

**Auditoría Interna del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria ISO 22000:2018 en la
Empresa Meriendas “Siempre Listo”**

Diana Marcela García Estrada

Laura María Atehortúa Álvarez

Sindy Carolina Orrego Torres

Asesor

Norma Beatriz Jurado Cortes

Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD
Escuela De Ciencias Básicas, Tecnologías E Ingenierías - ECBTI
Ingeniería de Alimentos
Diciembre 2025

Nota aclaratoria

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

Resumen

En el presente trabajo Determinación del estado del sistema de gestión, del curso Diplomado de Profundización en Sistemas de Gestión de la Inocuidad y del Ambiente para el sector alimentario, se evidencio la importancia de la aplicación de un Sistema de Gestión para la Inocuidad de los Alimentos el cual garantiza que estos se procesen, fabriquen, elaboren y/o comercialicen de manera segura e inocua para el consumo. Se trabajo bajo los requisitos fundamentales de la Norma ISO 22:000: 2018, tomando como base una empresa ficticia del sector de alimentos nombrada Meriendas “Siempre listo”, planteando 8 hallazgos significativos con su oportunidades de mejora para los diferentes aspectos de la línea de producción, con el fin de realizar una auditoría interna bajo los parámetros de la ISO 22000 : 2018 y así evaluar de forma controlada las actividades planificadas en cuanto a la importancia y desarrollo de procesos en la inocuidad de alimentos, cumplimiento del sistema HACCP y la correcta implementación de la normatividad. Asi obteniendo buenos resultados y fortalecimiento en nuestra formación como futuros profesionales y auditores.

Palabras clave: Auditoria, normatividad, inocuidad, hallazgos, HACCP

Abstract

In this work Determination of the state of the management system, of the Diploma of Deepening in Safety and Environmental Management Systems for the food sector, the importance of the application of a Management System for Food Safety was evidenced which guarantees that these are processed, manufactured, are manufactured and/or marketed in a safe and innocuous manner for consumption. We worked under the fundamental requirements of the ISO 22:000:2018 Standard, based on a fictitious company in the food sector named Meriendas "Always ready", raising 8 significant findings with their opportunities for improvement for the different aspects of the production line, in order to carry out an internal audit under the parameters of ISO 22000: 2018 and thus evaluate in a controlled way the planned activities in terms of the importance and development of processes in food safety, compliance with the HACCP system and correct implementation of regulations. Thus, obtaining good results and strengthening in our training as future professionals and auditors.

Keywords: Audit, regulations, safety, findings, HACCP

Contenido

Resumen.....	3
Abstract.....	4
Lista de Tablas.....	6
Lista de Apéndices.....	7
Introducción.....	8
Justificación.....	9
Objetivos.....	10
Objetivo General.....	10
Objetivos Específicos.....	10
Marco teórico.....	11
Informes de auditoria.....	13
Conclusiones.....	32
Recomendaciones.....	33
Referencias Bibliográficas.....	34
Apéndice.....	36
Apéndice A.....	36
<i>Programa de auditoria empresa Meriendas "Siempre listo"</i>	36

Lista de Tablas

<i>Tabla 1 Informe de auditoria interna al SGIA, Hallazgo 27</i>	14
<i>Tabla 2 Informe de auditoria interna al SGIA, Hallazgo 47</i>	17
<i>Tabla 3 Informe de auditoria interna al SGIA, Hallazgo 69</i>	20
<i>Tabla 4 Informe de auditoria interna al SGIA, Hallazgo 95</i>	22
<i>Tabla 5 Informe de auditoria interna al SGIA, Hallazgo 152</i>	23
<i>Tabla 6 Informe de auditoria interna al SGIA, Hallazgo 177</i>	26
<i>Tabla 7 Informe de auditoria interna al SGIA, Hallazgo 188</i>	28
<i>Tabla 8 Informe de auditoria interna al SGIA, Hallazgo 120</i>	30

Lista de Apéndices

Apéndice A <i>Programa de auditoria empresa Meriendas “Siempre listo”</i>	36
--	----

Introducción

La auditoría en los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria es una herramienta fundamental para garantizar el cumplimiento normativo, la mejora continua de los procesos y la seguridad del producto final destinado al consumidor. A través de la verificación sistemática, objetiva y documentada del desempeño organizacional, es posible identificar desviaciones, oportunidades de mejora y fortalezas que aportan al sistema de gestión de la inocuidad (SGI) y al control de los riesgos relacionados con la producción de alimentos.

El desarrollo de este trabajo se centra en el análisis de hallazgos identificados durante un ejercicio de auditoría en la empresa Meriendas “Siempre listo”, basado en la norma ISO 22000:2018, el cual nos permite evaluar el estado actual del sistema, su grado de conformidad y los elementos que deben ser ajustados para asegurar el cumplimiento de los requisitos legales y normativos aplicables en la industria alimentaria. Desde esta perspectiva, la auditoría se configura como un mecanismo clave para garantizar la inocuidad, trazabilidad, eficacia operativa y confianza del consumidor.

