

**Informe de auditoria del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos (SGIA) ISO
22000:2018 de la empresa Meriendas “siempre listos”**

Doris Andrea Barajas Borda

Lizeth Vanessa Pinzon Fino

Jury Astrid Rodriguez Malaver

Francy Vanesa Rueda Guerrero

Erick Rafael Torreglosa Montes

Asesor

Norma Beatriz Jurado Cortes

Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD

Escuela de Ciencias Basicas, Tecnologia e Ingeniería ECBTI

Diplomado de Profundizacion en Sistemas de Gestión de la Inocuidad y del Ambiente para el

Sector Alimentario

Ingeniería de Alimentos

Noviembre 2025

Norma Beatriz Jurado Cortes

Nombre Director de Trabajo de Grado

Jurado

Jurado

Dedicatoria

Dedicamos este trabajo principalmente a Dios por concedernos la vida, la sabiduría y permitiéndonos llegar hasta este momento tan importante de nuestra formación profesional. A nuestros padres que a cada uno de nosotros, de maneras diferentes nos han apoyado de una u otra forma, dándonos ánimo en los momentos de frustración y de dificultad y siempre impulsándonos a creer en nosotros y lograr cumplir nuestro sueño de ser profesionales.

Agradecimientos

Agradecemos infinitamente a Dios, por darnos las fuerzas y valor para superar los obstáculos y dificultades presentados a lo largo de esta etapa de estudio, donde vivimos momentos de mucho agrado, además el aprendizaje adquirido es muy enriquecedor no solo a nivel profesional sino también para nuestras vidas, culminando nuestros estudios del programa de Ingeniería de Alimentos de la mejor manera.

Agradecemos a la directora del diplomado Norma Beatriz Jurado Cortes, por su importante guía, apoyo constante, revisiones meticulosas y la disposición para colaborarnos, sin las cuales este informe no habría sido posible. También quisiéramos agradecer a la Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD, por darnos la oportunidad de estudiar en esta institución y a todos los tutores que nos acompañaron a lo largo del proceso educativo y de aprendizaje.

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

El presente trabajo consiste en el informe de una auditoría interna en el cual se evaluaron ocho hallazgos identificados como no conformidades y se propusieron acciones de mejora para fortalecer las habilidades necesarias para evaluar, mejorar y optimizar un sistema de gestión de la inocuidad en un entorno similar al real, el cual se fundamenta de los lineamientos establecidos por la norma ISO 22000:2018, la cual proporciona la guía necesaria para abordar cada hallazgo encontrado. Este proceso brinda las bases, habilidades y capacidades necesarias para afrontar las responsabilidades que se requieren en la industria alimentaria como futuros ingenieros de alimentos.

Palabras clave: Auditoría, Calidad, Inocuidad, Normatividad, Acciones.

Abstract

The present work consists of a report from an internal audit in which eight findings identified as nonconformities were evaluated, and improvement actions were proposed to strengthen the skills needed to assess, improve, and optimize a food safety management system in a setting similar to a real environment. It is based on the guidelines established by the ISO 22000:2018 standard, which provides the necessary guidance to address each finding identified. This process provides the foundations, skills, and capabilities required to face the responsibilities demanded in the food industry as future food engineers.

Keywords: Audit, Quality, Food Safety, Regulations, Actions.

Tabla de contenido

Introducción	11
Justificación	13
Objetivos.....	14
Objetivo General.....	14
Objetivos Específicos.....	14
Marco teórico	15
Informe de Auditoría.....	17
Conclusiones.....	54
Recomendaciones	56
Referencias Bibliográficas	57
Apéndices.....	58

Lista de Tablas

Tabla 1. <i>Hallazgo de auditoria No. 152</i>	17
Tabla 2. <i>Hallazgo de auditoria No. 177</i>	21
Tabla 3. <i>Hallazgo de auditoria No. 120</i>	25
Tabla 4. <i>Hallazgo de auditoria No. 27</i>	29
Tabla 5. <i>Hallazgo de auditoria No. 47</i>	34
Tabla 6. <i>Hallazgo de auditoria No. 69</i>	39
Tabla 7. <i>Hallazgo de auditoria No. 95</i>	44
Tabla 8. <i>Hallazgo de auditoria No. 188</i>	48

Lista de Apéndices

Apéndice A. <i>Programa de auditoría interna, empresa Meriendas siempre listos.</i>	58
--	----

Introducción

El Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria basado en la norma ISO 22000:2018 constituye un marco internacional diseñado para asegurar la producción de alimentos inocuos mediante la integración del análisis de peligros, la gestión del riesgo, la comunicación a lo largo de la cadena alimentaria y el ciclo PHVA (Planificar, Hacer, Verificar y Actuar). Este estándar permite armonizar los requisitos del Codex Alimentarius, los programas prerrequisitos y los principios del sistema HACCP, con el fin de garantizar procesos controlados, trazables y orientados a la mejora continua dentro de las organizaciones del sector alimentario.

En este contexto, la creciente demanda de alimentos inocuos y de alta calidad ha impulsado a las empresas del sector a fortalecer y formalizar sus sistemas de gestión, especialmente aquellas con proyección hacia mercados internacionales. La empresa Meriendas “Siempre Listo”, dedicada a la elaboración de productos listos para el consumo, ha iniciado un proceso integral de fortalecimiento orientado a garantizar la inocuidad de sus productos y el cumplimiento de los requisitos regulatorios y normativos aplicables.

Como parte de este esfuerzo, la organización implementó exitosamente el sistema HACCP en su línea “Arroz Mandarín”, empacada en atmósfera modificada y elaborada con materias primas como arroz, pescado, langostino, aceite, sal y diversas especias. Este avance constituyó un hito para la empresa, permitiéndole establecer controles efectivos sobre los peligros asociados a la producción de alimentos preparados y consolidar la base para una gestión más robusta.

En el marco de la transición hacia la norma ISO 22000:2018, la empresa ejecutó una auditoría interna con el propósito de evaluar el grado de cumplimiento del sistema frente a los requisitos del estándar, identificar fortalezas, determinar no conformidades y establecer

oportunidades de mejora. La información obtenida en esta evaluación permite orientar acciones correctivas y fortalecer el Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA) de cara a auditorías externas y futuros procesos de certificación. El presente trabajo de grado desarrolla el análisis de dichos hallazgos y su contribución al mejoramiento continuo del sistema.

Justificación

La implementación de un sistema de gestión de la inocuidad alimentaria basado en la norma ISO 22000:2018 es fundamental para garantizar que los alimentos producidos cumplan con los requisitos de seguridad desde su origen hasta su consumo. Esta norma establece directrices que integran la comunicación interactiva, la gestión de riesgos, los programas de prerrequisitos (PPR) y el Plan HACCP, permitiendo a las organizaciones identificar, controlar y monitorear los peligros que puedan comprometer la inocuidad del producto.

El desarrollo de este trabajo se justifica en la necesidad de fortalecer el desempeño del sistema de gestión a través del análisis, documentación y mejora de los procesos que impactan directamente la calidad e inocuidad alimentaria. Mediante la aplicación de los requisitos de ISO 22000 y el análisis de los hallazgos encontrados durante la evaluación, se busca establecer acciones que permitan optimizar la eficacia del sistema, asegurar el cumplimiento normativo y mejorar la confianza del consumidor.

De esta manera, el proyecto contribuye no solo al cumplimiento de estándares internacionales, sino también al desarrollo de competencias técnicas necesarias para la toma de decisiones en entornos productivos del sector alimentario.

Objetivos

Objetivo General

Estructurar el informe de auditoría interna del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria de Meriendas “Siempre Listo”, conforme a los requisitos de la NTC ISO 22000:2018 y demás normas aplicables, evaluando el nivel de cumplimiento y la consistencia del sistema frente a los criterios establecidos.

Objetivos Específicos

Identificar y describir los elementos que componen el informe de auditoría interna según los lineamientos de la NTC ISO 22000:2018.

Determinar los hallazgos positivos, no conformidades y oportunidades de mejora detectados durante la auditoría.

Clasificar las no conformidades encontradas según su tipo e impacto en el Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria.

Presentar conclusiones claras que orienten acciones correctivas y mejoramiento continuo en Meriendas “Siempre Listo”.

Marco teórico

La norma ISO 22000:2018 es una norma internacional para los sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos (SGIA). Establece requisitos para todo tipo de organización alimentaria en funcionamiento con los cuales se busca garantizar la seguridad de consumo de dichos alimentos. Su principal objetivo es lograr un funcionamiento coherente y organizado en sistemas como comunicación interna y externa, gestión de sistemas, programas de prerequisites (PPR) los cuales buscan controlar y/o mejorar sistemas de producción.

Esta norma es aplicable en todo tipo de cadenas alimenticias desde su cosecha a sus diferentes tipos de producción combinando principios de gestión como la mejora continua de sus procesos y cada una aunque distinguiendo su diversidad busca la forma de adecuación para cumplir con los requerimientos legales que esta imponga. La modificación del 2018 busca que las altas direcciones de estas organizaciones incluyan esta norma a procesos estratégicos y planes de negocios para que vayan creciendo y adaptándose a los procesos de las empresas y a su vez estén cumplan con dichos requisitos establecidos.

Esta norma se basa en el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y establece requisitos para que las organizaciones implementen un Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos (SGIA) para asegurar la seguridad alimentaria a lo largo de toda la cadena.

Tiene pensamientos basados en establecer peligros y riesgos para los cuales se crean medidas preventivas.

Ciclo PHVA (Planificar-Hacer-Verificar-Actuar) busca proporcionar la metodología de mejora continua y actualización de metodologías funcionales para cada proceso.

Se basa en principios de gestión de ISO, como el enfoque al cliente, liderazgo, compromiso de las personas, enfoque a procesos, mejora, toma de decisiones basada en la evidencia y gestión de las relaciones.

Integra los principios del HACCP los cuales permiten identificar, evaluar y controlar los peligros presentes en los procesos.

