requisitos establecidos por la norma ISO 22000:2018.

Se analizaron los hallazgos en el plan de auditoría interna clasificando el nivel de prioridad de cada uno el cual va a permitir un mejor enfoque en la implementación de los procesos de seguimiento de las no conformidades para asegurar que las acciones correctivas se completen y sean efectivas.

Recomendaciones

Se recomienda implementar las acciones correctivas planteadas en el plan de auditoría interna realizado a la empresa Meriendas “siempre listo” con el propósito de dar alcance a los requisitos establecidos en la norma ISO 22000:2018.

Se recomienda realizar las correcciones y seguimiento de acuerdo con el orden de prioridad establecido en los hallazgos del plan de auditoría realizado a la empresa Meriendas “siempre listo” con el propósito de evacuar las no conformidades de mayor a menor importancia dentro de los requisitos de la norma ISO 22000:2018 en la fabricación del arroz mandarín.

Se recomienda realizar seguimiento a las no conformidades y recomendaciones realizadas de acuerdo con el plan de auditoría realizado a la empresa Meriendas “siempre listo” que aseguren su efectividad y cumplimiento.

Referencias Bibliográficas

- Comisión del Codex Alimentarius (2022). Principios generales de higiene de los alimentos CXC 1-1969. Comisión del Codex Alimentarius (2022). Principios generales de higiene de los alimentos CXC 1-1969. <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/6e28e86b-cf11-466b-b997-6e943b9d6376/content>
- FAO & OMS. (2022). Principios generales de higiene de los alimentos (CXC 1-1969). Revisión 2022. Codex Alimentarius. <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius>
- 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>
- Naciones Unidas. (1948, 10 de diciembre). Declaración Universal de Derechos Humanos. <https://www.un.org/es/about-us/universal-declaration-of-human-rights>

Apéndices

Apéndice A

Programa de auditoría interna empresa meriendas “siempre listo”