Justificación

La correcta implementación y evaluación de un sistema de gestión de inocuidad es indispensable para prevenir riesgos relacionados con la contaminación de alimentos, el aseguramiento de la salud pública y la continuidad operativa de una empresa productora de alimentos. Por esto se hace necesario llevar a cabo procesos de auditoría interna que permitan determinar el nivel de cumplimiento frente a los requisitos establecidos en la ISO 22000:2018, lo cual nos ayuda a identificar fallas en la gestión, promover la mejora continua y fortalecer los controles en la cadena productiva.

Este trabajo es pertinente debido a que permite aplicar de manera práctica los conceptos de auditoría interna, normatividad de inocuidad y control de procesos, contribuyendo al desarrollo de competencias profesionales esenciales para el manejo seguro y responsable en la industria alimentaria. Los hallazgos documentados constituyen un insumo valioso para la toma de decisiones, la asignación de recursos y el fortalecimiento de la cultura de inocuidad dentro de la organización.

Objetivos

Objetivo General

Evaluar el sistema de gestión de la inocuidad alimentaria mediante el desarrollo de un proceso de auditoría interna basado en los requisitos de la NTC ISO 22000:2018, con el fin de determinar el nivel de cumplimiento, identificar no conformidades y proponer oportunidades de mejora para el fortalecimiento continuo del sistema.

Objetivos Específicos

Identificar y analizar las características del proceso de auditoría aplicadas al sistema de gestión de la inocuidad alimentaria.

Verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la ISO 22000:2018 mediante la revisión documental y la inspección de evidencias.

Formular acciones de mejora orientadas al aseguramiento del control operativo, la comunicación interna, la trazabilidad y la asignación de recursos en el sistema de inocuidad.

Marco teórico

La seguridad alimentaria ha adquirido gran importancia en los sistemas productivos debido a la necesidad de garantizar que los alimentos consumidos no representen riesgos para la salud humana. Este principio, entendido como la inocuidad alimentaria, se refiere a la condición en la que un producto es seguro para su consumo cuando se utiliza según lo previsto (FAO & OMS, 2022). Además de su impacto en la salud, el acceso a alimentos seguros se reconoce como parte de un derecho humano fundamental, ya que una alimentación adecuada forma parte de los estándares mínimos de bienestar establecidos por organismos internacionales desde mediados del siglo XX (Naciones Unidas, 1948).

En el contexto global, las organizaciones que participan en la cadena alimentaria han visto la necesidad de adoptar modelos de gestión que les permitan prevenir peligros y asegurar productos confiables. Esta necesidad impulsó la creación de la norma ISO 22000, la cual se ha convertido en un referente internacional para estructurar un Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos (SGIA). La norma proporciona lineamientos aplicables a cualquier entidad del sector alimentario y se fundamenta en la gestión por procesos y la anticipación de riesgos, integrando el ciclo de mejora continua para asegurar el control y seguimiento de todas las etapas del sistema (ICONTEC, 2018).

Uno de los elementos distintivos de ISO 22000 es su diseño bajo la estructura de alto nivel (HLS), lo que facilita su compatibilidad con otros sistemas de gestión como ISO 9001 e ISO 14001. Esta armonización permite que las organizaciones integren varios sistemas bajo una misma plataforma documental y operativa, fortaleciendo la coherencia en la gestión y potenciando la toma de decisiones basada en la evaluación de riesgos (ICONTEC, 2018).

Para garantizar la inocuidad, la norma establece instrumentos clave como los programas prerequisites, los PPRO y el análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP). Estos componentes operan de manera conjunta para reconocer los peligros relevantes en cada fase del proceso productivo y aplicar controles que eviten que dichos peligros afecten la calidad sanitaria de los alimentos. La combinación de estos elementos permite que el sistema funcione de forma preventiva y no reactiva (ICONTEC, 2018).

Otro aspecto relevante dentro del marco de la ISO 22000 es la comunicación, concebida como un eje transversal del sistema. La norma enfatiza que la información debe fluir de manera clara y oportuna tanto dentro de la organización como con las partes externas involucradas. Una comunicación adecuada facilita la respuesta inmediata frente a situaciones que puedan poner en riesgo la inocuidad y contribuye a la coordinación entre los actores de la cadena alimentaria (ICONTEC, 2018).

Finalmente, la verificación del desempeño del SGIA se apoya en herramientas como las auditorías internas, que permiten comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos y detectar oportunidades de mejora. Estas auditorías se desarrollan mediante un proceso estructurado y documentado que busca evidencias objetivas para evaluar la conformidad del sistema. Su correcta implementación fortalece la mejora continua y prepara a la organización para auditorías externas o procesos de certificación, asegurando que el sistema mantenga su eficacia con el tiempo (ICONTEC, 2018).

Informes de auditoria

Se presentan a continuación los informes de auditoría realizados para la revisión del Sistema de Gestión de Inocuidad en la empresa Meriendas “Siempre listo” para la línea de proceso de arroz mandarín.