Tiene enfoque en cada proceso implementado por las organizaciones para mantener la mejora de estos en busca de la calidad e inocuidad del producto terminado.

Esta normatividad busca como finalidad productos seguros y de calidad verificando que cada uno de ellos cumpla no solo con lo estipulado en la normatividad vigente si no también cumpla con las expectativas que da una organización acerca de dicho producto promete al consumidor final. (ICONTEC, 2018)

Informe de Auditoría

Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad ISO 22000: 2018 empresa Meriendas

“Siempre listo”

Tabla 1.

Hallazgo de auditoría No. 152

INFORME DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ISO 22000:2018 EMPRESA MERIENDAS “SIEMPRE LISTOS” AÑO 2025			
OBJETIVO	Evaluar la conformidad del SGIA ISO 22000 de 2018, con el fin de verificar el cumplimiento de la identificación, control y documentación de los puntos críticos de control (PCC), orientado al manejo de alergenos y la aplicación de PPRO durante el proceso de empaque del producto.		
ALCANCE	Cubre la auditoria el área de empaque enfocada en la revisión de control y documentación de alergenos debido al uso de un mismo equipo para varios procesos de la empresa Meriendas “siempre listos” Ubicada en la ciudad de Bogotá para la producción y comercialización del alimento arroz mandarín.		
LUGAR	Empresa Meriendas “Siempre listos” en la Ciudad de Bogotá.	FECHA	24/11/2025
		HORA	08:00 am
EQUIPO AUDITOR	<i>Jefe de recursos Humanos</i>	AUDITADO	<i>Departamento de inocuidad</i>
DOCUMENTOS DE REFERENCIA	ISO 22000:2018		
CONCLUSIONES DE AUDITORIA			
De acuerdo con los resultados obtenidos puede concluirse que las actividades que se desarrollan en el sistema de gestión de inocuidad (SGI), de la empresa Meriendas “siempre listos” se evidencia que han avanzado en el control de los PCC, no obstante, se detectó una no conformidad			

en el área de empaque ya que utilizan el mismo equipo para diferentes procesos y no se tiene definido un PPRO para evitar la contaminación cruzada de alérgenos. Se recomienda implementar y documentar el PPRO de alérgenos para asegurar la inocuidad del producto y dar cumplimiento a 8.5.4.3 Sistemas de seguimiento en los PCC y para los PPRO.

1. HALLAZGOS POSITIVOS ENCONTRADOS Y/O FORTALEZAS

- ✓ El personal del área de empaque demuestra conocimiento y responsabilidad en la aplicación de los procedimientos establecidos para el manejo de materias primas y control de riesgos.
- ✓ Se evidencia que la empresa cuenta con un sistema documentado de control de registros actualizado y disponible para consulta del personal, lo que facilita la trazabilidad de las actividades realizadas durante el proceso de empaque.
- ✓ El área de empaque mantiene condiciones adecuadas de orden y limpieza, lo que contribuye a la prevención de riesgos de contaminación y al cumplimiento de los requisitos de inocuidad.
- ✓ La empresa tiene implementado un programa de limpieza y desinfección general que se ejecuta de manera regular, evidenciando control y cumplimiento en los registros revisados.

2. HALLAZGOS POR MEJORAR (INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES)

ASPECTO	REQUISITO	DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD
NORMA- (PVHA)	N° NC NTC ISO 22000:2018	
Hacer	152 8.5.4.2.	No se evidencia que la organización realizó la categorización completa y adecuada de las medidas de control, al no definir ni documentar el PPRO necesario para el control del peligro significativo relacionado con alérgenos. Esto incumple el requisito 8.5.4.2, que exige evaluar y categorizar las medidas de control para

Hacer	152	8.5.4.3	<p>asegurar su gestión eficaz como PPRO o PCC.</p> <p>NC mayor/crítica</p> <p>No se evidencia elaboración de PPRO necesario para controlar el PCC de alérgenos, en el área de empaque donde se utiliza el mismo equipo para varios procesos, al revisar los registros se confirme que existe un PCC por riesgo a contaminación cruzada de alérgenos, sin embargo, no se encontró documentado ningún PPRO que describa como se controla este peligro. Lo cual incumple el criterio 8.5.4.3 de ISO 22000, donde se establece que los PCC Y PPRO deben contar con medidas de control, documentadas, implementadas, en seguimiento y tomar acciones correctivas. NC mayor/crítica</p>
-------	-----	---------	---

3. HALLAZGOS CON OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO (OBSERVACIONES)

ASPECTO	PRIORIDAD	DESCRIPCIÓN DE LA OPORTUNIDAD DE MEJORA
8.5.4.2 Determinación de límites críticos y criterios de acción.	1	Evaluar e identificar las amenazas asociadas al manejo de Alérgenos durante el proceso de empaque, de manera que se definan y documenten adecuadamente las medidas de control requeridas que incluyan PPRO, esto permitirá fortalecer el proceso y minimizar los riesgos por contaminación cruzada.
8.5.4.3 Sistemas de seguimiento en los PCC y para los PPRO	1.1	Implementar y documentar un programa de prerrequisito operativo (PPRO) para el punto crítico de control (PCC) orientado al manejo de

alergenos en el área de empaque, controlando la contaminación cruzada y realizar los registros de acciones correctivas.

4. SUGERENCIAS PARA AUDITORÍAS DE SEGUIMIENTO

Verificar en la próxima auditoria la implementación del programa de prerequisite operativo (PPRO) en el área de empaque. Y la capacitación brindada al personal a cargo.

5. NUMERALES DE LA ISO 22000:2018 CON INCUMPLIMIENTO

8.5.4.3 Sistemas de seguimiento en los PCC y para los PPRO “En cada PCC, el método y la frecuencia de seguimiento deben ser capaces de detectar oportunamente toda falla para permanecer dentro de los límites críticos de manera que permita oportunamente el aislamiento y la evaluación del producto (véase 8.9.4). Para cada PPRO, el método y frecuencia de seguimiento deben ser proporcionales a la probabilidad de falla y la gravedad de las consecuencias.”

NOTA: SE ANEXAN TODOS LOS REGISTROS DE HALLAZGOS.

Entrevistas: a supervisor de empaque para revision del proceso.

Revisión documental del plan PPRO: plan PPRO, listas de cheque de limpieza, registros de control.

Verificación de seguimiento: responsables, frecuencia, registros.

FECHA INFORME 25/11/2025

ELABORADO POR

Francy Vanesa Rueda Guerrero

Nota. Esta tabla muestra el informe de auditoria para el hallazgo 152 de la empresa Meriendas “siempre Listos”, con incumplimiento del numeral 8.5.4.3 de la ISO 22000:2018.

Fuente. Autor

Tabla 2.*Hallazgo de auditoría No. 177*

INFORME DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ISO 22000:2018 EMPRESA MERIENDAS “SIEMPRE LISTOS” AÑO 2025			
OBJETIVO	Evaluar el cumplimiento y la eficacia de los requisitos establecidos en la Norma ISO 22000:2018 dentro del Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos (SGIA) de la empresa MERIENDAS “SIEMPRE LISTOS”, identificando fortalezas, no conformidades y oportunidades de mejora.		
ALCANCE	Procesos de producción, almacenamiento y distribución de alimentos preparados en la planta principal de MERIENDAS “SIEMPRE LISTOS”. Ubicada en la ciudad de Bogotá		
LUGAR	Planta de producción Empresa Meriendas “Siempre listos” en la Ciudad de Bogotá.	FECHA	26/11/2025
		HORA	10 am
EQUIPO AUDITOR	<i>Jefe de logística</i>	AUDITADO	<i>Departamento de inocuidad</i>
DOCUMENTOS DE REFERENCIA	ISO 22000:2018		
CONCLUSIONES DE AUDITORIA			
La auditoría realizada al SGIA de la empresa <i>MERIENDAS “SIEMPRE LISTOS”</i> permitió evidenciar fortalezas en el cumplimiento de registros de monitoreo, la capacitación del personal y la trazabilidad de los procesos. Sin embargo, se identificó una no conformidad relacionada con el numeral 9.1.2 Análisis y evaluación de la Norma ISO 22000:2018, que establece que la organización debe analizar y evaluar los datos e información apropiados que surgen del seguimiento y la medición de los registros suministrados por el personal a cargo			

para realizar acciones correctivas eficaces, debido a la falta de estructuración e implementación de acciones correctivas frente a un desvío registrado en el proceso de cocción. Debido a este hallazgo refleja la necesidad y la eficacia del sistema para fortalecer la gestión de no conformidades, asegurando que los registros no solo documenten los desvíos, sino que generen análisis y evaluación de la información documentada de la no conformidad.

1. HALLAZGOS POSITIVOS ENCONTRADOS Y/O FORTALEZAS

- El monitoreo de cocción se realizó y se registró correctamente.
- El responsable notificó el desvío hace 3 meses.
- Capacitación y competencia del personal (Personal responsable capacitado en la identificación de desviaciones.)
- Se cuenta con registros sistemáticos de monitoreo en el proceso de cocción.

2. HALLAZGOS POR MEJORAR (INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES)

ASPECTO	Nº	REQUISITO	DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD
NORMA- (PVHA)	NC	NTC ISO 22000:2018	
Verificar	177	9.1.2	No se evidenció, el análisis ni la evaluación de los datos para definir medidas correctivas que aseguren la inocuidad del producto, ni la estructuración, implementación de una acción de mejora o correctiva frente a las desviaciones registradas en el proceso de monitoreo de cocción. La falla consiste en que, aunque el responsable notificó oportunamente el desvío hace tres meses y se cuenta con registros documentados No realizaron el respectivo análisis ni evaluación de la información, La evidencia se encuentra en los registros de monitoreo de cocción correspondientes al periodo

El incumplimiento se presenta en el proceso de seguimiento y análisis de registros de cocción, dentro del área de producción.

