

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

Edinton Castilla Leal

Erika Alejandra Huertas Huertas

Jenny Carolina Ríos Martínez

Lorena Martínez Chitiva

Asesor

Norma Beatriz Jurado

Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD

Escuela de Ciencias Básicas de Tecnología e Ingeniería ECBTI

Diplomado de profundización en sistemas de gestión de la inocuidad y del ambiente para el
sector alimentario

2025

Esta página opcional

Nombre Director de Trabajo de Grado

Jurado

Jurado

Nota aclaratoria

El desarrollo del presente documento fue realizado a partir de información que no corresponde a la realidad, realizándose de esta forma con la finalidad de desarrollar las actividades que estaban propuestas en el diplomado, el cual, para efectos de la evaluación final, corresponde a una propuesta de informe de auditoría, así como oportunidades de mejora para cada uno de los hallazgos que fueron encontrados en el proceso de auditoría interna realizado al sistema de gestión de la inocuidad ISO 22000:2018 considerando un contexto imaginario que se encuentra relacionado con la producción de alimentos.

Resumen

El presente informe de auditoría expone que la revisión realizada en la empresa Meriendas “Siempre Listo” tuvo como objetivo evaluar el nivel de conformidad del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA) frente a los requisitos de la norma ISO 22000:2018, desarrollándose mediante la revisión documental, entrevistas con el personal responsable y la verificación en planta de los procedimientos operativos; los resultados muestran que la organización cuenta con una política de inocuidad claramente definida, procesos estructurados para la identificación y control de peligros y un adecuado nivel de capacitación del personal, aunque se identificaron oportunidades de mejora en aspectos como la trazabilidad, la política de calidad, la comunicación interna, las evaluaciones periódicas, la verificación de acciones correctivas y el fortalecimiento de las auditorías interna, el informe evidencia que el SGIA cumple en gran medida con los requisitos de la norma y demuestra un sólido compromiso con la seguridad alimentaria, constituyendo los hallazgos y conclusiones obtenidos elementos fundamentales para la toma de decisiones orientadas a la certificación.

Palabras claves: Auditoría, Inocuidad, política Capacitación, Certificación, Trazabilidad, certificaciones

Abstract

This audit report presents the evaluation carried out at the company Meriendas “Siempre Listo,” aimed at determining the level of conformity of its Food Safety Management System (FSMS) with the requirements of ISO 22000:2018. The assessment was conducted through document review, interviews with responsible personnel, and on-site verification of operational procedures. The results indicated the presence of a clearly defined food safety policy, structured processes for hazard identification and control, and an adequate level of staff training. However, opportunities for improvement were identified in areas such as traceability, quality policy, internal communication, periodic evaluations, verification of corrective actions, and strengthening of internal audits. Overall, the report concludes that the FSMS largely complies with the standard’s requirements and demonstrates a strong commitment to food safety, providing essential information for decision-making toward the certification process.

Keywords: Audit; Food Safety; Policy; Training; Certification; Traceability; Internal Audits

Tabla de contenido

Introducción	9
Justificación	10
Objetivos.....	11
Objetivo General	11
Objetivos Específicos.....	11
Metodología y alcance de la auditoría	12
Marco teórico.....	13
Contenido informe de auditoria	13
Conclusiones.....	38
Recomendaciones	39
Referencias Bibliográficas	40
Apéndices.....	41

Lista de tablas

Tabla 1 <i>Informe Hallazgo número 27</i>	14
Tabla 2 <i>Informe Hallazgo número 47</i>	17
Tabla 3 <i>Informe Hallazgo número 69</i>	1920
Tabla 4 <i>Informe Hallazgo número 95</i>	23
Tabla 5 <i>Informe Hallazgo número 120</i>	25
Tabla 6 <i>Informe Hallazgo número 152</i>	289
Tabla 7 <i>Informe Hallazgo número 177</i>	312
Tabla 8 <i>Informe Hallazgo número 188</i>	35

Lista de Apéndices

Apéndice A <i>Programa de Auditoria interna del sistema de gestion de calidad Meriendas</i> <i>“siempre listo</i>	41
---	-----------

Introducción

Hoy en día es de gran importancia tener altos estándares de control de la calidad en la industria alimentaria, para ello es necesario contar con una organización y responsabilidades con el fin de garantizar productos seguros que no afecten la salud del consumidor, elaborados en óptimas condiciones y de buena calidad; con la finalidad de cumplir las necesidades del mercado y cubrir la demanda alimentaria. Para lograr esto las empresas deben contar con un sistema de gestión de inocuidad alimentaria basado en la ISO 22000 de 2018 en donde se establece una serie de numerales a los que se debe dar cumplimiento.

Para ello la empresa Meriendas “siempre listo” dedicada a la elaboración de distintos productos listos para el consumo humano, su primer paso fue lograr la certificación HACCP para su línea de arroz mandarín y posteriormente avanzó a la implementación de la ISO 22000 de 2018 y de este modo obtener su certificación de alta calidad en sus productos.

Para su primera auditoría de ISO 22000 se encontraron varias no conformidades, en donde reflejan una oportunidad para mejorar en la estructura de su sistema y a futuro solidificar su gestión, así como demostrar su compromiso por mejorar y cumplir los estándares establecidos por la normativa vigente.

Justificación

La industria alimentaria se enfrenta continuamente a riesgos significativos que afectan la seguridad de los productos, el crecimiento empresarial y la reputación. La implementación de un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA), basado en normas reconocidas como la NTC ISO 22000:2018, es fundamental para garantizar productos seguros que no afecten la salud del consumidor. Esta norma establece los requisitos para la gestión de la inocuidad mediante una estructura basada en el ciclo PHVA.

La empresa Meriendas 'Siempre Listo', aunque ha avanzado en la implementación de la ISO 22000:2018 tras obtener su certificación HACCP, enfrenta deficiencias. En esta primera auditoría interna se encontraron varias no conformidades, como la falta de control adecuado en la trazabilidad (NC 95), la ausencia de asignación de recursos para calibración (NC 69), y el incumplimiento en la revisión de la política por la alta dirección (NC 27), lo que compromete la confiabilidad y la mejora continua del sistema."