Tabla 1

Informe de auditoría interna al SGIA, Hallazgo 2

INFORME DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ISO 22000:2018 EMPRESA MERIENDAS “SIEMPRE LISTOS” AÑO 2025			
OBJETIVO	Evaluar el nivel de conformidad del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA) de <i>Meriendas “Siempre Listo”</i> frente a los requisitos establecidos en la norma ISO 22000:2018, verificando la actualización, implantación y mantenimiento de la política de inocuidad por parte de la alta dirección.		
ALCANCE	La auditoría abarcará la revisión documental y operativa del SGIA aplicado a la línea de producción <i>arroz mandarín</i> y demás productos listos para el consumo; incluyendo verificación de la política de inocuidad, comunicación, revisión por la dirección, documentación asociada y su estado de actualización.		
LUGAR	Instalaciones de la empresa <i>Meriendas “Siempre Listo”</i> .	FECHA	29/11/2025
		HORA	8:00 AM
EQUIPO AUDITOR	Jefe de compras	AUDITADO	Alta gerencia
DOCUMENTOS DE REFERENCIA	ISO 22000:2018 (Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos). Requisitos legales nacionales aplicables en inocuidad alimentaria (Resolución 2674/2013). Políticas, procedimientos y registros internos del SGIA de la organización. Principios de la Codex Alimentarius en lo referente a HACCP y BPM.		

CONCLUSIONES DE AUDITORIA

La empresa meriendas “siempre listo” demostró un avance significativo en el aseguramiento de la inocuidad alimentaria mediante la implementación exitosa de su sistema HACCP para la línea arroz mandarín, lo cual demuestra un adecuado control de los PPR, PCC y la vigilancia operativa implementadas.

La política de inocuidad no ha sido revisada ni actualizada en los últimos dos años, lo que evidencia un incumplimiento del requisito ISO 22000 respecto a revisión periódica y actualización documental.

El compromiso gerencial es evidente, pero se requiere un mayor fortalecimiento respecto al ciclo de revisión, mejora continua y participación de la alta dirección en el SGIA.

1. HALLAZGOS POSITIVOS ENCONTRADOS Y/O FORTALEZAS

Certificación HACCP.

Evidencia de compromiso de la gerencia para la implementación y certificación de ISO 22000.

Implementación de atmósfera modificada bajo parámetros estandarizados.

Se evidencia personal con conocimiento del proceso productivo y de normativa aplicable a este.

2. HALLAZGOS POR MEJORAR (INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES)

ASPECTO NORMA- (PVHA)	Nº NC	REQUISITO NTC ISO 22000:2018	DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD
Planear	27	5.2 5.3.2	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.

3. HALLAZGOS CON OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO (OBSERVACIONES)

ASPECTO	PRIORIDAD	DESCRIPCIÓN DE LA OPORTUNIDAD DE MEJORA
Revisión y actualización de la política de inocuidad.	Alta	Definir y documentar una periodicidad establecida para la revisión de la política de inocuidad, asegurando que no exceda los tiempos recomendados por la norma y permita mantener su vigencia.
Participación de la alta dirección.	Alta	Fortalecer la intervención de la alta dirección en el seguimiento y revisión del SGIA, incluyendo firmas, actas o registros que demuestren su involucramiento activo.
Control documental y trazabilidad de versiones.	Media	Implementar control de versiones en la política de inocuidad que incluya fecha, responsable, versión y cambios realizados para garantizar trazabilidad y actualización continua.
Comunicación interna de la política.	Media	Establecer mecanismos formales de difusión como charlas, carteleras, inducciones; que

		aseguren que el personal conozca la política vigente y pueda demostrar apropiación de esta.
Seguimiento a la eficacia de la política.	Media	Establecer indicadores que permitan evaluar el desempeño y cumplimiento de la política de inocuidad, vinculándolos a resultados medibles dentro del SGIA.

4. SUGERENCIAS PARA AUDITORÍAS DE SEGUIMIENTO

1. Establecer un cronograma para la revisión de política e información documentada del SGIA mínimo una vez por años.
2. Socializar la política actualizada con todo el personal y dejar registros de evidencia.

5. NUMERALES DE LA ISO 22000:2018 CON INCUMPLIMIENTO

El numeral 5.2 establece la política de inocuidad de los alimentos .

El numeral 5.3.2 establece la responsabilidad del del líder del equipo de inocuidad de los alimentos.

NOTA: SE ANEXAN TODOS LOS REGISTROS DE HALLAZGOS.

FECHA INFORME 03/12/2025

ELABORADO POR

Sindy Carolina Orrego Torres.

Nota: Esta tabla muestra el informe de auditoria para el hallazgo 27 de la empresa Meriendas “Siempre listo”.