El criterio afectado corresponde al numeral 9.1.2 de la ISO 22000:2018 (Análisis y evaluación) que exige que la organización analice y evalúe los datos provenientes del seguimiento y la medición, incluyendo resultados de verificación relacionados con los PPR y el plan de control de peligros.

NC Mayor/crítica

3. HALLAZGOS CON OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO (OBSERVACIONES)

ASPECTO	PRIORIDAD	DESCRIPCIÓN DE LA OPORTUNIDAD DE MEJORA
9.1.2 Análisis y evaluación	2	<p>Implementar un procedimiento formal para analizar periódicamente los registros de monitoreo y generar informes de evaluación.</p> <p>Establecer indicadores de desempeño que permitan medir la eficacia de las acciones correctivas.</p>
8.9 – No conformidad y acciones correctivas	2.1	<p>Este punto regula cómo gestionar no conformidades, incluyendo la identificación, análisis de causas y la implementación de acciones correctivas eficaces. Es directamente aplicable al hallazgo sobre la falta de análisis y acciones correctivas.</p>
8.4.3 – Seguimiento y medición	2.2	<p>Este numeral establece la necesidad de realizar seguimiento y medición de los procesos para garantizar la conformidad con los requisitos del sistema.</p> <p>Implementar indicadores y procedimientos claros para evaluar los registros de monitoreo es clave.</p>

10.3 – Mejora continua	2.3	Este subnumeral impulsa la organización a mejorar continuamente la idoneidad, adecuación y eficacia del sistema de gestión. Se puede incluir la revisión periódica de los procesos y la implementación de indicadores para medir la eficacia de las mejoras.
------------------------	-----	--

4. SUGERENCIAS PARA AUDITORÍAS DE SEGUIMIENTO

Verificar la implementación de análisis y evaluación de los registros de monitoreo en el proceso de cocción.

Revisar la eficacia de las acciones correctivas derivadas de los hallazgos.

Comprobar evidencias objetivas: registros, informes, controles actualizados, etc.

Enfocar la auditoría en puntos críticos, priorizando las áreas con mayor impacto operativo o normativo.

5. NUMERALES DE LA ISO 22000:2018 CON INCUMPLIMIENTO

Numeral 9.1.2 (Análisis y evaluación)

NOTA: SE ANEXAN TODOS LOS REGISTROS DE HALLAZGOS.

Fecha del informe: 26/11/2025

FECHA INFORME

26/11/2025

ELABORADO POR

Erik Rafael Torreglosa Montes

Nota. Esta tabla muestra el informe de auditoría para el hallazgo 177 de la empresa Meriendas “siempre Listos”, con incumplimiento del numeral 9.1.2 de la ISO 22000:2018.

Fuente. Autor

Tabla 3.

Hallazgo de auditoría No. 120

INFORME DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ISO 22000:2018 EMPRESA MERIENDAS “SIEMPRE LISTOS” AÑO 2025			
OBJETIVO	Evaluar la conformidad del SGIA ISO 22000 de 2018, con el fin de verificar el cumplimiento de los requisitos de ejecución y actualización de los registros de seguimiento y control de la evaluación de peligros de acuerdo con el tiempo establecido(bimestralmente).		
ALCANCE	Cubre la auditoria para el cumplimiento y revisión del proceso de análisis, evaluación y documentación de peligros de la empresa Meriendas “siempre listos” Ubicada en la ciudad de Bogotá para la producción y comercialización del alimento arroz mandarín.		
LUGAR	Empresa Meriendas “Siempre listos” en la Ciudad de Bogotá.	FECHA	24/11/2025
		HORA	08:00 am
EQUIPO AUDITOR	<i>Jefe de recursos humanos</i>	AUDITADO	<i>Departamento de inocuidad</i>
DOCUMENTOS DE REFERENCIA	Norma ISO 22000:2018		
CONCLUSIONES DE AUDITORIA			
De acuerdo con los resultados obtenidos puede concluirse que las actividades que se desarrollan en el sistema de gestión de inocuidad (SGI), de la empresa Meriendas “siempre listos” el proceso de evaluación de peligros presenta incumplimiento respecto a la periodicidad documentada(bimestralmente), ya que el último reporte presentado en el momento de la auditoria corresponde a tres meses antes. La ausencia de estos registros afecta la confiabilidad del análisis de peligros y la seguridad e inocuidad del arroz mandarín.			

Sin embargo, el comité de inocuidad mostro disposición para aplicar acciones correctivas y de esta manera dar cumplimiento a la no conformidad del criterio 8.5.2.3 Evaluación de peligros de ISO 22000.

1. HALLAZGOS POSITIVOS ENCONTRADOS Y/O FORTALEZAS

- ✓ Se evidencio que el comité de inocuidad demuestra conocimiento general del proceso, manteniendo una metodología clara y bien estructurada para la evaluación de peligros.
- ✓ El personal del comité mostro disposición para participar en la auditoría, brindando información oportuna, clara y verificada, fortaleciendo la transparencia del proceso.
- ✓ Se evidencia compromiso empresa hacia la inocuidad alimentaria mediante la asignación de roles claros dentro del comité, asegurando la participación de diferentes áreas.
- ✓ Se observaron actas y registros bien organizados de reuniones previas del comité de inocuidad, lo cual demuestra compromiso con la gestión documental y con la mejora continua.

2. HALLAZGOS POR MEJORAR (INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES)

ASPECTO	REQUISITO	DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD
NORMA- (PVHA)	Nº NC NTC ISO 22000:2018	
Hacer	120 8.5.2.3	No se evidencio el diligenciamiento de los registros de la evaluación de peligros conforme a la periodicidad establecida (bimestralmente). el ultimo registro de evaluación de peligros es de tres meses anteriores a la auditoria. Lo cual incumple el requisito 8.5.2.3 de ISO 22000, donde se exige que “Para cada peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos identificado, la organización debe realizar una evaluación de peligros, para determinar si su

Verificar	120	9.1	<p>prevención o reducción a niveles aceptables es esencial”. NC Mayor/crítica</p> <p>Se evidencio que la evaluación de peligros no se realizo dentro de la periodicidad documentada y el ultimo registro esta de tres meses antes previo a la auditoria. La organización no realizo el seguimiento establecido para la evaluación de peligros conforme a la frecuencia estructurada. Lo cual incumple el requisito 9.1 de ISO 22000, donde establece el seguimiento, medición, análisis y evaluación.</p>
-----------	-----	-----	--

3. HALLAZGOS CON OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO (OBSERVACIONES)

ASPECTO	PRIORIDAD	DESCRIPCIÓN DE LA OPORTUNIDAD DE MEJORA
8.5.2.3 Evaluación de peligros.	3	Se recomienda fortalecer la trazabilidad y control documental del proceso de evaluación de peligros asegurando que se realicen en los tiempos establecidos, implementando recordatorios o cronogramas que faciliten el cumplimiento en la periodicidad establecida.
9.1 Seguimiento, medición, análisis y evaluación	3.1	Se recomienda actualizar la evaluación de peligros conforme a la periodicidad documentada ya que el ultimo registro no cumple con las validaciones correspondientes, esto con el fin de mejorar el proceso.

4. SUGERENCIAS PARA AUDITORÍAS DE SEGUIMIENTO

Verificar en la próxima auditoria la implementación de los mecanismos que utilizaron para asegurar la ejecución bimestral de la evaluación de peligros, incluyendo los registros y documentos actualizados en los tiempos correspondientes.

5. NUMERALES DE LA ISO 22000:2018 CON INCUMPLIMIENTO

8.5.2.3 Evaluación de peligros “La organización debe valorar cada peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos con respecto a: a) la probabilidad de que ocurra en el producto terminado antes de la aplicación de las medidas de control; b) la gravedad de sus efectos adversos para la salud en relación con el uso previsto (véase 8.5.1.4). La organización debe identificar cualquier peligro significativo relacionado con la inocuidad de los alimentos.”

NOTA: SE ANEXAN TODOS LOS REGISTROS DE HALLAZGOS.

Análisis Documental: registros, actas de evaluación de peligros.

Entrevista: al líder del comité de inocuidad se le realizó una entrevista con el fin de confirmar la periodicidad de la evaluación de peligros, la revisión del sistema y el cumplimiento de las actividades programadas. La entrevista permitió obtener información complementaria para validar los registros y contrastar la ejecución real del proceso frente a lo establecido en la normativa interna y en ISO 22000:2018.

FECHA INFORME

25/11/2025

ELABORADO POR

Francy Vanesa Rueda Guerrero

Nota. Esta tabla muestra el informe de auditoría para el hallazgo 120 de la empresa Meriendas “siempre Listos”, con incumplimiento del numeral 8.5.2.3 de la ISO 22000:2018.