Por lo anterior, el presente informe de auditoría se justifica porque su objetivo principal es evaluar el SGIA para identificar las fortalezas y los hallazgos que constituyen elementos clave para la toma de decisiones. El resultado de este trabajo permitirá a la organización solidificar la estructura de su SGIA, demostrar su compromiso por cumplir los estándares normativos, y obtener su certificación, minimizando riesgos y reforzando la inocuidad alimentaria en todas sus etapas.

Objetivos

Objetivo General

Evaluar el Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA) de la empresa Meriendas “Siempre Listo” conforme a la norma ISO 22000:2018, estructurando un informe de auditoría que identifique fortalezas, hallazgos y oportunidades de mejora.

Objetivos Específicos

Verificar la pertinencia y actualización de la política de inocuidad alimentaria definida por la alta dirección.

Revisar la eficacia de los procedimientos de comunicación y la claridad en la asignación de responsabilidades.

Comprobar el cumplimiento en la evaluación de peligros y la adecuada documentación de los resultados.

Analizar la gestión de los puntos críticos de control (PCC) y la implementación de programas de prerequisites operacionales (PPRO).

Metodología y alcance de la auditoría

Metodología y Criterios de Evaluación

El proceso de auditoría interna se llevó a cabo conforme a las directrices de la norma ISO 19011:2018 para garantizar la sistematicidad e independencia de la evaluación, la auditoría incluyó la revisión documental del SGIA, entrevistas con el personal responsable y la verificación en planta de los procedimientos operativos.

Los criterios de auditoría utilizados fueron los requisitos de la NTC ISO 22000:2018 y la documentación interna de la empresa Meriendas “Siempre Listo”. El alcance del proceso cubrió la evaluación completa del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA) de la empresa.

Marco teórico

En la industria alimentaria el aseguramiento de la inocuidad es de suma importancia ya que de ello depende que se obtengan alimentos seguros y que no causen ningún peligro al consumidor. La inocuidad también implica tener personal capacitado, tener procesos organizados y un espacio que garantice una buena manipulación del alimento en cada etapa.

Una de las normas más utilizadas a nivel mundial es la ISO 22000:2018, esta define los requisitos a considerar en cualquier organización de la cadena alimenticia, integra aspectos importantes como enfocarse con base a riesgos, el HACCP, los programas de prerrequisitos y el ciclo PHVA, esta norma exige a las empresas identificar peligros analizar la probabilidad y la gravedad de estos, establecer controles y procesos y verificar su efectividad.

El sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, también llamado HACCP es un sistema de inocuidad basado en principios para identificar peligros potenciales durante el proceso productivo y establecer un control para evitar afectar el alimento y garantizar la inocuidad. Este sistema se basa en identificar peligros, definir puntos críticos, establecer límites críticos, verificación y monitoreo. Codex Alimentarius. (2020).

En los sistemas de gestión de inocuidad, las auditorías son muy importantes porque dan la posibilidad de comprobar si la organización logra los requisitos establecidos, si se controlan apropiadamente los puntos críticos y si se llevan a cabo correctamente los procedimientos. Estas evaluaciones permiten detectar deficiencias y oportunidades de mejora, las cuales contribuyen a robustecer la organización interna y garantizar la eficiencia del sistema. (Fabián, 2021)

Contenido informe de auditoria

Tabla 1

Informe Hallazgo número 27

INFORME DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ISO 22000:2018 EMPRESA MERIENDAS “SIEMPRE LISTOS” AÑO 2025			
OBJETIVO	Verificar el cumplimiento del numeral 9.3.3 literal b) de la ISO 22000:2018, evaluando que la alta dirección cumpla de manera periódica con lo establecido, garantizando su actualización y mejora continua del SGIA, en la empresa Meriendas Siempre Listo.		
ALCANCE	Cubre la revisión de la actualización y cambios de la política y los objetivos de inocuidad por parte de la alta dirección, conforme al numeral 9.3.3 b) de la ISO 22000:2018, en la empresa en la empresa Meriendas Siempre Listo.		
LUGAR	Bogotá DC	FECHA HORA	01-12-2025
EQUIPO AUDITOR	<i>Auditor Líder: Edinton Castilla Director de Recursos Humanos</i>	AUDITADO	<i>Alta Gerencia</i>
DOCUMENTOS DE REFERENCIA	ISO 22000 – 2018		
CONCLUSIONES DE AUDITORIA			
<p>Durante la auditoría se realizó la revisión documental de la política de inocuidad y de los registros de revisión por la dirección, evidenciándose que la política no ha sido actualizada por la alta dirección desde hace más de dos años, sin que existan registros que demuestren su revisión, esta situación representa un incumplimiento del numeral 9.3.3 literal b) de la ISO 22000:2018, el cual exige como salida de la revisión por la dirección la actualización del SGIA, la política y los objetivos de inocuidad, lo que afecta el compromiso con la mejora continua del SGIA.</p>			
1. HALLAZGOS POSITIVOS ENCONTRADOS Y/O FORTALEZAS			
<p>Durante la auditoría realizada en la empresa Meriendas Siempre Listo, se identificaron las siguientes fortalezas en relación con el requisito auditado:</p>			
<p>La organización cuenta con una política de inocuidad documentada, definida y difundida al personal.</p>			

Se evidencia que la política de inocuidad está alineada con los procesos productivos y el enfoque de aseguramiento de la inocuidad.

Existe disposición por parte de la alta dirección para fortalecer el Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria y atender las oportunidades de mejora identificadas.

2. HALLAZGOS POR MEJORAR (INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES)

ASPECTO NORMA- (PVHA)	Nº NC	REQUISITO NTC ISO 22000:2018	DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD
Verificar	27	9.3.3 b.	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. Este incumplimiento se debe a que la alta dirección no ha realizado la revisión necesaria para actualizar el sistema de gestión, ni la política ni los objetivos de inocuidad, como lo exige el numeral 9.3.3 literal b, de la ISO 22000:2018. Lo que representa una no conformidad menor.