MERIENDAS "SIEMPRE LISTO"																		
PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD											Código:	31020						
											Versión:	1						
											Fecha:	3/30/2023						
OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA						ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA												
Comprobar la eficacia de las acciones correctivas implementadas frente a las no conformidades detectadas, asegurando el cumplimiento de la norma NTC-ISO 22000:2018 y la mejora del desempeño del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria.						El programa de auditoría de seguimiento en la organización Meriendas "Siempre Listo" comprende la verificación de la implementación y eficacia de las acciones correctivas aplicadas para subsanar las no conformidades detectadas en la línea de proceso de arroz mandarín. Adicionalmente, incluye la evaluación del desempeño y eficacia del Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria (SGIA), en conformidad con los requisitos de la norma NTC-ISO 22000:2018 con un enfoque orientado a la mejora continua.												
CONTENIDOS DE AUDITORÍA			DOCUMENTO RELACIONADO				RECURSOS NECESARIOS											
NTC-ISO 22000: 2018 - Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria. Resolución 2574 de 2013 - Requisitos sanitarios y buenas prácticas de manufactura en la industria de los alimentos. Decreto 80 de 2002 - Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación.			Norma ISO 22000:2018 y otras normativas aplicables. Procedimientos documentados del SGIA (manual de inocuidad, política, plan HACCP, OMP, PCC, FPRO). Programas de prerrequisitos (limpieza, control de plagas, gestión de proveedores, etc.). Registros de monitoreo, verificación, validación, acciones correctivas. Plan de auditoría y listas de verificación (checklist).				Recursos Humanos: Equipo auditor con formación en ISO 22000, HACCP y técnicas de auditoría (ISO 19011), auditor líder para coordinar la auditoría, expertos técnicos y personal de la organización auditada. Recursos Materiales y Tecnológicos: Espacio físico para entrevistas y reuniones, computadores portátiles o tablets para registro de hallazgos, Software de auditoría o formularios en papel, acceso a Internet para revisar documentos digitales.											
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 cuál será el ensayo 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
Aunque se encuentra con el instructivo documental acerca de la forma de revisar materias primas e insumos empleados en el proceso, no se evidencian registros con los datos de los productos recibidos y la aprobación de los mismos. (93) #PM	Se identifica un hallazgo de no conformidad respecto al incumplimiento del numeral 8.3 que exige a la organización establecer e implementar un sistema de trazabilidad donde se pueda verificar que se aplica adecuadamente y evaluar su eficacia, esto con el fin de cumplir con los objetivos del SGIA, así mismo garantizar la información documentada de las materias primas, ingredientes e insumos necesarios para la producción del arroz mandarín, referente a su procedencia, calidad y cumplimiento de requisitos.	Verificar que el formato de registro de recepción de materias primas se esté diligenciando completamente, incluyendo el lote, la cantidad, el nombre del proveedor y la fecha, para otorgar la aprobación de ingreso.	Alta Dirección	Equipo de aseguramiento de calidad	Revisión documental: Verificar el contenido del instructivo documental. Inspección: *Verificar al el personal de recepción de materias primas está utilizando el instructivo documental como guía, usando el termómetro, pesando, revisando etiquetas al recibir un lote. Entrevistas: Verificar si el personal de recepción de materias primas conoce el instructivo documental, para evaluar la comprensión del proceso de registro y la importancia de la aprobación.	X												Líder de aseguramiento de calidad
Al revisar los rubros asignados para la calibración de los equipos con entes certificados, se encontró que no se cuenta con un recurso asignado para dicho proceso. (89) #PM	El requisito 7.1.1. Establece que la organización debe proporcionar los recursos para la determinación, establecimiento y mantenimiento de la infraestructura necesaria para lograr la conformidad con los requisitos del SGIA. El numeral 7.1.3 establece que la organización debe proporcionar los recursos necesarios para la implementación, mantenimiento, actualización y mejora continua del SGIA para el establecimiento que permitan el control de procesos, productos o servicios prestados por un sistema. El hallazgo indica que no se ha asignado recurso (preasignado) para la calibración por entes certificados, por lo tanto no hay garantía de que la calibración se realice, esto constituye un incumplimiento directo y un riesgo para la validez de las mediciones críticas de peligro del SGIA.	Verificar que existe un recurso proporcionado por la gerencia, asignado para la calibración de los equipos con entes certificados.	Líder de aseguramiento de calidad	Alta Dirección	Revisión de plan de calibración, revisión documental de un plan de calibración de equipos, registros de calibración (certificados de terceros), actas de entrega de calibraciones por parte de un ente certificado. Inspección física e identificación de los equipos responsables de los procesos de producción. Entrevistas al jefe de mantenimiento sobre la calibración de equipos; verificación de trazabilidad de las calibraciones por parte del área de calidad.			X										Gerente
No se ha realizado la evaluación de peligros en la periodicidad documentada (bimestralmente), el último reporte data de tres meses atrás al desarrollo de la auditoría (120) HACCP	El requisito 8.3.2. exige la identificación y evaluación periódica de los peligros, considerando probabilidad y severidad, en la frecuencia definida por la organización. Y el numeral 8.3.3. conlleva a la evaluación de peligros relacionado con la inocuidad de los alimentos para determinar si su prevención o reducción a niveles aceptables es esencial. El retraso de más de tres meses incumple la periodicidad bimestral documentada, lo que genera riesgo de no identificar peligros emergentes y debilita el plan HACCP.	Verificar que la evaluación de peligros se realiza en la periodicidad definida (bimestral) y que los registros se encuentran actualizados y disponibles como evidencia.	Líder de producción	Equipo de aseguramiento de calidad	Revisión documental de la evaluación de peligros relacionado con la inocuidad de alimentos en los procesos de producción. Entrevistas al personal operativo sobre el plan de evaluación de peligros; Comparativos de los procedimientos establecidos en la producción de alimentos.													Líder de aseguramiento de calidad