Fuente. Autor

Tabla 4.*Hallazgo de auditoría No. 27*

INFORME DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ISO 22000:2018 EMPRESA MERIENDAS “SIEMPRE LISTOS” AÑO 2025			
OBJETIVO	Verificar que la política de inocuidad de la empresa Meriendas “siempre Listos”, sea revisada periódicamente por la alta dirección para garantizar su vigencia, alineación con los cambios normativos y las necesidades de la organización.		
ALCANCE	La auditoría cubre todos los procesos en la línea “arroz mandarín” de la empresa Meriendas “siempre Listos” ubicada en la ciudad de Bogotá D.C		
LUGAR	Empresa Meriendas “siempre listos”, Bogotá D.C	FECHA	27/112025
		HORA	8:00 a.m.
EQUIPO AUDITOR	<i>Jefe de marketing y ventas</i>	AUDITADO	<i>Alta dirección (CEO - Director Ejecutivo)</i>
DOCUMENTOS DE REFERENCIA	ISO: 22000: 2018		
CONCLUSIONES DE AUDITORIA			
<p>Al revisar la política de inocuidad de la empresa Meriendas “siempre Listos” se encuentra que no se han realizado revisiones actualizadas de la política de inocuidad por parte de la alta dirección, en los últimos 2 años, incumpliendo el numeral 9.3.3 de la ISO 22000:2018, lo que puede conllevar a incumplimientos legales y otros aspectos que afecten la operatividad y competencias de la empresa. En este sentido, es necesario que la alta dirección de Meriendas “siempre Listos” proceda de inmediato a realizar las revisiones pertinentes a la política de inocuidad. Se recomienda realizar una auditoría de seguimiento para verificar la implementación de las acciones correctivas.</p>			
1. HALLAZGOS POSITIVOS ENCONTRADOS Y/O FORTALEZAS			

- ✓ Se evidencia que la empresa Meriendas “siempre Listos” cuenta con una política de inocuidad formalmente establecida, estructurada y publicada, lo que demuestra la existencia de un marco documental básico, la política se mantiene vigente y accesible, aunque no haya sido revisada recientemente.
- ✓ Existe una base documental sólida, que puede servir como punto de partida para realizar las actualizaciones y mejoras que sean necesarias en la revisión de la política de inocuidad.
- ✓ La política se encuentra publicada y disponible, permitiendo que el personal tenga acceso a ella y facilitando la comunicación interna.
- ✓ La empresa ha desarrollado previamente un marco de inocuidad, lo que indica un compromiso inicial de la alta dirección con este tema, aunque requiera actualización.

2. HALLAZGOS POR MEJORAR (INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES)

ASPECTO NORMA- (PVHA)	N° NC	REQUISITO NTC ISO 22000:2018	DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD
Verificar	27	9.3.3	No se encuentran revisiones actualizadas de la política de inocuidad por parte de la alta dirección, la política encontrada lleva más de 2 años de haber sido estructurada y publicada, incumpliendo el numeral 9.3.3 referente a las <i>salidas de la revisión por la dirección</i> , donde señala que, la revisión por la dirección debe contar con salidas útiles, documentadas y orientadas al avance continuo del sistema de inocuidad alimentaria, asegurando recursos, cambios y actualizaciones necesarias, como lo

es para el caso de las revisiones actualizadas de la política de inocuidad, además la organización debe conservar la información documentada como evidencia de los resultados de las revisiones por la dirección. En este sentido, la empresa Meriendas “Siempre listo” está incumpliendo este ítem.
NC mayor

3. HALLAZGOS CON OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO (OBSERVACIONES)

ASPECTO	PRIORIDAD	DESCRIPCIÓN DE LA OPORTUNIDAD DE MEJORA
9.3.3 Salidas de la revisión por la dirección	4	Se sugiere realizar las revisiones a la política de inocuidad con una frecuencia definida, ya que esto le permitirá a la empresa confirmar que la política continúa siendo pertinente y adecuada, alineada con los objetivos de la empresa, los cambios en el sistema de inocuidad y las necesidades de las partes interesadas.
5.1 Liderazgo y compromiso	4.1	Se recomienda fortalecer el liderazgo y compromiso de la alta dirección en relación con la política de inocuidad, implementando un proceso sistemático y actualizado para asegurar que dicho documento continúe siendo pertinente. Actualizar y revisar periódicamente la política permitirá a la alta dirección demostrar un mayor involucramiento, asegurar la alineación

		estratégica del sistema, y respaldar su mejora continua.
5.2.1 f		Se recomienda que la alta dirección implemente un proceso formal y documentado de revisión periódica de la política de inocuidad, asegurando su actualización y verificación, con el fin de garantizar que la política se eficaz dentro de la empresa.
Establecimiento de la política de la inocuidad de los alimentos	4.2	
4.1		Se propone establecer un proceso sistemático y periódico para revisar la política de inocuidad, asegurando que dicha política se mantenga alineada con los cambios en el contexto interno y externo de la organización.
Comprensión de la organización y de su contexto	4.3	

4. SUGERENCIAS PARA AUDITORÍAS DE SEGUIMIENTO

- ✓ Verificación documental: Revisar si existe un registro formal de la revisión de la política, indicando fecha, responsables y resultados.
- ✓ Solicitar actas de reuniones donde la alta dirección haya revisado la política o el desempeño del sistema.

5. NUMERALES DE LA ISO 22000:2028 CON INCUMPLIMIENTO

9.3.3 Salidas de la revisión por la dirección

NOTA: SE ANEXAN TODOS LOS REGISTROS DE HALLAZGOS.

Análisis documental:

- ✓ Revisión de la política general de la empresa.
- ✓ Registros de revisión.

Inspección:

- ✓ Verificación de la vigencia de la política
- ✓ Coherencia con la actual realidad de la empresa
- ✓ Cumplimiento normativo y de certificaciones

Entrevista:

Investigar la causa de la falta de revisiones actualizadas para la política y cuáles son los procedimientos que se tienen planteados para su actualización.

FECHA

27/11/2025

INFORME

ELABORADO POR*Doris Andrea Barajas Borda*

Nota. Esta tabla muestra el informe de auditoria para el hallazgo 27 de la empresa Meriendas “siempre Listos”, con incumplimiento del numeral 9.3.3 de la ISO 22000:2018.

Fuente. Autor

Tabla 5.*Hallazgo de auditoría No. 47*

INFORME DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ISO 22000:2018 EMPRESA MERIENDAS “SIEMPRE LISTOS” AÑO 2025			
OBJETIVO	Evaluar los procedimientos, que permitan definir y documentar de forma clara las responsabilidades y autoridades relacionadas con los procesos de comunicación interna y externa, con el fin de garantizar que exista un único responsable o responsables designados, para evitar duplicidades y confusiones.		
ALCANCE	La auditoría cubre todos los procesos en la línea “arroz mandarín” de la empresa Meriendas “siempre Listos” ubicada en la ciudad de Bogotá D.C		
LUGAR	Empresa Meriendas “siempre listos”, Bogotá D.C	FECHA	27/11/2025
		HORA	10:00 a.m.
EQUIPO AUDITOR	<i>Jefe de producción</i>	AUDITADO	<i>Alta dirección (Coordinador del Sistema de Gestión)</i>
DOCUMENTOS DE REFERENCIA	ISO 22000:2018		
CONCLUSIONES DE AUDITORIA			
<p>Se concluye que los procedimientos escrito acerca de la forma en que se realizan las comunicaciones interna y externa por parte de la empresa meriendas “siempre listos”, presenta inconsistencias ya que, no se tiene definida la persona responsable de dicho proceso, incumpliendo el numeral 7.4.1, ítem e de la ISO 22000:2018, por lo que existen desviaciones mayores debido a que una comunicación ineficaz afecta tanto el funcionamiento interno como la percepción externa de la organización, comprometiendo entre otros aspectos la estabilidad y crecimiento de la empresa, además que podrían afectar la eficacia del SGIA, si no se atienden oportunamente. Por lo que es importante que la organización realice los ajustes necesarios para</p>			

garantizar la comunicación interna y externa de manera oportuna, eficaz que permita la confiabilidad en la empresa.

1. HALLAZGOS POSITIVOS ENCONTRADOS Y/O FORTALEZAS

- ✓ La organización dispone de un procedimiento escrito para la gestión de la comunicación interna y externa, lo que refleja una intención clara de estructurar y formalizar estos procesos.
- ✓ Se evidencio que se diseñó un diagrama o flujo de aprobación que indica quién elabora, quién revisa, quién aprueba y quién comunica cada tipo de información.
- ✓ Se han programado capacitaciones para el personal involucrado, donde se van a realizar sesiones de formación para asegurar que cada colaborador comprenda cuándo puede comunicar, qué tipo de información y bajo qué lineamientos.
- ✓ Se observa que la empresa creó un repositorio o formato único donde se consoliden todos los registros de comunicación, donde indique fecha, tipo de información y responsable, facilitando el seguimiento y la trazabilidad.

2. HALLAZGOS POR MEJORAR (INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES)

ASPECTO NORMA- (PVHA)	Nº NC	REQUISITO NTC ISO 22000:2018	DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD
Planificar	47	7.4 Comunicación, específicamente 7.4.1 e.	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, incumpliendo el numeral 7.4.1

que establece los deberes de la organización frente a la comunicación interna y externa pertinentes al SGIA, específicamente el literal e, en el cual se menciona quien comunica. Este aspecto se está incumpliendo por completo ya que la empresa Meriendas “Siempre listo” no ha designado y no es claro el responsable que se encarga de la comunicación tanto interna como externa. **NC mayor**

3. HALLAZGOS CON OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO (OBSERVACIONES)

ASPECTO	PRIORIDAD	DESCRIPCIÓN DE LA OPORTUNIDAD DE MEJORA
7.4.1 Generalidades e. Quien comunica	5	<p>Se recomienda definir y documentar de manera explícita la función del responsable de coordinar y supervisar los procesos de comunicación interna y externa, garantizando que esta responsabilidad sea conocida por todo el personal.</p> <p>Asimismo, sería conveniente estandarizar los canales y los responsables de emisión de comunicados, ya que la participación de múltiples personas sin una designación clara puede generar mensajes inconsistentes y confusión entre las partes internas y externas.</p>
7.4.2 Comunicación externa	5.1	<p>Se propone formalizar la asignación de responsabilidades y establecer criterios uniformes de comunicación, esto contribuiría a fortalecer la claridad, trazabilidad y eficacia</p>

7.4.3 Comunicación interna	5.2	Se sugiere actualizar el procedimiento para especificar roles y límites, en el proceso de comunicación.
7.2 Competencia	5.3	Se recomienda establecer y documentar claramente las responsabilidades y competencias requeridas para la gestión de la comunicación, asegurando que el personal involucrado cumpla con el conocimiento necesario para comunicar de manera clara y eficaz sin generar confusión, y de ser necesario reciba la formación adecuada.