3. HALLAZGOS CON OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO (OBSERVACIONES)

ASPECTO	PRIORIDAD	DESCRIPCIÓN DE LA OPORTUNIDAD DE MEJORA
9.3.3 b. Salidas de la revisión por la dirección	5	Se puede tener en cuenta la revisión periódica del SGIA, garantizando la evaluación oportuna de las necesidades de actualización y cambio, incluyendo la asignación de recursos, así como la revisión de la política y los objetivos de inocuidad, en cumplimiento de la ISO 22000:2018.
5.2.1 Establecimiento de la política de inocuidad de los alimentos	5	Fortalecer la actualización, difusión y alineación de la política de inocuidad con el contexto de la organización, asegurando que sirva como base para los objetivos del SGIA, promueva la comunicación interna y externa y refuerce la mejora continua.

5.1 Liderazgo y compromiso	5	Es importante reforzar la participación de la alta dirección en el seguimiento del SGIA, la asignación de recursos, la comunicación continua de la importancia de la inocuidad alimentaria y el impulso permanente a la mejora continua.
----------------------------------	---	--

4. SUGERENCIAS PARA AUDITORÍAS DE SEGUIMIENTO

Se sugiere verificar la ejecución formal de la revisión por parte de la dirección, asegurando que se encuentren documentadas las salidas relacionadas con la actualización del SGIA, la política de inocuidad, los objetivos y las necesidades de recursos, conforme a lo establecido en la ISO 22000:2018.

Se recomienda confirmar que la política de inocuidad haya sido actualizada, aprobada, difundida y comprendida por todo el personal, mediante evidencias como capacitaciones, socializaciones, registros de asistencia y evaluaciones.

Se recomienda verificar la participación de la alta dirección en el seguimiento del SGIA, mediante actas de reuniones, seguimiento a indicadores, evaluación de riesgos, cierre de acciones correctivas y toma de decisiones orientadas a la mejora continua.

Se sugiere revisar la eficacia de las acciones correctivas y oportunidades de mejora implementadas, validando que cuenten con responsables definidos, plazos establecidos y evidencias que demuestren su cumplimiento y efectividad.

5. NUMERALES DE LA ISO 22000 - 2018 CON INCUMPLIMIENTO

9.3.3. b

NOTA: SE ANEXAN TODOS LOS REGISTROS DE HALLAZGOS.

FECHA INFORME 1/12/ 2025

ELABORADO POR

Líder auditor: Edinton Castilla Leal

Nota: Se identificó una No Conformidad (7.4.1) de la ISO 22000 - 2018, debido a la confusión generada por la falta de claridad en el responsable de las comunicaciones internas y externas.

Fuente: Autor

Tabla 2

Informe Hallazgo número 47

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

OBJETIVO	Cumplir con el requisito de la ISO 22000:2018 – 7.4 Comunicación, asegurando que la organización determine qué, cómo, cuándo y quién comunica.		
ALCANCE	Verificar la eficacia de las acciones correctivas implementadas en el proceso de comunicación interna y externa, revisando procedimientos, roles, registros y cumplimiento de los requisitos de la ISO 22000:2018.		
LUGAR	Meriendas “siempre listo” Bogotá	FECHA HORA	01-12-2025
EQUIPO AUDITOR	<i>Auditor líder: Jenny Ríos Coordinador de Calidad</i>	AUDITADO	<i>Alta gerencia</i>
DOCUMENTOS DE REFERENCIA	ISO 22000 2018		

CONCLUSIONES DE AUDITORIA

En el transcurso de la auditoría, se evidencia que la organización cuenta con procedimientos escritos para la gestión de la comunicación interna y externa, sin embargo, falta claridad sobre quién es el responsable del proceso de acuerdo con la verificación de los registros. Esta situación representa incumplimiento al numeral 7.4.1 de ISO 22000:2018 el cual indica que la organización debe determinar las comunicaciones internas y externa pertinente al SGIA.

1. HALLAZGOS POSITIVOS ENCONTRADOS Y/O FORTALEZAS

La organización ha establecido y documentado un procedimiento claro que regula las actividades de comunicación interna y externa. Esto demuestra que la empresa tiene una estructura organizativa para gestionar estos procesos de forma formal y sistemática, lo que facilita la coordinación y el control.

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. El numeral 7.4.1 exige que la organización determine claramente quién comunica, qué se comunica, cuándo y cómo. **No conformidad menor**

3. HALLAZGOS CON OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO (OBSERVACIONES)

ASPECTO	PRIORIDAD	DESCRIPCIÓN DE LA OPORTUNIDAD DE MEJORA
9.1 Seguimiento, medición, análisis y evaluación	6	Establecer indicadores de eficacia de la comunicación (ejemplo: satisfacción interna, tiempos de respuesta).
5.3 Roles, responsabilidades y autoridades	6	Elaborar y publicar una matriz de roles y responsabilidades en comunicación interna y externa.
7.4 Comunicación	6	Actualizar el procedimiento para definir de manera precisa los cargos responsables de comunicar, así como los tipos de comunicación, los canales, la frecuencia y los criterios de autorización.
9.2 Auditoría interna	6	Realizar auditorías internas periódicas para verificar cumplimiento del procedimiento y eficacia de las comunicaciones.

4. SUGERENCIAS PARA AUDITORÍAS DE SEGUIMIENTO

1. *Clasificar roles y responsabilidades para evitar la confusión interna*
2. *Capacitar al personal para mejorar la ejecución de la comunicación*
3. *Realizar Auditorías internas periódicas para asegurar la mejora continua de los procesos de comunicación.*
4. *Designación de un responsable principal de la comunicación para asegurar la coherencia de los mensajes.*

5. NUMERALES DE LA ISO 22000 - 2018 CON INCUMPLIMIENTO

7.4 Comunicación (7.4.1)

NOTA: SE ANEXAN TODOS LOS REGISTROS DE HALLAZGOS.