Tabla 2

Informe de auditoría interna al SGIA, 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 del requisito 7.4.1 respecto a la definición, responsabilidad, trazabilidad y eficacia de la comunicación interna y externa dentro del Sistema de Inocuidad alimentaria.		
ALCANCE	Aplica al proceso de comunicación del SGIA en todas las áreas operativas, administrativas y de aseguramiento de calidad de <i>Meriendas “Siempre Listo”</i> .		
LUGAR	Instalaciones de la empresa <i>Meriendas “Siempre Listo”</i> .	FECHA	29/11/2025
		HORA	9:00 AM
EQUIPO AUDITOR	Jefe de compras	AUDITADO	Alta gerencia
DOCUMENTOS DE REFERENCIA	ISO 22000:2018 (Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos). Políticas, procedimientos y registros internos del SGIA de la organización.		
CONCLUSIONES DE AUDITORIA			
<p>Existe procedimiento formal, pero no contempla responsable único ni estructura clara. La comunicación es funcional, pero dispersa en responsabilidades, lo que afecta trazabilidad y control.</p> <p>El requisito no cumple completamente debido a ausencia de definición formal del responsable del proceso.</p>			
1. HALLAZGOS POSITIVOS ENCONTRADOS Y/O FORTALEZAS			
<p>La organización cuenta con un procedimiento documentado para la comunicación, mostrando avance en el desarrollo estructural del SGIA.</p> <p>Existen registros de comunicaciones realizadas, lo que indica que el proceso está en funcionamiento y puede fortalecerse.</p> <p>El personal demuestra disposición para transmitir información, lo que favorece la fluidez comunicativa en planta.</p>			
2. HALLAZGOS POR MEJORAR (INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES)			

ASPECTO NORMA- (PVHA)	Nº NC	REQUISITO NTC ISO 22000:2018	DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD
Planear	47	7.4.1	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.

3. HALLAZGOS CON OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO (OBSERVACIONES)

ASPECTO	PRIORIDAD	DESCRIPCIÓN DE LA OPORTUNIDAD DE MEJORA
Diseño del proceso de comunicación.	Alta	Actualizar el procedimiento de comunicación estableciendo con claridad el responsable principal del proceso y sustitutos designados.
Distribución de responsabilidades.	Alta	Definir roles y límites de actuación para evitar duplicidad de comunicaciones o información contradictoria.
Estándares de trazabilidad documental	Media	Estandarizar formatos de registro de comunicaciones internas y externas para facilitar seguimiento y transparencia.
Capacitación al personal	Media	Socializar el procedimiento y roles del proceso comunicacional mediante capacitaciones breves y registros firmados de asistencia.

4. SUGERENCIAS PARA AUDITORÍAS DE SEGUIMIENTO

Verificar en la próxima auditoría que el procedimiento incluya responsable definido y roles secundarios en caso de ausencia.

Evaluar evidencia documental de socialización del nuevo esquema de comunicación al personal.

5. NUMERALES DE LA NORMA ISO 22000:2018 CON INCUMPLIMIENTO

El numeral 7.4.1 Generalidades

NOTA: SE ANEXAN TODOS LOS REGISTROS DE HALLAZGOS.

FECHA Diciembre 03 2025
INFORME

ELABORADO POR

Sindy Carolina Orrego Torres.

Nota: Esta tabla muestra el informe de auditoría para el hallazgo 47 de la empresa Meriendas “Siempre listo”.

Tabla 3

Informe de auditoría interna al SGIA, hallazgo 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 con respecto a la provisión de recursos para el funcionamiento y eficacia del SGIA, en especial la calibración de equipos críticos que impactan la inocuidad alimentaria.		
ALCANCE	Aplica a los equipos utilizados en la producción de alimentos y puntos de control donde la exactitud de los instrumentos incide directamente en la inocuidad del producto final.		
LUGAR	Instalaciones de la empresa meriendas “siempre listo”.	FECHA	29/11/2025
		HORA	10:00 AM
EQUIPO AUDITOR	Jefe de compras	AUDITADO	Mantenimiento
DOCUMENTOS DE REFERENCIA	ISO 22000:2018 (Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos). Programa de calibración. Registros de mantenimiento y equipos.		
CONCLUSIONES DE AUDITORIA			
La empresa reconoce la necesidad de calibración de equipos críticos. No se asegura la disponibilidad de recursos para cumplir la calibración con entes certificados.			
1. HALLAZGOS POSITIVOS ENCONTRADOS Y/O FORTALEZAS			
El personal técnico es consciente de los equipos críticos y su impacto en inocuidad. Se identifican equipos que requieren calibración, lo que refleja conocimiento del control operacional.			
2. HALLAZGOS POR MEJORAR (INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES)			
ASPECTO NORMA- (PVHA)	N° NC	REQUISITO NTC ISO 22000:2018	DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD
Planear	69	7.1.1	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.

**3. HALLAZGOS CON OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO
(OBSERVACIONES)**

ASPECTO	PRIORIDAD	DESCRIPCIÓN DE LA OPORTUNIDAD DE MEJORA
Asignación de recursos para calibración.	Alta	Incluir presupuesto anual destinado a calibración con laboratorios certificados para garantizar continuidad del SGIA.
Gestión de equipos críticos	Alta	Clasificar equipos según riesgo e impacto en PCC/PPRO para definir prioridades de calibración.
Control documental de calibración.	Media	Diseñar registro o matriz que incluya fechas de calibración, vigencias, proveedor, equipo y estado.
Plan de mantenimiento y calibración.	Media	Elaborar un programa anual de mantenimiento preventivo y calibración para evitar retrasos o vencimientos.