4. SUGERENCIAS PARA AUDITORÍAS DE SEGUIMIENTO

- ✓ Confirmar que el procedimiento de comunicación interna y externa está actualizado y disponible.
- ✓ Revisar si se siguen los pasos definidos o si por el contrario existen desviaciones recurrentes.
- ✓ Verificar que los cargos de los responsables estén claramente definidos y que el personal encargado cuenta con la formación y competencias documentadas.
- ✓ Revisar registros de comunicaciones recientes para comprobar coherencia, oportunidad y correcta documentación.
- ✓ Realizar entrevistas al personal para verificar comprensión de los mensajes transmitidos.

5. NUMERALES DE LA ISO 22000:2018 CON INCUMPLIMIENTO

7.4 Comunicación

7.4.1 Generalidades, ítem e

NOTA: SE ANEXAN TODOS LOS REGISTROS DE HALLAZGOS.

Análisis documental:

- ✓ Política de la empresa
- ✓ Plan de comunicación interna.
- ✓ Protocolos y manuales
- ✓ Plan de comunicación externa
- ✓ Políticas de atención al cliente, proveedores, etc.

Inspección:

- ✓ Verificación del flujo de información, identificando si llega a tiempo y a las personas correctas.
- ✓ Verificar la efectividad de los canales de comunicación, si, son apropiados y eficaces para transmitir los mensajes.
- ✓ Verificar la calidad del mensaje, evaluando la claridad, concisión y veracidad de la información que se comunica.

Muestreo:

- ✓ Determinar si la persona encargada de la comunicación es la misma, teniendo presente un periodo de tiempo determinado.
- ✓ Determinar si la persona encargada de la comunicación interna y externa, es la mismas o si se requiere diferenciar la responsabilidad según el tipo de comunicación.

Entrevistas:

Investigar en el personal interno y externo sobre la percepción y claridad de los mensajes, la eficacia de los canales, la satisfacción de los colaboradores.

FECHA INFORME 27/11/2025

ELABORADO POR

Doris Andrea Barajas Borda

Nota. Esta tabla muestra el informe de auditoria para el hallazgo 47 de la empresa Meriendas “siempre Listos”, con incumplimiento del numeral 7.4.1 ítem e, de la ISO 22000:2018.

Fuente. Autor

Tabla 6.

Hallazgo de auditoría No. 69

INFORME DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ISO 22000:2018 EMPRESA MERIENDAS “SIEMPRE LISTOS” AÑO 2025	
OBJETIVO	Evaluar el grado de conformidad del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA) de la empresa Meriendas “Siempre Listos” frente a los requisitos de la norma ISO 22000:2018, verificando la eficacia de los procesos implementados, la disponibilidad de recursos, el cumplimiento del plan de calibración y la competencia del personal, con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos y la mejora continua del sistema.
ALCANCE	Procesos de producción, almacenamiento y distribución de alimentos preparados en la planta principal de MERIENDAS “SIEMPRE LISTOS”. Ubicada en la ciudad de Bogotá
LUGAR	Planta de producción Empresa Meriendas “Siempre listos” en la Ciudad de Bogotá.
	FECHA 26/11/2025 HORA 10 am
EQUIPO AUDITOR	<i>Jefe de recursos humanos</i>
AUDITADO	<i>Alta gerencia. Área administrativa/ financiera.</i>
DOCUMENTOS DE REFERENCIA	ISO 22000:2018
CONCLUSIONES DE AUDITORIA	
El sistema de gestión de inocuidad se encuentra implementado y operativo en los procesos de producción, almacenamiento y distribución, evidenciando compromiso por parte de la organización.	

Se identificaron fortalezas en la documentación del SGIA y en la trazabilidad de los procesos críticos, lo que contribuye a la confiabilidad del sistema.

Sin embargo, se detectó una **no conformidad menor** relacionada con la falta de asignación presupuestal para la calibración de equipos con entes certificados (requisito 7.1.3), lo que representa un riesgo para la validez de las mediciones y el control de puntos críticos.

Se establecieron oportunidades de mejora en la gestión de recursos, competencia del personal y seguimiento de indicadores, las cuales deben ser atendidas en el plan de acción.

El sistema requiere ajustes en la planificación y control metrológico para asegurar el cumplimiento total de la norma y la inocuidad alimentaria.

1. HALLAZGOS POSITIVOS ENCONTRADOS Y/O FORTALEZAS

Documentación del SGIA completa y actualizada, incluyendo procedimientos, registros y planes operativos.

Compromiso del personal operativo y administrativo con la implementación del sistema, evidenciado en la correcta aplicación de procedimientos en planta.

Trazabilidad adecuada en procesos críticos, lo que permite identificar y controlar riesgos relacionados con la inocuidad.

Cumplimiento de requisitos legales y reglamentarios aplicables al sector alimentario, verificado en los registros revisados.

2. HALLAZGOS POR MEJORAR (INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES)

ASPECTO	REQUISITO		
NORMA- (PVHA)	N° NC	NTC ISO 22000:2018	DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD
Planear	69	7.1.3	Se identificó que no se cuenta con recursos asignados para la calibración de los equipos con entes certificados, lo cual constituye una falla en la planificación presupuestal del sistema de gestión de inocuidad. Esta situación se evidenció durante la revisión de los registros presupuestales y del plan anual de calibración, donde se constató la ausencia de rubros destinados a este proceso.

Este incumplimiento afecta el requisito 7.1.3 de la norma ISO 22000:2018, que establece la obligación de determinar y proporcionar los recursos necesarios para la implementación, mantenimiento y mejora del sistema de gestión de inocuidad alimentaria.

El criterio afectado corresponde a la confiabilidad de los equipos de medición, impactando la validación y verificación de los puntos críticos de control (PCC) y otros parámetros relacionados con la inocuidad. **NC Menor**

3. HALLAZGOS CON OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO (OBSERVACIONES)

ASPECTO	PRIORIDAD	DESCRIPCIÓN DE LA OPORTUNIDAD DE MEJORA
7.1.3	6	Asegurar, desde la planificación y el presupuesto anual, que la organización determina y proporciona los recursos necesarios para establecer, implementar, mantener y mejorar el FSMS, incluyendo los recursos económicos para calibraciones con entes certificados. Este numeral es el eje de la no conformidad observada (falta de rubro presupuestal).
7.1.5	6.1	Establecer y mantener el control de los recursos de seguimiento y medición (equipos, patrones, software), garantizando calibración/verificación periódica, trazabilidad a estándares nacionales/internacionales y registros de idoneidad antes del uso. Aunque este requisito suele explicarse extensamente en guías de gestión

		(y es equivalente al enfoque de 9001), en ISO 22000:2018 aplica a los recursos necesarios para resultados válidos en vigilancia/medición de inocuidad.
7.2	6.2	Asegurar que el personal responsable de la gestión de calibraciones, presupuesto y control metrológico sea competente (formación, experiencia, evaluación) y que se mantengan registros de competencia. La competencia es clave para planificar adecuadamente recursos y para interpretar certificados de calibración y planes de mantenimiento.
9.1	6.3	Definir qué se monitorea y mide, con qué métodos, cuándo se realiza y cómo se analizan y evalúan los resultados del FSMS; incluir indicadores sobre cumplimiento del plan de calibración, % de equipos críticos calibrados, hallazgos en verificación metrológica y su reporte a la revisión por la dirección. Esto cierra el ciclo para evidenciar eficacia del plan de mejora.

4. SUGERENCIAS PARA AUDITORÍAS DE SEGUIMIENTO

Verificar la asignación presupuestal

Comprobar que se ha creado y aprobado el rubro específico para calibraciones con entes certificados, y que se encuentra reflejado en el presupuesto anual y plan operativo.

Revisar el cumplimiento del plan de calibración

Confirmar que los equipos críticos cuentan con certificados de calibración vigentes, emitidos por organismos acreditados, y que se mantiene la trazabilidad a estándares nacionales/internacionales.

Evaluar la competencia del personal

Validar que el personal responsable de la gestión metrológica y presupuestal ha recibido formación y que existen registros actualizados de competencia.

5. NUMERALES DE LA ISO 22000:2018 CON INCUMPLIMIENTO

Numeral 7.1.3

NOTA: SE ANEXAN TODOS LOS REGISTROS DE HALLAZGOS.

Revisión documental: Auditoría de conformidad documental; Procedimiento de compras y control de servicios externos.

Registros de calibración y certificados emitidos por entes acreditados.

Evaluaciones de proveedores y criterios de aceptación.

Entrevistas al personal responsable: Auditoría de desempeño operativo; Preguntas abiertas sobre cómo se seleccionan los proveedores.

Observación directa en planta: Inspección visual y verificación in situ; Etiquetas de calibración.

Condiciones de uso de los equipos.

Registro de desviaciones o no conformidades.

Trazabilidad de registros: Revisión de certificados y validación contra bases de datos de organismos acreditadores."

FECHA INFORME

26/11/2025

ELABORADO POR

Erik Rafael Torreglosa Montes

Nota. Esta tabla muestra el informe de auditoria para el hallazgo 69 de la empresa Meriendas “siempre Listos”, con incumplimiento del numeral 7.1.3 ítem e, de la ISO 22000:2018.