FECHA INFORME 01-12-2025

ELABORADO POR

Líder auditor: Jenny Ríos Martínez

Nota: Se identificó una No Conformidad (7.4.1) de la ISO 22000 - 2018, debido a la confusión generada por la falta de claridad en el responsable de las comunicaciones internas y externas.

Fuente: Autor

Tabla 3

Informe Hallazgo número 69

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 7.1.3 de la norma ISO 22000:2018 en cuanto a la asignación de recursos para la calibración de equipos con entes certificados, en la empresa Meriendas Siempre Listo.		
ALCANCE	Cubre la evaluación de cumplimiento del requisito 7.1.3 de ISO 22000:2018 respecto a la asignación de recursos y ejecución de la calibración de equipos con entes certificados, en la línea de arroz mandarín, de la empresa Meriendas “Siempre listo”.		
LUGAR	Bogotá DC	FECHA HORA	1/12/2025
EQUIPO AUDITOR	<i>Auditor Líder: Edinton Castilla director de Recursos Humanos</i>	AUDITADO	<i>Alta Gerencia</i>
DOCUMENTOS DE REFERENCIA	ISO 22000 – 2018		
CONCLUSIONES DE AUDITORIA			
<p>Durante la auditoría se realizó la revisión documental de presupuestos, cotizaciones con entes de calibración certificados ante la ONAC y revisión del programa de mantenimiento y calibración, adicionalmente, se efectuó la inspección física de los equipos de la línea de arroz mandarín, verificando etiquetas de calibración, fechas de vigencia y últimos certificados, evidenciándose el incumplimiento del ítem 7.1.3 de ISO 22000:2018 que consiste en la asignación formal de recursos para este proceso, lo que compromete la confiabilidad de las mediciones y por ende la estandarización del producto.</p>			
1. HALLAZGOS POSITIVOS ENCONTRADOS Y/O FORTALEZAS			
<p>Durante la auditoría realizada a la línea de arroz mandarín de la empresa Meriendas Siempre Listo, se identificaron las siguientes fortalezas en relación con el requisito auditado:</p> <p>Se observó la existencia de un programa de mantenimiento y calibración bien estructurado.</p> <p>Los equipos inspeccionados se encuentran en buen estado, cuentan con etiquetas de calibración visibles, aunque no están vigentes.</p>			

El personal encargado de la operación de los equipos de medición demuestra conocimiento en el uso y control de estos.

2. HALLAZGOS POR MEJORAR (INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES)

ASPECTO NORMA- (PVHA)	Nº NC	REQUISITO NTC ISO 22000:2018	DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD
Planificar	69	7.1.3	<p>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>Esta situación representa incumplimiento del numeral 7.1.3, el cual establece que la organización debe proporcionar los recursos necesarios para el mantenimiento de la infraestructura requerida para el SGIA. Esta falla se clasifica como una No Conformidad Menor.</p>

3. HALLAZGOS CON OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO (OBSERVACIONES)

ASPECTO	PRIORIDAD	DESCRIPCIÓN DE LA OPORTUNIDAD DE MEJORA
7.1.3 Infraestructura	4	<p>Tener en cuenta la asignación formal de recursos económicos para garantizar la ejecución oportuna de la de calibración de los equipos de medición con entes certificados.</p> <p>Se evidenció que los equipos de seguimiento y medición utilizados en la línea de arroz mandarín no cuentan con calibraciones vigentes, incumpliendo con lo establecido en el SGIA, el cual exige que los equipos sean calibrados o verificados a intervalos especificados antes de su uso.</p>
8.7 Control del seguimiento y la medición	4	<p>Se pudo evidenciar que, la organización utiliza servicios externos para la calibración de equipos, y no se cuenta con una evaluación documentada de todos los proveedores externos, por lo que se sugiere realizar una evaluación a la totalidad de los proveedores para garantizar su cumplimiento.</p>
7.1.6 Control de procesos, productos y servicios proporcionados externamente.	4	<p>Se pudo evidenciar que, la organización utiliza servicios externos para la calibración de equipos, y no se cuenta con una evaluación documentada de todos los proveedores externos, por lo que se sugiere realizar una evaluación a la totalidad de los proveedores para garantizar su cumplimiento.</p>

4. SUGERENCIAS PARA AUDITORÍAS DE SEGUIMIENTO

Se recomienda verificar la asignación formal de presupuesto con la aprobación de la alta gerencia y ejecución del cronograma de calibración con entes certificados.

Se sugiere validar que todos los equipos de medición cuenten con las calibraciones vigentes, etiquetas actualizadas y registros completos posteriores a la calibración.

Se sugiere evaluar la documentación de calificación y reevaluación de proveedores externos de relacionados con calibración, verificando criterios de selección, seguimiento y desempeño.

Se recomienda establecer un programa de verificación interna periódica del estado de calibración de los equipos, con responsables definidos y registros de seguimiento, con el fin de detectar oportunamente equipos con calibración vencida o en riesgo de vencimiento.

5. NUMERALES DE LA ISO 22000: 2018 CON INCUMPLIMIENTO

7.1.3

NOTA: SE ANEXAN TODOS LOS REGISTROS DE HALLAZGOS.

FECHA INFORME 01/12/2025

ELABORADO POR

Líder auditor: Edinton Castilla Leal

Nota: Se observó una No Conformidad (7.1.3) de la ISO 2200 - 2018, porque la empresa no ha asignado formalmente recursos económicos para la calibración de equipos con entes certificados.