4. SUGERENCIAS PARA AUDITORÍAS DE SEGUIMIENTO

Verificar evidencia documental de asignación de recursos para calibración.

Evaluar evidencias de calibraciones efectuadas según programa actualizado.

5. NUMERALES DE LA NORMA ISO 22000:2018 CON INCUMPLIMIENTO

El numeral 7.1.1 generalidades

NOTA: SE ANEXAN TODOS LOS REGISTROS DE HALLAZGOS.

FECHA INFORME Diciembre 03 2025

ELABORADO POR

Sindy Carolina Orrego Torres

Nota: Esta tabla muestra el informe de auditoría para el hallazgo 69 de la empresa Meriendas “Siempre listo”.

Tabla 4

Informe de auditoría interna al SGIA, hallazgo 95.

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 del control operativo sobre la recepción de materias primas, verificando la trazabilidad documental, registros, criterios de aceptación y evidencia de aprobación conforme al SGIA.		
ALCANCE	Aplica a todo el proceso de recepción de materia prima e insumos empleados en la elaboración de productos listos para el consumo dentro de <i>Meriendas “Siempre Listo”</i> .		
LUGAR	Instalaciones de la empresa <i>Meriendas “Siempre Listo”</i> .	FECHA	29/11/2025
		HORA	11:00 AM
EQUIPO AUDITOR	Dirección general / dirección de calidad	AUDITADO	Líder de almacenamiento / Líder de calidad /operarios
DOCUMENTOS DE REFERENCIA	ISO 22000:2018 (Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos). Instructivo de recepción de insumos. Registros de recepción de materias primas. Programas HACCP y PPRO asociados		
CONCLUSIONES DE AUDITORIA			
Existe la estructura documental que define cómo debe ejecutarse la revisión. No se cuenta con registros físicos o digitales que demuestren la aprobación o rechazo de insumos.			
1. HALLAZGOS POSITIVOS ENCONTRADOS Y/O FORTALEZAS			
Existe instructivo que define criterios de recepción de materias primas. El personal encargado reconoce el procedimiento y su importancia en la inocuidad del producto final. Se evidencia disposición documental para implementar registros faltantes. La organización identifica las materias primas críticas, lo que facilita el control futuro.			
2. HALLAZGOS POR MEJORAR (INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES)			
ASPECTO NORMA-	N° NC	REQUISITO NTC ISO 22000:2018	DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD

(PVHA)

Hacer	95	8.5.1.2	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 estos.
-------	----	---------	--

**3. HALLAZGOS CON OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO
(OBSERVACIONES)**

ASPECTO	PRIORIDAD	DESCRIPCIÓN DE LA OPORTUNIDAD DE MEJORA
Trazabilidad y control de recepción.	Alta	Implementar registro obligatorio de ingreso de materias primas con fecha, proveedor, lote, resultados de verificación y aprobación.
Evidencia documental.	Alta	Crear formato físico o digital que soporte la verificación y decisión del inspector de recepción.
Control de proveedores.	Media	Establecer lista de proveedores aprobados con criterios de evaluación verificables.

4. SUGERENCIAS PARA AUDITORÍAS DE SEGUIMIENTO

Verificar la existencia y aplicación del registro de recepción de materias primas.
Comprobar implementación del formato frente al instructivo vigente.
Evaluar trazabilidad.

5. NUMERALES DE LA NORMA ISO 22000:2018 CON INCUMPLIMIENTO

El numeral 8.5.1.2 Características de las materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el alimento.

NOTA: SE ANEXAN TODOS LOS REGISTROS DE HALLAZGOS.

**FECHA
INFORME**

Diciembre 03 2025

ELABORADO POR

Laura maría Atehortúa Álvarez

Nota: Esta tabla muestra el informe de auditoría para el hallazgo 95 de la empresa Meriendas “Siempre listo”.

Tabla 5

Informe de auditoría interna al SGIA, hallazgo 152

INFORME DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ISO 22000:2018 EMPRESA MERIENDAS “SIEMPRE LISTOS” AÑO 2025			
OBJETIVO	Evaluar el nivel de conformidad del SGIA implementado por la empresa enfocando en que el PCC de alérgenos este sustentado por un PPRO apropiado, y este documentado		
ALCANCE	Aplica a toda el área de empaque de producto terminado		
LUGAR	Instalaciones de la empresa <i>Meriendas “Siempre Listo”</i> .	FECHA	29/11/2025
		HORA	11:00 AM
EQUIPO AUDITOR	Jefe de compras	AUDITADO	Dirección general/Líder de calidad e inocuidad
DOCUMENTOS DE REFERENCIA	ISO 22000/2018 Sistema de gestión de inocuidad alimentaria. Plan de análisis de peligros (HACCP) para la línea de Arroz mandarín. Listado de alérgenos presentes en planta.		
CONCLUSIONES DE AUDITORIA			
El HACCP implementado se encuentra de bien estructurado para la línea de arroz mandarín, además de que se muestran avances significativos en la ejecución de ISO 22000:2018. Sin embargo, se encuentra un incumplimiento crítico por la ausencia de un PPRO para el correcto control de un PCC de alérgenos.			
1. HALLAZGOS POSITIVOS ENCONTRADOS Y/O FORTALEZAS			
se encuentra bien estructurado el análisis de peligros para la línea “arroz mandarín”			
el personal de empaque y responsable de calidad confirman conocimiento de implicaciones a la inocuidad por utilización de un mismo equipo para varios tipos de producto.			
el responsable de calidad tiene el conocimiento de los procedimientos para implementar las correcciones y acciones correctivas pertinente.			