Fuente. Autor

Tabla 7.*Hallazgo de auditoría No. 95*

INFORME DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ISO 22000:2018 EMPRESA MERIENDAS “SIEMPRE LISTOS” AÑO 2025			
OBJETIVO	Evaluar el cumplimiento y la eficacia de los requisitos establecidos en la Norma ISO 22000:2018 dentro del Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos (SGIA) de la empresa MERIENDAS “SIEMPRE LISTOS” conforme a los requerimientos de trazabilidad y evidencia documentada de estos procesos.		
ALCANCE	Cubre los procesos de trazabilidad de materias primas e insumos durante todos los procesos de producción de la empresa “Meriendas Siempre Listos”		
LUGAR	Planta de producción Empresa Meriendas “Siempre listos” en la Ciudad de Bogotá.	FECHA	27/11/2025
		HORA	11:00 am
EQUIPO AUDITOR	<i>Jefe de recursos humanos</i>	AUDITADO	<i>Departamento de inocuidad</i>
DOCUMENTOS DE REFERENCIA	ISO 2200:2018		
CONCLUSIONES DE AUDITORIA			
La auditoría realizada al SGIA de la empresa <i>MERIENDAS “SIEMPRE LISTOS”</i> permitió evidenciar el incumplimiento en proceso de registro y aprobación de materias primas e insumos lo cual podría ocasionar daños graves al proceso de producción ya ue no se cuenta con la evidencia de ue estos productos cumplan con los requisitos de calidad e inocuidad según lo estipula la norma ISO 22000 y reglamento interno de proceso de la empresa.			
1. HALLAZGOS POSITIVOS ENCONTRADOS Y/O FORTALEZAS			

- Se identifica que los procesos se realizan conforme lo estipulado por los requerimientos de la empresa y ue en su mayoría cuentan con el conocimiento de la norma.
- Se visualiza procesos limpios en áreas de recibimiento
- Se visualiza áreas de almacenamiento con características idóneas para los diferentes tipos de materias primas ue se necesitan para los procesos de producción
- Las áreas están separadas y señalizadas según corresponde y estas áreas están despejadas y permiten el acceso fácil

2. HALLAZGOS POR MEJORAR (INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES)

ASPECTO	REQUISITO	DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD
NORMA- (PVHA)	Nº NC NTC ISO 22000:2018	
Hacer	95 8.3	No se evidencia los registros con los datos de los productos recibidos y la aprobación de los mismos, al revisar la documentación se identifica el instructivo documental sin diligenciar, lo cual impide la verificación ue los diferentes insumos estén cumpliendo con los requerimientos establecidos por la empresa y proveedores. NC menor

3. HALLAZGOS CON OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO (OBSERVACIONES)

ASPECTO	PRIORIDAD	DESCRIPCIÓN DE LA OPORTUNIDAD DE MEJORA
8.3 sistemas de trazabilidad	7	Se recomienda verificación e inspección de materias primas e insumos al inicio de procesos productivos y cumplir con los registros

adecuados de cada producto para garantizar la calidad de dichos insumos y una producción segura del alimento.

4. SUGERENCIAS PARA AUDITORÍAS DE SEGUIMIENTO

- Verificar la implementación de procesos de inspección y aprobación en materia
 - Revisar el correcto diligenciamiento de formatos de recibimiento e inspección de materias primas e insumos
 - Verificar que el personal tenga conocimiento de la normatividad
 - Verificar que el personal tenga conocimiento del correcto diligenciamiento de formatos y como proceder en caso de ue la materia prima o insumos no cumplan con los requerimientos
-

5. NUMERALES DE LA ISO 22000:2018 CON INCUMPLIMIENTO

Requisito 8.3 de ISO 22000 donde exige “El sistema de trazabilidad debe poder identificar de manera única el material entrante de los proveedores y la primera etapa de la ruta de distribución del producto terminado. Al establecer e implementar el sistema de trazabilidad se debe considerar como mínimo lo siguiente:

- La relación de lotes de materiales recibidos, ingredientes y productos intermedios hasta los productos terminados
- El reproceso de materiales/productos
- La distribución del producto terminado

La organización debe asegurarse que se identifiquen los requisitos del cliente y los requisitos legales y reglamentarios aplicables.

Se debe conservar la información documentada como evidencia del sistema de trazabilidad durante un período de tiempo definido que incluya como mínimo la vida útil del producto. La organización debe verificar y probar la eficacia del sistema de trazabilidad.

NOTA: SE ANEXAN TODOS LOS REGISTROS DE HALLAZGOS.

- Documentación de recibimiento y seguimiento a material recibido para su aprobación de uso en procesos de producción
-

-
- Entrevista a operarios para verificación de conocimiento de la norma y la importancia de la documentación requerida en este proceso
 - Observación de procesos de recibimiento de entrega de materia prima
-

FECHA INFORME 28/11/2025

ELABORADO POR

Lizeth Vanessa Pinzón Fino

Nota. Esta tabla muestra el informe de auditoria para el hallazgo 95 de la empresa Meriendas “siempre Listos”, con incumplimiento del numeral 8.3 de la ISO 22000:2018.

Fuente. Autor

Tabla 8.

Hallazgo de auditoría No. 188

INFORME DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ISO 22000:2018 EMPRESA MERIENDAS “SIEMPRE LISTOS” AÑO 2025			
OBJETIVO	Evaluar las causas y el impacto del incumplimiento del cronograma de auditorías internas establecido en el sistema de gestión de inocuidad alimentaria, con el fin de determinar cómo esta desviación afecta la eficacia del seguimiento, la mejora continua y el aseguramiento de la conformidad del sistema ISO 22000:2018 en la empresa Meriendas “Siempre Listo”.		
ALCANCE	El presente hallazgo abarca la revisión del proceso de planificación, programación y ejecución de las auditorías internas del sistema de gestión de inocuidad alimentaria, incluyendo la verificación de los registros asociados, el cumplimiento de las fechas programadas y la disponibilidad de los responsables involucrados. El análisis comprende todas las auditorías internas previstas para la línea de producción “arroz mandarín” y demás procesos contemplados dentro del sistema ISO 22000:2018 durante el periodo evaluado.		
LUGAR	Empresa Meriendas “siempre listos”, Bogotá	FECHA	25/11/ 2025
		HORA	8:00 am
EQUIPO AUDITOR	<i>Coordinador calidad -externo</i>	AUDITADO	<i>Departamento de inocuidad</i>
DOCUMENTOS DE REFERENCIA	ISO 22000:2018		
CONCLUSIONES DE AUDITORIA			

El análisis realizado permitió evidenciar que, aunque la empresa cuenta con una planificación formal para la ejecución de las auditorías internas, el cronograma establecido no se cumplió según lo programado. Esta situación refleja una debilidad en el seguimiento y control del programa de auditorías, lo cual afecta la verificación oportuna del desempeño del sistema de gestión de inocuidad y limita la capacidad de detectar desviaciones de manera temprana.

Se concluye que es necesario fortalecer la gestión del cronograma, garantizar la disponibilidad de los responsables y asegurar la ejecución de las auditorías en los tiempos definidos, con el fin de mantener la eficacia del sistema ISO 22000:2018 y contribuir al mejoramiento continuo de los procesos.

1. HALLAZGOS POSITIVOS ENCONTRADOS Y/O FORTALEZAS

- ✓ La empresa mantiene una implementación sólida y actualizada del sistema HACCP en la línea “arroz mandarín”, evidenciada en el control consistente de los puntos críticos, la correcta documentación y el cumplimiento de los procedimientos establecidos para garantizar la inocuidad del producto.
- ✓ El personal operativo y de calidad demuestra un adecuado nivel de formación en buenas prácticas de manufactura y control de inocuidad, lo que se refleja en la correcta ejecución de las tareas asignadas y en la comprensión de los riesgos asociados a cada proceso.
- ✓ Se evidencia un control adecuado de las materias primas críticas (pescado, langostino, soya, maní y huevo), mediante registros completos de recepción, verificación de proveedores aprobados y seguimiento a los criterios de aceptación, fortaleciendo la trazabilidad y la seguridad del producto final.
- ✓ La empresa cuenta con infraestructura y equipos en buen estado de mantenimiento, lo cual contribuye al cumplimiento de los estándares de inocuidad, minimiza riesgos de contaminación y favorece la eficiencia operativa dentro del proceso productivo.

2. HALLAZGOS POR MEJORAR (INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES)

ASPECTO	REQUISITO	DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD
NORMA- N° NC (PVHA)	NTC ISO 22000:2018	
Verificar 188	9.2.2 Programa de auditoria interna.	Se identificó una no conformidad menor , debido a que, a pesar de que la organización cuenta con un programa de auditorías internas formalmente establecido, no se cumplió con el cronograma definido, evidenciándose que algunas auditorías no fueron ejecutadas en las fechas programadas. Esta situación constituye un incumplimiento del requisito 9.2.2 de la ISO 22000:2018, al no garantizar la realización oportuna del programa de auditorías, lo cual limita la verificación sistemática del desempeño del sistema de gestión de inocuidad alimentaria. NC menor

3. HALLAZGOS CON OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO (OBSERVACIONES)

ASPECTO	PRIORIDAD	DESCRIPCIÓN DE LA OPORTUNIDAD DE MEJORA
Numeral 9.2.2 – Programa de auditoría interna	8	Aunque el programa de auditorías internas se encuentra definido y documentado, se identifica la oportunidad de reforzar el seguimiento periódico al cumplimiento del cronograma, mediante herramientas de control o verificaciones más frecuentes que permitan anticipar retrasos y garantizar una ejecución más consistente del programa.
Numeral 9.1.1 – Seguimiento,	8.1	El incumplimiento del programa retrasa la evaluación del desempeño, pero no detiene por completo el

medición, análisis y evaluación		control del sistema. Su afectación es indirecta, por lo que corresponde una prioridad intermedia.
Numeral 10.3 – Mejora continua	8.2	La falta de auditorías oportunas impacta la mejora continua, pero de manera progresiva, no inmediata. Por eso su prioridad es la menor de las tres, aunque sigue siendo pertinente mencionarlo.
Numeral 7.5 Gestión de los registros del proceso de auditoría	8.3	Durante la revisión de los registros generados en las auditorías internas se evidenció que existen diferencias en los formatos utilizados y en el nivel de detalle consignado. Esta variabilidad dificulta la trazabilidad de la información y limita la claridad al momento de verificar evidencias.

4. SUGERENCIAS PARA AUDITORÍAS DE SEGUIMIENTO

Establecer un plan de seguimiento estructurado, en el que cada no conformidad y oportunidad de mejora quede asociada a una fecha límite, un responsable y un método de verificación. Esto permitirá evaluar la eficacia real de las acciones correctivas y garantizar que los incumplimientos no se repitan en ciclos posteriores.