Fuente: Autor

Tabla 4

Informe Hallazgo número 95

INFORME DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ISO 22000:2018 EMPRESA MERIENDAS “SIEMPRE LISTOS” AÑO 2025			
OBJETIVO	Verificar el cumplimiento del requisito 8.3 Sistema de Trazabilidad de ISO 22000:2018, mediante la evaluación del control de la información documentada en la recepción y aprobación de materias primas, en la empresa Meriendas Siempre Listo.		
ALCANCE	Abarca la verificación de la información documentada relacionada con la recepción y aprobación de materias primas e insumos, en la empresa Meriendas Siempre Listo, en la sede de Bogotá.		
LUGAR	Bogotá DC	FECHA HORA	1/12/2025
EQUIPO AUDITOR	<i>Auditor Líder: Edinton Castilla Leal Director de Gestión Humana</i>	AUDITADO	<i>Equipo de aseguramiento de Calidad</i>
DOCUMENTOS DE REFERENCIA	ISO 22000 – 2018		
CONCLUSIONES DE AUDITORIA			
En el transcurso de la auditoría, se evidenció una debilidad en el sistema de trazabilidad, debido a que la información documentada relacionada con la identificación de los lotes de materias primas desde la recepción hasta el producto terminado no se encuentra completamente soportada con registros. Esta situación representa un incumplimiento del numeral 8.3 de ISO 22000:2018, lo que afecta la capacidad de rastreo, el control del proceso y la respuesta ante posibles incidentes de inocuidad.			
1. HALLAZGOS POSITIVOS ENCONTRADOS Y/O FORTALEZAS			
Durante la auditoría realizada respecto al control de la información documentada en la empresa Meriendas Siempre Listo, se identificaron las siguientes fortalezas en relación con el requisito auditado:			

La organización cuenta con un instructivo documentado para la revisión de materias primas e insumos, el cual es conocido y aplicado por el personal encargado de la recepción, evidenciando apropiación del procedimiento establecido.

La empresa mantiene actualizados los formatos de recepción de materias primas e insumos y estos se encuentran disponibles en los puntos de uso, lo que facilita su consulta y permite que el personal tenga claridad sobre los requisitos establecidos para garantizar la inocuidad y la trazabilidad del proceso.

El personal encargado de la recepción demuestra un adecuado conocimiento sobre los criterios de aceptación y rechazo de materias primas, lo que contribuye a una verificación más eficiente y al cumplimiento de las directrices del Sistema de Gestión de Inocuidad.

2. HALLAZGOS POR MEJORAR (INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES)

ASPECTO NORMA- (PVHA)	Nº NC	REQUISITO NTC ISO 22000:2018	DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD
Hacer	95	8.3	Aunque se cuenta con el instructivo documental acerca de la forma de revisar materias primas e insumos empleados en el proceso, no se evidencian registros con los datos de los productos recibidos y la aprobación de los mismos. Esta situación representa un incumplimiento del numeral 8.3 de la ISO 22000:2018, el cual exige que la organización establezca y mantenga un sistema de trazabilidad efectivo, afectando el control del proceso y la capacidad de respuesta ante incidentes de inocuidad, por lo tanto, se considera una no conformidad mayor .

ASPECTO	PRIORIDAD	DESCRIPCIÓN DE LA OPORTUNIDAD DE MEJORA
8.3 Sistema de Trazabilidad	1	Se recomienda realizar y verificar las rutas de trazabilidad, asegurando la identificación clara y completa de los lotes de las materias primas e insumos, desde la recepción hasta la distribución del producto terminado, mediante la verificación de formatos y registros periódicamente.
8.5.1.2 Características de las materias primas, ingredientes y materiales	1	Se recomienda que la organización mantenga la información documentada de las materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto, en la medida necesaria para el análisis de peligros y trazabilidad.

en contacto con el producto.

7.5.3.1 La información documentada requerida por el SGIA se debe controlar.

1

Se sugiere fortalecer el control de la información documentada en la recepción y aprobación de materias primas, asegurando el diligenciamiento de registros y archivos de los formatos establecidos, con el fin de garantizar la trazabilidad, el control del proceso y el aseguramiento de la inocuidad en la empresa Meriendas Siempre Listo.

4. SUGERENCIAS PARA AUDITORÍAS DE SEGUIMIENTO

Se propone que se realicen simulacros de trazabilidad periódicamente, asegurando la identificación completa de lotes desde la recepción hasta la distribución del producto terminado, mediante la revisión de formatos y registros.

Se recomienda verificar que los registros críticos del SGIA sean diligenciados en su totalidad, controlados y archivados correctamente, confirmar que la información documentada sea fácilmente accesible en los puntos donde se utiliza.

Se sugiere confirmar que la organización mantenga actualizada y disponible la información documentada de materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto, y que esta sea utilizada como base para el análisis de peligros.

Se recomienda verificar que el SGIA se encuentre completamente implementado, actualizado y en operación en todos los procesos de la organización y que estén definidos, documentados e interrelacionados los procesos.

5. NUMERALES DE LA ISO 22000:2018 CON INCUMPLIMIENTO

8.3

NOTA: SE ANEXAN TODOS LOS REGISTROS DE HALLAZGOS.

FECHA INFORME 01/12/2025

ELABORADO POR

Líder auditor: Edinton Castilla Leal

Nota: El informe detectó una No Conformidad (8.3) en Trazabilidad en la ISO 22000 - 2018, debido a la falta de registros de recepción y aprobación de materias primas.