2. HALLAZGOS POR MEJORAR (INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES)

ASPECTO NORMA- (PVHA)	N° NC	REQUISITO NTC ISO 22000:2018	DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD
Hacer	152	8.5.4.2	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.

3. HALLAZGOS CON OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO (OBSERVACIONES)

ASPECTO	PRIORIDAD	DESCRIPCIÓN DE LA OPORTUNIDAD DE MEJORA
Cambios en productos con y sin alérgenos	Alta	Crear una lista de verificación para asegurar limpieza, inspección visual y separación transitoria antes de iniciar con otro lote.
Trazabilidad interna	Media	Implementar un sistema de codificación visual para riesgos por alérgenos para las materias primas con etiquetas de colores.

4. SUGERENCIAS PARA AUDITORÍAS DE SEGUIMIENTO

Verificar la existencia y aplicación del PPRO para el PCC del área de empaque.
Evaluar el cumplimiento del PPRO aplicado.

5. NUMERALES DE LA NORMA ISO 22000:2018 CON INCUMPLIMIENTO

El numeral 8.5.4.2 determinación de límites críticos y criterios de acción

NOTA: SE ANEXAN TODOS LOS REGISTROS DE HALLAZGOS.

FECHA INFORME Diciembre 03 2025

ELABORADO POR

Diana Marcela García Estrada

Nota: Esta tabla muestra el informe de auditoría para el hallazgo 152 de la empresa Meriendas “Siempre listo”.

Tabla 6

Informe de auditoría interna al SGIA, hallazgo 177.

INFORME DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ISO 22000:2018 EMPRESA MERIENDAS “SIEMPRE LISTOS” AÑO 2025			
OBJETIVO	Evaluar el nivel de cumplimiento del SGIA implementado por la empresa en especial las no conformidades de los desvíos del proceso de cocción y sus respectivas acciones de mejora.		
ALCANCE	Aplica para el área de producción en específico el área de cocción		
LUGAR	Instalaciones de la empresa <i>Meriendas “Siempre Listo”</i> .	FECHA	29/11/2025
		HORA	11:00 AM
EQUIPO AUDITOR	Dirección general / Líder de calidad	AUDITADO	Jefe de producción
DOCUMENTOS DE REFERENCIA	ISO 22000/2018 Sistema de gestión de inocuidad alimentaria. Documento con análisis de peligros de la línea Arroz Mandarín. Programas y registros internos.		
CONCLUSIONES DE AUDITORIA			
El HACCP implementado se encuentra de bien estructurado para la línea de arroz mandarín, además de que se muestran avances significativos en la ejecución de ISO 22000:2018. La gestión frente a las desviaciones en el proceso de cocción no está cumpliendo con los requisitos del SGIA ya que no se ha realizado acciones de mejor, además de un plan de mejora.			
1. HALLAZGOS POSITIVOS ENCONTRADOS Y/O FORTALEZAS			
Proceso de validación correcto para las medidas de control en cocción, se tiene definido el límite crítico reduciendo peligros microbiológicos. El personal operario identifica las desviaciones en el proceso de cocción.			
2. HALLAZGOS POR MEJORAR (INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES)			
ASPECTO NORMA- (PVHA)	N° NC	REQUISITO NTC ISO 22000:2018	DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD

Actuar 177	10.1	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.
------------	------	--

3. HALLAZGOS CON OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO (OBSERVACIONES)

ASPECTO	PRIORIDAD	DESCRIPCIÓN DE LA OPORTUNIDAD DE MEJORA
Capacitación del personal operario	Alta	Reforzar la capacitación del personal en gestión de desviaciones y acciones correctivas.
Control de mantenimientos preventivos.	Media	Evaluar ajustes en mantenimiento preventivo de equipos de cocción para reducir fallas repetidas.
Verificación de registros diligenciados	Media	Implementar procedimiento para revisión de registros 1 vez al mes por parte del responsable de calidad.

4. SUGERENCIAS PARA AUDITORÍAS DE SEGUIMIENTO

Verificar implementación de correcciones y acciones de mejora para proceso de cocción. Evaluar efectividad sobre las acciones de mejora y plan de mejoras implementados para el proceso de cocción.