<p>Se encuentra un PCC orientado al manejo de alérgenos durante el empaque del producto debido al uso de un mismo equipo para varios procesos, pero no se ha construido un PPRO orientado a un control adecuado de este PCC. (152) HACCP</p>	<p>Numeral 8.5.4.3 exige que los PPRO (Programas de prerrequisitos operacionales) y PCC se documenten y gestionen con procedimientos definidos. El hallazgo muestra que existe un PCC de alérgenos pero no un PPRO, incumpliendo la norma y elevando el riesgo de contaminación cruzada.</p>	<p>Determinar si existe un PPRO documentado y aplicado para el control del PCC de alérgenos en el empaque.</p>	<p>Líder de aseguramiento de calidad</p>	<p>Equipo de producción</p>	<p>Revisión documental: Verificación del plan HACCP, determinación de peligros, análisis de riesgos, identificación de PCC y PPRO documentados. Observación: Verificación de controles de alérgenos en planta para evitar contaminación cruzada. Entrevistas a responsables de inocuidad evaluando el conocimiento de los puntos de control, diferencias entre PCC y PPRO</p>																							<p>Líder de producción</p>
<p>Existe un adecuado proceso de validación para las medidas de control, sin embargo se evidencia el registro de desviaciones de los registros de monitoreo de los registros de cocción desde hace 3 meses y la anotación por parte del responsable de dicho desvío, sin que se halla estructurado una acción de mejora. (177) Gestión.</p>	<p>Numeral 9.1.2 de análisis y evaluación indica que la organización debe analizar y evaluar los datos y la información apropiados que surgen del seguimiento y la medición incluyendo los resultados de actividades de verificación relacionadas con PPR y el plan de control de peligros, para proporcionar evidencia de que las correcciones y acciones correctivas son eficaces, en este caso se observaron desviaciones sin acciones correctivas implementadas</p>	<p>Verificar que las desviaciones detectadas en los registros de monitoreo de la cocción sean gestionadas de manera oportuna mediante acciones correctivas documentadas, eficaces y orientadas a eliminar la causa.</p>	<p>Gerencia</p>	<p>Equipo de aseguramiento calidad</p>	<p>*Revisión documental: Cuantificar y categorizar las desviaciones de los últimos 3 meses (días, turnos, operadores, equipos), debe iniciarse una investigación de Acción Correctiva ante desviaciones recurrentes. *Inspección: Verificar cual es el equipo que presenta directamente las desviaciones por fallas o daños visibles, fugas de calor o una distribución de calor inconsistente. *Entrevistas: Determinar si hay dificultades operacionales, verificar el conocimiento y la aceptación del riesgo.</p>																							<p>Líder de aseguramiento de calidad</p>
<p>No se encuentran revisiones actualizadas de la política de inocuidad por parte de la alta dirección, la política encontrada lleva mas de 2 años de haber sido estructurada y publicada. (27) Gestión</p>	<p>El numeral 9.3.1 establece que la alta dirección debe revisar el SGIA de la organización a intervalos planificados, para este hallazgo aplica el numeral 9.3.3.b - en el cual se establece las salidas de la revisión por la dirección, y especifica las necesidades de actualización y cambios del SGIA, incluyendo la necesidad de recursos y la revisión de la política y los objetivos de inocuidad de los alimentos SGIA, el hallazgo refleja falta de compromiso de la alta dirección.</p>	<p>Verificar que la política de inocuidad ha sido revisada y actualizada en intervalos adecuados, manteniendo su vigencia.</p>	<p>Coordinador ambiental</p>	<p>Alta Dirección</p>	<p>Revisión documental sobre las actualizaciones de la política de inocuidad del SGIA. Entrevistas con el personal de calidad y de la alta dirección sobre las actualizaciones de la política del sistema de gestión.</p>																							<p>Gerencia</p>
<p>Existe un procedimiento escrito acerca de la forma en que se realizan los procesos de comunicación interna y externa, sin embargo no es claro el cargo responsable de dicho proceso, al verificar registros se encuentra gran diversidad de personas realizando actividades de comunicación lo que causa confusión interna y externamente. (47) Gestión</p>	<p>Se debe dar cumplimiento al numeral 7.4 "Comunicación". Subnumeral 7.4.1 Generalidades: La organización debe determinar claramente qué, cuándo, a quién, cómo y quién comunica la información. El hallazgo evidencia que no existe un responsable a cargo de las comunicaciones debido a que gran diversidad de personas están realizando actividades de comunicación, que genera confusión interna y externa afectando la eficacia del sistema. La organización debe asegurar que los procesos de comunicación interna y externa están claramente definidos, documentados y aplicados</p>	<p>Verificar que los roles y responsabilidades en comunicación interna y externa están claramente definidos, documentados y aplicados.</p>	<p>Coordinador SST</p>	<p>Alta dirección</p>	<p>Revisión documental: Procedimientos o manuales donde se establezca el proceso de comunicación interna y externa. Entrevistas: A los responsables designados para verificar si conocen su rol, qué comunican, a quién y cómo. Observación: Personal informado y consciente de cambios en procedimientos, alertas o políticas de inocuidad.</p>																							<p>Gerencia</p>
<p>Aunque se cuenta con una adecuada planificación de las auditorías internas a realizar, el cronograma estipulado presenta incumplimiento (188) Gestión</p>	<p>El numeral 9.2.2 establece que la organización debe planificar, establecer, y mantener uno o varios programas de auditoría que incluyan la frecuencia, los métodos, las responsabilidades, los requisitos de planificación e informes, que deben tener en consideración la importancia de los procesos involucrados, los cambios en el SGIA y los resultados de seguimiento, medición y auditorías previas. El cronograma establecido para la ejecución de las auditorías internas presenta incumplimientos, lo que afecta la eficacia del Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos (SGIA).</p>	<p>Verificar la eficacia de la planificación, cumplimiento y control de las auditorías internas dentro del sistema de gestión.</p>	<p>Gerencia</p>	<p>Equipo SGIA</p>	<p>Revisión documental del programa anual de auditorías y su cronograma, registros de auditorías ejecutadas vs. planificadas - Observación: Validar si el cronograma se está cumpliendo en la actualidad tras el hallazgo. Confirmar si existen mecanismos de seguimiento. Entrevistas: Con el responsable del sistema de gestión y el área auditada preguntando cómo se asegura el cumplimiento del cronograma y confirmar causas de retrasos o reprogramaciones.</p>																							<p>Líder de SGIA</p>