Fuente: Autor

Tabla 5

Informe Hallazgo número 120

INFORME DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ISO 22000:2018 EMPRESA MERIENDAS “SIEMPRE LISTOS” AÑO 2025			
OBJETIVO	Evaluar si la empresa meriendas siempre listas realizo las actualizaciones correspondientes del análisis de peligros según lo establecido que es cada dos meses		
ALCANCE	Verificar que la empresa meriendas siempre listas esté realizando la actualización del análisis de peligros bimestralmente y que todos los registros estén completos.		
LUGAR	Bogotá	FECHA HORA	01/12/25
EQUIPO AUDITOR	<i>Auditor de calidad</i>	AUDITADO	<i>Lider de equipo HACCP</i>
DOCUMENTOS DE REFERENCIA	ISO 22000 - 2018		
CONCLUSIONES DE AUDITORIA			
<p>Durante la auditoría se halló que la empresa meriendas “siempre listo” no está actualizando la evaluación de peligros según lo que se ha establecido, generando retrasos y evitando corregir posibles problemas que afecten la inocuidad del producto.</p>			
1. HALLAZGOS POSITIVOS ENCONTRADOS Y/O FORTALEZAS			
<p>Todo el personal se encuentra interesado en mantener el proceso bajo control Se encontraron registros anteriores del análisis de peligros que son fáciles de comprender y se encuentran organizados. El equipo mostro disposición para mejorar y cumplir con las fechas de actualización El equipo de calidad conoce el proceso y sabe cómo identificar los peligros que deben revisarse.</p>			
2. HALLAZGOS POR MEJORAR (INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES)			

ASPECTO NORMA- (PVHA)	N° 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, incumpliendo el numeral 8.5.2.3 no conformidad mayor

3. HALLAZGOS CON OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO (OBSERVACIONES)

ASPECTO	PRIORIDAD	DESCRIPCIÓN DE LA OPORTUNIDAD DE MEJORA
8.5.2.3 Evaluación de peligros	2	Se recomienda mejorar el cumplimiento de la frecuencia determinada para la evaluación de peligros asegurándose que esta tarea se ejecute bimestralmente de acuerdo con lo que se tiene documentado
7.5 – Información documentada	2	Revisar que los documentos relacionados con los análisis y peligros estén actualizados y completos
7.2 – Competencia	2	Se sugiere capacitar mejor al personal encargado en el análisis de peligros, donde aseguren la comprensión del personal y la correcta ejecución de los procesos.
8.5.4 – Verificación del control de peligros	2	Se propone realizar revisiones internas para garantizar que no haya un incumplimiento con la periodicidad bimestral

4. SUGERENCIAS PARA AUDITORÍAS DE SEGUIMIENTO

Revisar que se esté cumpliendo con los tiempos establecidos para la actualización de análisis de peligros.

Asegurarse que el personal encargado de actualizar los registros sea competente e idóneo.

Confirmar que el equipo este actualizando los registros según lo acordado

Revisar que el área mantenga los documentos organizados y actualizados

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

8.5.2.3

NOTA: SE ANEXAN TODOS LOS REGISTROS DE HALLAZGOS.**FECHA INFORME** 01/12/25**ELABORADO POR*****Lider Auditor: Erika Huertas***

Nota: Incumplimiento 8.5.2.3. de la ISO 22000: 2018. No se está realizando la actualización bimestral del Análisis de Peligros. Se debe cumplir con la periodicidad documentada.

Fuente: Autor

Tabla 6

Informe Hallazgo número 152

INFORME DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ISO 2000:2018 EMPRESA MERIENDAS “SIEMPRE LISTOS” AÑO 2025			
OBJETIVO	Observar si la empresa meriendas siempre listo cuenta con un PPRO que permita manejar el riesgo de los alergenos durante el proceso de empaque		
ALCANCE	Verificar el manejo de los alergenos durante el proceso de empaque y revisar si existe un procedimiento que impida que otros productos se contaminen con alergenos		
LUGAR	Bogotá	FECHA HORA	01/12/2025
EQUIPO AUDITOR	Auditor de calidad	AUDITADO	Jefe de producción
DOCUMENTOS DE REFERENCIA	ISO-22000-2018		
CONCLUSIONES DE AUDITORIA			
Durante la auditoría se observó que la empresa merienda siempre listo se implementa un PCC, aunque aún no cuenta con un PPRO que explique de manera clara y ordenada cómo controlar este punto			
1. HALLAZGOS POSITIVOS ENCONTRADOS Y/O FORTALEZAS			
Los colaboradores demuestran interés en seguir los pasos sobre cómo manejar los alérgenos. Se observan buenas prácticas de limpieza entre proceso con la finalidad de evitar la contaminación.			
En el área de empaque se tiene un equipo en buen estado, adecuado para implementar un control cuando sea aplicado el PPRO.			
El área cuenta con registros organizados y de fácil acceso para monitoreo.			
2. HALLAZGOS POR MEJORAR (INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES)			
ASPECTO NORMA- (PVHA)	Nº NC	REQUISITO NTC ISO 22000:2018	DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD

<i>Hacer</i>	152	8.5.4.3	Se encuentra un PCC orientado al manejo de alérgenos durante el empaque del producto debido al uso de un mismo equipo para varios procesos, pero no se ha construido un PPRO orientado a un control adecuado de este PCC.
			No conformidad mayor

3. HALLAZGOS CON OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO (OBSERVACIONES)

<i>ASPECTO</i>	<i>PRIORIDAD</i>	<i>DESCRIPCIÓN DE LA OPORTUNIDAD DE MEJORA</i>
8.5.4.3. Sistemas de seguimiento en los PCC y para los PPRO	3	Se sugiere revisar y enriquecer el sistema de gestión, añadiendo un PPRO específicamente para la supervisión del PCC vinculado a la gestión de alérgenos durante la etapa de empaque, teniendo en cuenta que se utiliza el mismo equipo para empaque diferentes productos.
7.2 capacitación del personal	3	Se recomienda fortalecer el conocimiento del personal en los PCC relacionados con alérgenos para que puedan aplicarlo adecuadamente
8.6. verificación interna	3	Realizar verificaciones internas donde se pueda observar si el control de alérgenos es aplicado correctamente
7.5 documentación	3	Se sugiere organizar mejor los registros que van de la mano con los alérgenos para que sean de fácil entendimiento

4. SUGERENCIAS PARA AUDITORÍAS DE SEGUIMIENTO

Verificar que la empresa merienda siempre listo tenga un PPRO para poder controlar el PCC de los alergenicos.

Asegurarse que todos los registros de los alergenicos estén completos y actualizados

Revisar que todo el personal conozca el PPRO y las actividades de empaque para aplicarlos correctamente

Observar si el PPRO es aplicado adecuadamente en el proceso de limpieza y desinfección del equipo de empaque

5. NUMERALES DE LA ISO 22000: 2018 INCUMPLIMIENTO

8.5.4.3

NOTA: SE ANEXAN TODOS LOS REGISTROS DE HALLAZGOS.