5. NUMERALES DE LA ISO 22000: 2018 CON INCUMPLIMIENTO

El numeral 10.1 No conformidad y acción correctiva

NOTA: SE ANEXAN TODOS LOS REGISTROS DE HALLAZGOS.

FECHA INFORME Diciembre 03 2025

ELABORADO POR

Laura María Atehortúa Álvarez

Nota: Esta tabla muestra el informe de auditoría para el hallazgo 177 de la empresa Meriendas “Siempre listo”.

Tabla 7

Informe de auditoría interna al SGIA, hallazgo 188.

INFORME DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ISO 22000:2018 EMPRESA MERIENDAS “SIEMPRE LISTOS” AÑO 2025			
OBJETIVO	Evaluar el nivel de cumplimiento del SGIA implementado por la empresa en especial la eficacia del programa de auditorías internas requeridas.		
ALCANCE	Aplica para todos los procesos de la organización “Meriendas siempre listo”		
LUGAR	Instalaciones de la empresa <i>Meriendas “Siempre Listo”</i> .	FECHA	29/11/2025
		HORA	11:00 AM
EQUIPO AUDITOR	Alta gerencia	AUDITADO	Líder de calidad e inocuidad
DOCUMENTOS DE REFERENCIA	ISO 22000:2018 Sistema de gestión de inocuidad alimentaria. Programa de auditorías internas establecido.		
CONCLUSIONES DE AUDITORIA			
Planificación de auditorías internas acorde, documentada debidamente y aprobada. Desvíos en el cumplimiento del cronograma establecido para auditorías internas, esto no contribuye con la capacidad de la empresa de identificar los riesgos, no conformidad u oportunidades de mejora.			
1. HALLAZGOS POSITIVOS ENCONTRADOS Y/O FORTALEZAS			
Se realizó planificación de auditorías correctamente, con su cronograma establecido. Se cuenta con documentación organizada sobre programa de auditoría interna.			
2. HALLAZGOS POR MEJORAR (INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES)			
ASPECTO NORMA- (PVHA)	Nº NC	REQUISITO NTC ISO 22000:2018	DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD
Verificar	188	9.2	Aunque se cuenta con una adecuada planificación de las auditorías internas a realizar, el cronograma estipulado presenta incumplimiento.
3. HALLAZGOS CON OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO (OBSERVACIONES)			
ASPECTO	PRIORIDAD	DESCRIPCIÓN DE LA OPORTUNIDAD DE MEJORA	

Cronograma de auditorias	Alta	Implementar el registro del cronograma a una herramienta digital.
Personal auditor	Alta	Designar auditores suplentes evitando retrasos en disponibilidad.
Procedimiento para reprogramar auditorias.	Media	Definir parámetros al reprogramar auditorias documentando justificación y aprobación formal.

4. SUGERENCIAS PARA AUDITORÍAS DE SEGUIMIENTO

Verificar el cumplimiento del cronograma del programa de auditoría interna.
Comprobar la efectividad del programa de auditoría.

5. NUMERALES DE LA ISO 22000:2018 CON INCUMPLIMIENTO

El numeral 9.2 Auditoría interna

NOTA: SE ANEXAN TODOS LOS REGISTROS DE HALLAZGOS.

FECHA INFORME Diciembre 03 2025

ELABORADO POR

Diana Marcela García Estrada

Nota: Esta tabla muestra el informe de auditoría para el hallazgo 188 de la empresa Meriendas “Siempre listo”.

Tabla 8

Informe de auditoría interna al SGIA, hallazgo 120.

INFORME DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ISO 22000:2018 EMPRESA MERIENDAS “SIEMPRE LISTOS” AÑO 2025			
OBJETIVO	Verificar el cumplimiento del sistema de gestión de inocuidad alimentaria respecto a los requisitos de la ISO 22000:2018 en especial la evaluación periódica de peligros.		
ALCANCE	Aplica a todas las áreas de la empresa		
LUGAR	Instalaciones de la empresa <i>Meriendas “Siempre Listo”</i> .	FECHA	29/11/2025
		HORA	11:00 AM
EQUIPO AUDITOR	Jefe de mantenimiento	AUDITADO	Líder de equipo de inocuidad
DOCUMENTOS DE REFERENCIA	ISO 22000:2018 Documento con análisis de peligros de la línea “Arroz mandarín” Plan de evaluación de peligros		
CONCLUSIONES DE AUDITORIA			
El sistema cuenta con la aplicación del análisis de peligros, pero se encuentran desviaciones respecto al cumplimiento de la periodicidad de la evaluación de análisis de peligros, lo cual es crucial para actualización de los procesos del sistema.			
1. HALLAZGOS POSITIVOS ENCONTRADOS Y/O FORTALEZAS			
Cuenta con el análisis de peligros para la línea “Arroz mandarín” documentado. Cuenta con el plan de evaluación de peligros debidamente documentado. El personal tiene conocimiento como realizar la evaluación de peligros, se cuenta con registros.			
2. HALLAZGOS POR MEJORAR (INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES)			
ASPECTO NORMA- (PVHA)	Nº NC	REQUISITO NTC ISO 22000:2018	DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD
Hacer	120	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.
3. HALLAZGOS CON OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO (OBSERVACIONES)			
ASPECTO	PRIORIDAD	DESCRIPCIÓN DE LA OPORTUNIDAD DE MEJORA	