Implementar un formato estandarizado de evidencia de cierre, en el que se documenten las actividades realizadas, los resultados obtenidos y los registros que soportan la corrección. Este documento facilitará la revisión durante las auditorías de seguimiento y mejorará la trazabilidad del sistema.

Programar auditorías de seguimiento con base en el nivel de riesgo, priorizando aquellas áreas o procesos donde se identificaron no conformidades mayores o repetitivas. Este enfoque permitirá asignar recursos de manera más eficiente y garantizar un control más riguroso sobre los puntos críticos del sistema.

Realizar reuniones de retroalimentación posteriores al seguimiento, donde se compartan los resultados, se analicen las causas raíz recurrentes y se definan acciones preventivas adicionales. Este espacio favorecerá el fortalecimiento del ciclo PHVA y contribuirá al aprendizaje institucional dentro del Sistema de Gestión de Inocuidad

5. NUMERALES DE LA ISO 22000:2018 CON INCUMPLIMIENTO

9.2.2 – Programa de auditoría interna

Este numeral exige que la organización establezca y mantenga un programa de auditorías que incluya frecuencia, métodos, responsabilidades, planificación y ejecución. El incumplimiento se da porque el cronograma no se ejecutó según lo planificado.

NOTA: SE ANEXAN TODOS LOS REGISTROS DE HALLAZGOS.

- ✓ Programa anual de auditorías internas – versión vigente.
- ✓ Cronograma de auditorías internas 2025 (incluye fechas programadas)
- ✓ Registros de ejecución de auditorías internas (checklists, listas de verificación)
- ✓ Informe de auditoría interna correspondiente al área evaluada
- ✓ Correos o comunicaciones internas donde se evidencia la reprogramación o la no ejecución
- ✓ Acta de reunión de revisión del SGC donde se mencionan los retrasos
- ✓ Procedimiento de Auditoría Interna (código y versión)

FECHA INFORME

25/11/2025

ELABORADO POR

Jury Rodriguez Malaver

Nota. Esta tabla muestra el informe de auditoria para el hallazgo 188 de la empresa Meriendas

“siempre Listos”, con incumplimiento del numeral 9.2.2 de la ISO 22000:2018.

Fuente. Autor

Conclusiones

En el desarrollo del presente informe se logra comprender la aplicación de la NTC ISO 22000:2018 dentro de un sistema de gestión, y de esta manera se establecen y relacionan los requisitos de la norma que son incumplidos dentro de los 8 hallazgos, de tal forma que se corrijan las no conformidades y que la empresa Meriendas “siempre listos” de cumplimiento a los requisitos incumplidos, teneiendo en cuenta la prioridad necesaria ya que encontramos NC mayor y NC menor.

El informe de auditoria interna al sistema de gestión de inocuidad iso 22000:2018, para la empresa Meriendas “siempre listos” se detallan los elementos adaptados a la norma como lo son objetivo, alcance, conclusión de auditoria, hallazgos positivos, hallazgos por mejorar, oportunidad de mejora, los cuales son indispensables para el propósito de minimizar los riesgos de seguridad alimentaria, asegurar la calidad de los alimentos para la protección del consumidor y fortalecimiento de su confianza en un sistema de gestión de la empresa Meriendas “siempre listos”.

En el desarrollo del presente informe se logra comprender la aplicación de la NTC ISO 22000:2018 dentro de un sistema de gestión, y de esta manera se establecen y relacionan los requisitos de la norma que son incumplidos dentro de los 8 hallazgos, de tal forma que se corrijan las no conformidades y que la empresa Meriendas “siempre listos” de cumplimiento a los requisitos incumplidos, teneiendo en cuenta la prioridad necesaria ya que encontramos NC mayor y NC menor.

El informe de auditoria interna al sistema de gestión de inocuidad iso 22000:2018, para la empresa Meriendas “siempre listos” se detallan los elementos adaptados a la norma como lo son objetivo, alcance, conclusión de auditoria, hallazgos positivos, hallazgos por mejorar,

oportunidad de mejora, los cuales son indispensables para el propósito de minimizar los riesgos de seguridad alimentaria, asegurar la calidad de los alimentos para la protección del consumidor y fortalecimiento de su confianza en un sistema de gestión de la empresa Meriendas “siempre listos”.

Recomendaciones

A partir del informe realizado, se proponen algunas recomendaciones que pueden ayudar a fortalecer el sistema de gestión y facilitar el cumplimiento de los requisitos de inocuidad establecidos por la norma ISO 22000:2018.

Teniendo en cuenta los 8 hallazgos que registran como no conformidad, es importante que la alta dirección participe en la revisión y toma de decisiones respecto a la política y del sistema, asegurando que la documentación se mantenga actualizada, personal capacitado para facilitar el cumplimiento de los requisitos establecidos por la norma. Al aplicarlas, la empresa podrá mejorar la calidad del producto, reducir riesgos asociados a la inocuidad y garantizar un funcionamiento más eficiente y ordenado de su sistema.

Estas acciones contribuyen al fortalecimiento general del proceso, permiten una mejor toma de decisiones y favorecen un ambiente de trabajo más controlado, seguro y alineado con las buenas prácticas exigidas por la norma para la producción de alimentos


Referencias Bibliográficas

- Alava, C. (2020). *Programa de auditoría. [Tutoriales]. Repositorio Institucional UNAD*.
Obtenido de Contenidos y referentes bibliográficos - Fase 6_Curso: Diplomado de profundización en sistemas de gestión de la inocuidad y del ambiente para el sector alimentario_Periodo 16_04 2025: <https://repository.unad.edu.co/handle/10596/35309>
- Codex Alimentarius. (s.f.). *Normas internacionales de los alimentos . [Portal web]*. Obtenido de Contenidos y referentes bibliográficos - Fase 6_Periodo 16_04 2025:
<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/es/>
- Guía de aprendizaje. (2025). *Guía de aprendizaje – Fase 6 Determinación del estado del sistema de gestión_Diplomado de profundización en sistemas de gestión de la inocuidad y del ambiente para el sector alimentario_Periodo 16_04 2025*. Obtenido de Universidad Nacional Abierta y a Distancia. UNAD.
- ICONTEC. (2018). *ISO 22000: 2018 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria*. Obtenido de NTC-ISO 22000: 2018: <https://ecollection-icontec-org.bibliotecavirtual.unad.edu.co/normavw.aspx?ID=75481>
- Jurado, N. B. . (2024). *Contextualización Norma ISO 22000:2018. [Archivo de vídeo]*. Obtenido de Contenidos y referentes bibliográficos - Fase 6_Curso: Diplomado de profundización en sistemas de gestión de la inocuidad y del ambiente para el sector alimentario_Periodo 16_04 2025: <https://repository.unad.edu.co/handle/10596/65129>
- Jurado, N. B. (21 de Noviembre de 2025). *Grabación Web Conferencia Actividad Final 2025 - 219009/ Diplomado*. Obtenido de YouTube: <https://youtu.be/2JvtzB7q-PU>

Apéndices

Apéndice A

Programa de auditoría interna, empresa Meriendas siempre listos.

	MERIENDAS "SIEMPRE LISTO"		
	PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	Código:	ECI-F-01
		Versión:	1
		Fecha:	3-oct-25

OBJETIVO DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA	ALCANCE DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA	
<p>Verificar las acciones correctivas implementadas para rectificar los 8 hallazgos encontrados durante la auditoría externa, realizada en la empresa Meriendas “Siempre listo”</p>	<p>El programa de auditoría interna, se centra en la línea “arroz mandarín” y línea de productos listos para el consumo donde se emplean materias primas tales como huevos, maní y soya; de la empresa Meriendas “Siempre listo”. Se evalúan las no conformidades del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA), teniendo en cuenta los requisitos del sistema ISO 22000 : 2018. La auditoría abarca desde la recepción de materias primas hasta el almacenamiento del producto terminado; se enfoca en procesos de revisiones de la política de inocuidad, comunicación interna y externa, calibración de los equipos, revisión de materias primas e insumos, evaluación de peligros, medida de control en cada PCC o PPRO, la auditoría se realiza con un tiempo de 12 meses.</p>	
CRITERIOS DE AUDITORÍA	DOCUMENTO RELACIONADO	RECURSOS NECESARIOS

<ul style="list-style-type: none"> ✓ Norma ISO 22000:2018 ✓ Procedimientos e instructivos internos de la empresa Meriendas “Siempre listo”. ✓ Política de Inocuidad de la empresa. ✓ Planes HACCP y análisis de peligros asociados a las líneas auditadas. 		<p style="text-align: center;">ISO 22000:2018</p>		<p>Recursos Humanos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Equipo auditor ✓ Personal de las áreas auditadas disponible durante la auditoría. <p>Recursos Materiales y Técnicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Equipos de protección personal (EPP) ✓ Computadora ✓ Acceso a documentos y registros ✓ Copias impresas o digitales <p>Infraestructura:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Sala para entrevistas o reuniones con los auditados. ✓ Acceso a las áreas ✓ Equipos de medición <p>Evidencia Documental:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Registros de acciones correctivas. ✓ Procedimientos e instructivos. ✓ Informes anteriores de auditorías internas y externas. ✓ Registros de capacitación y competencias del personal. 														
Proceso	Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión	Objetivo de la auditoría	Coordinador de la Auditoría	Equipo Auditorio	Método de Auditoría: Indique cual será el insumo que se utilizará como	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Responsable: Lider de proceso auditado

					medio de verificación en la auditoría														
<p>Hallazgo 27 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</p>	<p>Según el numeral 9.3.3 Salidas de la revisión por la dirección, señala que, la revisión por la dirección debe contar con salidas útiles, documentadas y orientadas al avence continuo del sistema de inocuidad</p>	<p>Verificar que la política de inocuidad sea revisada periódicamente por la alta dirección para garantizar su vigencia, alineación con los cambios normativos y las necesidades de la organización.</p>	<p>Jefe de marketing y ventas</p>	<p>Alta dirección</p>	<p>Análisis documental: *Revisión de la política general de la empresa. *Registros de revisión. Inspección: *Verificación de la vigencia de la política *Coherencia con la actual realidad de la empresa *Cumplimiento normativo y de</p>														<p>CEO (Director Ejecutivo) de la empresa Meriendas “Siempre listo”</p>