FECHA 01/12/25
INFORME

ELABORADO POR

líder auditor: Erika Huertas

Nota: Se encontró una No Conformidad (NC 188) con el requisito 9.2.2 de la ISO 22000: 2018. Auditoría Interna ya que el cronograma de auditorías internas planificado presenta incumplimiento.

Fuente: Autor

Tabla 7

Informe Hallazgo número 177

INFORME DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ISO 22000:2018 EMPRESA MERIENDAS “SIEMPRE LISTOS” AÑO 2025			
OBJETIVO	La organización debe monitorear y, cuando sea posible, medir la percepción de las partes interesadas relevantes, especialmente de los clientes, sobre el sistema de gestión de seguridad alimentaria.		
ALCANCE	Cubre toda la organización y sus procesos relacionados con la entrega de alimentos seguros, evaluando cómo los clientes perciben la seguridad alimentaria y usando esa información para mejorar continuamente.		
LUGAR	Bogotá DC	FECHA HORA	1/12/2025
EQUIPO AUDITOR	<i>Auditor Líder: departamento de Calidad</i>	AUDITADO	<i>Departamento de producción</i>
DOCUMENTOS DE REFERENCIA	ISO 22000 – 2018		
CONCLUSIONES DE AUDITORIA			

La evaluación de la satisfacción del cliente permite a la empresa verificar la eficacia de su Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria (SGSA). Tras implementar mecanismos de monitoreo y medición de la percepción de los clientes — como encuestas, seguimiento de quejas, auditorías de clientes y retroalimentación directa.

La implementación de la cláusula 9.1.2 confirma que la empresa no solo cumple con los estándares de seguridad alimentaria, sino que también prioriza la percepción y satisfacción de sus clientes como motor de mejora continua y excelencia operativa.

1. HALLAZGOS POSITIVOS ENCONTRADOS Y/O FORTALEZAS

La empresa cuenta con registros de retroalimentación, encuestas y seguimiento de quejas, demostrando un control adecuado sobre la percepción de sus clientes respecto a la seguridad alimentaria.

Los comentarios de los clientes se utilizan para ajustar procesos y prevenir desviaciones, evidenciando un enfoque proactivo hacia la mejora del Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria (SGSA).

La organización demuestra cultura de seguridad alimentaria sólida, cumpliendo con los requisitos de ISO 22000:2018 y generando un entorno de mejora continua.

2. HALLAZGOS POR MEJORAR (INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES)

ASPECTO	REQUISITO	DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD
NORMA- (PVHA)	N° NC NTC ISO 22000:2018	
Verificar	177	9.1.2
		<p>La empresa no cuenta con un mecanismo formal y documentado para monitorear y medir la satisfacción del cliente respecto a la seguridad alimentaria.</p> <p>No se registraron evidencias de análisis de retroalimentación de clientes, quejas o encuestas, ni de acciones derivadas para mejorar el SGSA.</p> <p>La falta de monitoreo y medición de la satisfacción del cliente puede limitar la capacidad de la empresa para identificar fallas en la seguridad alimentaria desde la perspectiva del cliente, afectando la confianza del consumidor y la mejora continua del SGSA. Dicha situación se tipifica como una No Conformidad Menor.</p>

3. HALLAZGOS CON OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO (OBSERVACIONES)

ASPECTO	PRIORIDAD	DESCRIPCIÓN DE LA OPORTUNIDAD DE MEJORA
7.4.1 Comunicación interna y externa	8	<p>Implementar encuestas, buzón de sugerencias y registro sistemático de quejas.</p> <p>Mejorar la comunicación con los clientes sobre la seguridad de los alimentos</p>
10.2 Mejora continua	8	Registrar todas las observaciones y quejas.

		Realizar análisis de tendencias para identificar oportunidades de mejora en productos y procesos
8.5.1 Control operacional	8	Usar la información de los clientes para ajustar procedimientos, procesos y controles de seguridad alimentaria.
7.2 Capacitar al personal en atención al cliente y seguridad alimentaria	8	Hay que asegurar que el personal entienda la importancia de la satisfacción del cliente y su impacto en la mejora continua del sistema.

4. SUGERENCIAS PARA AUDITORÍAS DE SEGUIMIENTO

Revisar si la empresa tiene procedimientos, formatos para encuestas, quejas, comentarios de clientes, reclamaciones, devoluciones, solicitudes de aclaración

Que en las revisiones de la dirección se tenga en cuenta la información de satisfacción del cliente para actualizar políticas, objetivos o controles.

Que el seguimiento se realice con una frecuencia que permita detectar tendencias (mensual, trimestral, etc.), según la estructura y volumen de la empresa.

Verificar que quienes recolectan, analizan o gestionan la retroalimentación tengan competencia, autoridad y claridad de roles.

5. NUMERALES DE LA ISO 22000 - 2018 CON INCUMPLIMIENTO

9.1.2

NOTA: SE ANEXAN TODOS LOS REGISTROS DE HALLAZGOS.

Fecha de informe 01/12/25

Elaborado por

líder Auditor: Lorena Martínez

Nota: Incumplimiento 8.5.2.3. de la ISO 22000: 2018. No se está realizando la actualización bimestral del Análisis de Peligros. Se debe cumplir con la periodicidad documentada.