Calendario general del SGIA	Alta	Establecer recordatorios automáticos o alertas digitales para el equipo de inocuidad respecto a las fechas de revisión.
Procedimiento de acciones correctivas	Alta	Documentar un procedimiento para reprogramación y justificación de actividades del análisis de peligros

4. SUGERENCIAS PARA AUDITORÍAS DE SEGUIMIENTO

Comprobar cumplimiento de cronograma establecido para evaluación de peligros.
Evaluar efectividad de las evaluaciones de peligros.

5. NUMERALES DE LA ISO 22000:2018 CON INCUMPLIMIENTO

El numeral 8.5.2.3 Evaluación de peligros

NOTA: SE ANEXAN TODOS LOS REGISTROS DE HALLAZGOS.

FECHA INFORME Diciembre 3 de 2025

ELABORADO POR

Diana Marcela García Estrada

Nota: Esta tabla muestra el informe de auditoría para el hallazgo 120 de la empresa Meriendas “Siempre listo”.

Conclusiones

Un programa de auditoría interna implementado de manera correcta y eficaz es un beneficio para la empresa que puede disminuir riesgos y evitar acciones mayores como un retiro de un producto en el mercado. Las auditorías internas deben realizarse periódicamente en función de evaluar y mejorar los procesos y riesgos de este.

Durante la auditoría interna se evalúa el sistema de gestión de la inocuidad alimentaria mediante el desarrollo de un proceso basado en los requisitos de la NTC ISO 22000:2018, con el cual se determina el nivel de cumplimiento, no conformidades y oportunidades de mejora la empresa “Meriendas Siempre listo”.

Se realiza la evaluación del cumplimiento de los procesos, normatividades y gestión de acciones correctivas mediante la revisión documental y la inspección de evidencias.

Recomendaciones

Mejorar la gestión documental y la trazabilidad de registros: Implementar un sistema interno de recordatorios para garantizar la actualización oportuna de documentos importantes como evaluaciones de peligro, análisis de peligros o matrices de riesgos, entre otros.

Fortalecer la comunicación interna entre áreas operativas y calidad realizando reuniones breves de coordinación entre Supervisión de Producción y el Departamento de Calidad para revisión de desviaciones en registros, acciones preventivas pendientes, o algún cambio en procedimientos.

Dar prioridad a la creación de las listas de verificación de las limpiezas, ausencia de alergenicos, antes del inicio de nuevas producciones.

Realizar revisiones constantes y correcciones debidas con el fin de fortalecer el manejo de productos no conformes asegurando que se registren debidamente las correcciones específicas y trazabilidades del producto.

Referencias Bibliográficas

- Codex Alimentarius. (n.d.). *Normas internacionales de los alimentos*. <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/>
- FDA. (2023). *Norma final de trazabilidad de los alimentos*. <https://www.fda.gov/food/food-safety-modernization-act-fsma/norma-final-de-la-fsma-requisitos-para-los-registros-de-trazabilidad-adicionales-para-ciertos>
- FAO & OMS. (2022). Principios generales de higiene de los alimentos (CXC 1-1969). Revisión 2022. Codex Alimentarius. <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius>
- Hernández, L. H. (Presentadora). (2019, 31 de octubre). Diferencias entre HACCP y HARPC [Episodio de podcast]. En Password Alimentos. Radio UNAD Virtual.
- ICONTEC. (2018). *NTC ISO 19011:2018. Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión*. <https://login.bibliotecavirtual.unad.edu.co/login?url=https://ecollection.icontec.org/colacc.aspx?Q=64CD2E63E242A02DBAA9751100A60A21>
- 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>
- Organización Panamericana de la Salud. (s.f.). *Auditoría de las BPA/BPM y del plan HACCP* (pp. 21–51). <https://www.paho.org/es/documentos/auditoria-bpabpm-plan-haccp>

Sánchez, A. C., & Martínez, C. (2023). *Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración: HOTR0108* (pp. 36–41). IC Editorial. <https://elibro-net.bibliotecavirtual.unad.edu.co/es/ereader/unad/231423>

Sevilla, J. (2019). *Auditoría de los sistemas integrados de gestión ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, ISO 45001:2018* (pp. 34–41, 56–64, 251–252). FC Editorial. <https://elibro-net.bibliotecavirtual.unad.edu.co/es/lc/unad/titulos/130251>

Wareing, P., & Leatherhead International Limited. (2010). HACCP: A toolkit for implementation (2nd ed., pp. 17–70). Royal Society of Chemistry. https://bibliotecavirtual.unad.edu.co/login?url=https://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=nlebk&AN=519476&lang=es&site=eds-live&scope=site&ebv=EB&ppid=pp_v