	<p>alimentaria, asegurando recursos, cambios y actualizaciones necesarias, como lo es para el caso de las revisiones actualizadas de la política de inocuidad, además la organización debe conservar la información documentada como</p>				<p>certificaciones Entrevista: Investigar la causa de la falta de revisiones actualizadas para la política y cuales son los procedimientos que se tienen para su actualización</p>													
--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	evidencia de los resultados de las revisiones por la dirección . (ICONTEC, 2018). En este sentido, la empresa Meriendas “Siempre listo” esta incumpliendo este ítem.																	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p style="text-align: center;">Hallazgo 47</p> <p>Existe un procedimiento escrito acerca de la forma en que se realizarán 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.</p>	<p>Según el numeral, 7.4 Comunicación, específicamente 7.4.1 Generalidades, literal e, la organización debe determinar las comunicaciones internas y externas pertinentes al SGIA, que incluya: Qué comunicar; cuándo comunicar; a quien comunicar</p>	<p>Evaluar los procedimientos, que permitan definir y documentar de forma clara las responsabilidades y autoridades relacionadas con los procesos de comunicación interna y externa, con el fin de garantizar que exista un único responsable o responsables designados, para evitar duplicidades y confusiones.</p>	<p>Jefe de producción</p>	<p>Alta dirección</p>	<p>Análisis documental: *Política de la empresa *Plan de comunicación interna. *Protocolos y manuales *Plan de comunicación externa *Políticas de atención al cliente, proveedores, etc. Inspección: *Verificación del flujo de información, identificando si llega a</p>								<p>Presidente de la empresa</p>
---	--	--	---------------------------	-----------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	---------------------------------

	<p>r; cómo comunicarse y quién comunica.</p> <p>a.</p> <p>Teniendo en cuenta este numeral de la ISO 22000:2018, este aspecto se está incumpliendo por completo ya que la empresa Meriendas “Siempre listo” no ha designado y no es claro el responsable que se encarga de la comunicación</p>			<p>tiempo y a las personas correctas.</p> <p>*Verificar la efectividad de los canales de comunicación, si, son apropiados y eficaces para transmitir los mensajes.</p> <p>*Verificar la calidad del mensaje, evaluando la claridad, concisión y veracidad de la información que se</p>								
--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p style="text-align: center;">Hallazgo 69 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.</p>	<p>Este hallazgo se relaciona directamente con el numeral 7.1.3 de la norma ISO 22000:2018, que establece la obligación de determinar y proporcionar los recursos necesarios para la implementación, mantenimiento y mejora del sistema de gestión</p>	<p>Inspeccionar ala organización cumpla con lo solicitado por la Norma ya debe cumplir con lo establecido al otorgar recursos a entidades externas para la calibracion de sus equipos</p>	<p>Supervisor de planta</p>	<p>Alta dirección</p>	<p>1. Revisión documental: Auditoría de conformidad documental; Procedimiento de compras y control de servicios externos. Registros de calibración y certificados emitidos por entes acreditados. Evaluaciones de proveedores y criterios de</p>														<p style="text-align: center;">Alta gerencia</p>
---	---	---	-----------------------------	-----------------------	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	de inocuidad alimentaria. Por lo que representa un incumplimiento al numeral 7.1.3 de la norma.			<p>aceptación n. 2. Entrevistas al personal responsable: Auditoría de desempeño operativo; Preguntas abiertas sobre cómo se seleccionan los proveedores. 3. Observación directa en planta: Inspección visual y verificación in situ; Etiquetas de calibración.</p>													
--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>Hallazgo 95 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.</p>	<p>Este hallazgo se relaciona directamente con el numeral 8.3 de la norma iso 22000: 2018, que indica acerca de la manera por la cual se debe identificar de manera única el producto recibido según especificaciones requeridas por la empresa,</p>	<p>Inspeccionar a la organización "meriendas siempre listo" acerca del manejo documental que se le da a la materias primas e insumos ya que no se encuentran registros de esto por lo cual no se puede evidenciar el manejo adecuado según normatividad vigente</p>	<p>Jefe de recursos Humanos</p>	<p>Control de calidad</p>	<p>Análisis documental: *Verificar formatos de recibimiento de materias primas que contengan (características físicas, biológicas y químicas, origen del producto, lugar de procedencia, condición de almacenamiento, composición de aditivos) Inspección *</p>														<p>Director/ Gerente de Calidad</p>
---	---	---	---------------------------------	---------------------------	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

	<p>donde se verifica su lote y demás información esta cadena va desde el recibimiento de materias primas suministrados hasta los productos terminados que salen de la fabrica (ISO 22000:2018)</p>			<p>verificar el proceso de actualización y seguimiento de documentación del proceso de recibir materia prima, insumos y materiales de contacto Entrevista *verificar que el personal tenga conocimiento de registro adecuado de documentación y la importancia que tiene en el</p>													
--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>Hallazgo 120 No se ha realizado la evaluación de peligros en la periodicidad documentada (bimestralmente), el ultimo reporte data de tres meses atrás al desarrollo de la auditoría</p>	<p>en el numeral 8.5.2.3 Evaluación de peligros. Se indica que para cada peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos se identifico, la organización debe realizar una evaluación de peligros, para determinar si su prevención o reducción a niveles</p>	<p>verificar si Meriendas “Siempre Listo” cumple con la evaluación de peligros en los tiempos establecidos(Bio mensalmente), y la actualización de los registros correspondientes, así como la adecuada aplicación de los procedimientos.</p>	<p>Jefe de recursos Humanos</p>	<p>Departamento de inocuidad</p>	<p>*Análisis Documental: Procedimiento escrito de evaluación de peligros. Registros de las últimas evaluaciones bimestrales para verificar cumplimiento de la periodicidad. Actas del Comité de Inocuidad donde se analicen peligros biológicos, químicos</p>														<p>Director/ Gerente de Calidad</p>
---	---	---	---------------------------------	----------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

<p>Hallazgo 152 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.</p>	<p>en el numeral 8.5.4.3 Sistemas de seguimiento en los PCC y para los PPRO. Se indica que se debe establecer un sistema de seguimiento para cada medida de control o combinación de medidas de control para detectar toda falla</p>	<p>Verificar si Meriendas “Siempre Listo” ha establecido e implementado un PPRO eficaz para respaldar el PCC de control de alérgenos en el área de empaque, asegurando la prevención de contaminación cruzada en productos que contienen huevo, maní y soya.</p>	<p>Jefe de recursos Humanos</p>	<p>Aseguramiento de calidad</p>	<p>*Análisis documental: Plan PPRO implementado para el control de alérgenos en empaque. listas de chequeo de limpieza y registros de verificación tras cambios de producto. Procedimientos de segregación de materias primas con</p>																<p>Lider de calidad</p>
--	---	--	---------------------------------	---------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------------

	<p>en permanecer dentro de los límites críticos.(ISO, 2018, sección 8.5.4.3)</p>			<p>alérgenos. Evidencias de capacitación del personal en manipulación.</p> <p>*Inspección: Observación del proceso de empaque de productos con y sin alérgenos, evaluando aplicación de procedimientos de limpieza, cambio de lote.</p> <p>Verificar cumplimiento de</p>														
--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p style="text-align: center;">Hallazgo 177</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.</p>	<p>De acuerdo con la norma ISO 22000:2018, el numeral afectado corresponde al numeral 9.1.2 de la ISO 22000:2018 (Análisis y evaluación) que exige que la organización analice y evalúe los datos provenientes del seguimiento y la medición,</p>	<p>Evaluar la gestión de desvíos identificados en el proceso de cocción durante los últimos 3 meses verificando que se realice su análisis relevancia e implementación de acciones de mejora, a fin de garantizar la inocuidad del producto y la eficiencia del sistema de gestión.</p>	<p>Coordinador de calidad</p>	<p>Area de producción proceso de cocción</p>	<p>1. Revisión de registros documentales de monitoreo de cocción de los últimos tres meses y de los procedimientos relacionados. 2. Entrevista al personal responsable al personal encargado del proceso de cocción y jefe encargado del area</p>																<p>Jefe de producción</p>
---	---	---	-------------------------------	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------------------------

<p>incluyen do resultados de verificaci3n relacionados con los PPR y el plan de control de peligros. De esta manera, la empresa Meriendas “siempre listos” incumple este numeral.</p>			<p>para confirmar la comprensi3n y aplicaci3n de las medidas de control. 3. Observaci3n directa del proceso de cocci3n y del diligenciamiento de registros de monitoreo .</p>															
---	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p style="text-align: center;">Hallazgo 188</p> <p>Aunque se cuenta con una adecuada planificación de las auditorías internas a realizar, el cronograma estipulado presenta incumplimiento.</p>	<p>El incumplimiento en el cronograma de auditorias internas afecta la capacidad del sistema para detectar a tiempo desviaciones o no conformidades, reduciendo la eficiencia de la mejora continua y la conformidad de SO 22000:2018 clausula (9.2.2) el</p>	<p>Verificar que las acciones implementadas garanticen el cumplimiento del cronograma de auditorias internas que se asegure la revision continua de la eficiencia del sistema de gestion de inocuidad conforme a los requisitos.</p>	<p>Coordinador de calidad</p>	<p>Area de calidad - Programa auditorias internas</p>	<p>*Revisión documental del cronograma de auditorias, registros de ejecucion, planes de accion y reportes de seguimiento. *Entrevistas con el responsable del programa de auditorias interna y auditores internos asignado. *Observación en sitio del desarrollo</p>														<p>Jefe de aseguramiento de calidad responsable del programa de auditorias internas de la empresa Meriendas "Siempre listo"</p>
--	---	--	-------------------------------	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