Fuente: Autor

Tabla 8

Informe Hallazgo número 188

INFORME DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ISO 22000:2018 EMPRESA MERIENDAS “SIEMPRE LISTOS” AÑO 2025			
OBJETIVO	Aunque se cuenta con una adecuada planificación de las auditorías internas a realizar, el cronograma estipulado presenta incumplimiento		
ALCANCE	La auditoría interna se realizó con el propósito de evaluar el grado de cumplimiento, efectividad y mantenimiento del sistema de gestión de inocuidad alimentaria, confirme a los requisitos de la norma ISO 22000:2018		
LUGAR	Meriendas “siempre listo” Bogotá	FECHA HORA	01-12-2025
EQUIPO AUDITOR	<i>Auditor líder: líder de recursos humanos</i>	AUDITADO	<i>líder de gestión de la inocuidad</i>
DOCUMENTOS DE REFERENCIA	ISO 22000 2018		
CONCLUSIONES DE AUDITORIA			
<p>Durante la revisión del cumplimiento del programa de auditorías internas del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA), se constató que, aunque existe una planificación formal y documentada de las auditorías, el cronograma establecido no se ha cumplido en su totalidad. Esto evidencia oportunidades de mejora en el seguimiento, asignación de responsabilidades y comunicación interna, aspectos críticos para garantizar la eficacia del SGIA según los requisitos de la ISO 22000:2018</p>			
1. HALLAZGOS POSITIVOS ENCONTRADOS Y/O FORTALEZAS			
<p>Aunque el cronograma de auditorías no se cumplió completamente, el SGIA cuenta con un programa de auditorías documentado, con objetivos, alcances y fechas establecidas. Además, demuestra fortalezas como planificación formal, roles definidos, compromiso del personal y controles establecidos. Estas fortalezas constituyen una base sólida para implementar mejoras que aseguren la ejecución oportuna de las auditorías.</p>			
2. HALLAZGOS POR MEJORAR (INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES)			
ASPECTO NORMA- (PVHA)	Nº NC	REQUISITO NTC ISO 22000:2018	DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD

Verificar	188	9.2.2	Aunque se cuenta con una adecuada planificación de las auditorías internas a realizar, el cronograma estipulado presenta incumplimiento del numeral 9.2.2 de la norma ISO 22000: 2018. Esta desviación se clasifica como una No Conformidad Menor
-----------	-----	-------	--

3. HALLAZGOS CON OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO (OBSERVACIONES)

ASPECTO	PRIORIDAD	DESCRIPCIÓN DE LA OPORTUNIDAD DE MEJORA
9.1 Seguimiento, medición, análisis y evaluación	7	Establecer indicadores de eficacia de la comunicación (ejemplo: satisfacción interna, tiempos de respuesta).
9.2 Auditoría interna	7	Fortalecer el control y seguimiento del cronograma de auditorías internas.
9.3 Revisión por la dirección	7	Revisión periódica del programa para asegurar que sea realista, adecuado en recursos y alineado con los cambios del SGIA.
7.1 Recursos	7	Revisar la disponibilidad del personal.

4. SUGERENCIAS PARA AUDITORÍAS DE SEGUIMIENTO

1. Revisar el cumplimiento del cronograma
2. Verificar que las auditorías programadas se hayan ejecutado dentro de los plazos establecidos
3. Comparar fechas planificadas vs. Fechas efectivas de realización.
4. Verificar si los mecanismos de alerta, recordatorios y comunicación de auditorías se están utilizando de manera efectiva.

5. NUMERALES DE LA ISO 22000: 2018 CON INCUMPLIMIENTO

9.2.2 La organización

NOTA: SE ANEXAN TODOS LOS REGISTROS DE HALLAZGOS.

FECHA INFORME 01-12-2025

ELABORADO POR

Lider auditor: Jenny Ríos Martínez

Nota: Se encontró una No Conformidad (NC 188) con el requisito 9.2.2 de la ISO 22000: 2018. Auditoría Interna ya que el cronograma de auditorías internas planificado presenta incumplimiento.

Fuente: Autor

Conclusiones

Las empresas del sector alimentario frecuentemente enfrentan incidentes significativos que afectan no solo la seguridad de los productos, sino también su crecimiento, resultados financieros y reputación.

Estos incidentes suelen originarse en deficiencias dentro del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA), Falta de control adecuado de los puntos críticos de control (PCC), Monitoreo insuficiente de parámetros operativos o de higiene, Registros incompletos o inconsistentes que dificultan la trazabilidad, Ausencia de análisis de riesgos preventivos y acciones correctivas eficaces.

El programa de auditoría interna adaptado permite a cualquier empresa, grande o pequeña, mejorar continuamente su Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA) y minimizar riesgos de manera rentable.

Recomendaciones

El plan HACCP presentado por el equipo de la empresa Meriendas “siempre listo, de presenta unas directrices para el control de los PPR, esto conlleva a las recomendaciones de ampliar el alcance donde a más departamento de la organización donde se incluya el almacenamiento y distribución del producto para fortalecer el programa de proveedores y garantizar la inocuidad de los alimentos en todas sus etapas.

Meriendas siempre listo, ha implementado BPM y el plan HACCP. pero la documentación y no se evidencia que haya un documento escrito que plantee la política de inocuidad para Productos alimenticios, por lo cual se recomienda implementar la documentación que plantee y comunique la política de calidad a todas las partes interesadas.

Referencias Bibliográficas

- 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>
- Jurado, N. B. (2024). *Contextualización Norma ISO 22000:2018* [Video]. Universidad Nacional Abierta y a Distancia (UNAD). <https://repository.unad.edu.co/handle/10596/65129>
- Codex Alimentarius. (2020). *General principles of food hygiene* (CXC 1-1969, Rev. 2020). FAO/WHO.
<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/codes-of-practice/en/>
- ISO. (2018). *ISO 22000:2018: Food safety management systems — Requirements for any organization in the food chain*. International Organization for Standardization.
<https://www.iso.org/standard/65464.html>
- Fabián, J. (2021). Auditorías internas en sistemas de gestión de inocuidad alimentaria. *Revista de Calidad e Inocuidad Alimentaria*, 9(2), 45–52. <https://doi.org/10.13140/RG.2.2.14743.44969>
- Ministerio de Salud y Protección Social. (2002). *Decreto 60 de 2002 por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (HACCP)*.
<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/decreto-0060-de-2002.pdf>

Apéndices

Apéndice A

Programa de Autoría interna del sistema de gestión de calidad Meriendas “siempre listo

