

**Informe de Auditoría Interna al Sistema de Gestión de la Calidad de la Empresa Delicias
Orientales**

Julieth Natalia Ovalle Moreno

Yuly Andrea Aguilera Méndez

Asesor

Norma Beatriz Jurado

Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD

Escuela de Ciencias Básicas, Tecnología e Ingeniería ECBTI

Ingeniería de alimentos

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. 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

En este trabajo se presenta un informe de auditoría aplicado al sistema de calidad de la empresa Delicias Orientales. El documento expone de manera estructurada el contenido de la auditoría, que incluye la revisión de procesos, el análisis de hallazgos y la formulación de acciones de mejora. El propósito del desarrollo es evaluar la situación actual de la organización, identificar brechas y proponer soluciones que fortalezcan la gestión interna. El informe se fundamenta en la aplicación de la ISO 22000:2018, garantizando un enfoque integral orientado a la inocuidad alimentaria y a la mejora continua de los procesos.

Palabras clave: Empresa, Calidad, Producción Trazabilidad, Sostenibilidad

Abstract

This paper presents an audit report applied to the quality management system of Delicias Orientales. The document outlines the audit findings in a structured manner, including process review, analysis of findings, and the formulation of improvement actions. The purpose of this report is to evaluate the organization's current situation, identify gaps, and propose solutions to strengthen internal management. The report is based on the application of ISO 22000:2018, ensuring a comprehensive approach focused on food safety and continuous process improvement.

Keywords: Company, Quality, Production, Traceability, Sustainability

Tabla de contenido

Introducción	8
Justificación	9
Objetivos.....	10
Marco teórico	11
Informes de auditorias de la empresa Delicias Orientales	12
Conclusiones	36
Recomendaciones	37
Referencias Bibliográficas	38
Apéndices.....	39

Lista de Tablas

Tabla 1 <i>Hallazgo de auditoria No 58</i>	12
Tabla 2 <i>Hallazgo de auditoria No 96</i>	15
Tabla 3 <i>Hallazgo de auditoria No 132</i>	18
Tabla 4 <i>Hallazgo de auditoria No 84</i>	21
Tabla 5 <i>Hallazgo de auditoria No 33</i>	24
Tabla 6 <i>Hallazgo de auditoria No 6</i>	27
Tabla 7 <i>Hallazgo de auditoria No 193</i>	30
Tabla 8 <i>Hallazgo de auditoria No 65</i>	33

Lista de Apéndices

Apéndice A <i>Anexo 4 Programa de auditoria</i>	40
--	----

Introducción

Los sistemas de gestión de la calidad constituyen herramientas esenciales para las organizaciones ya que permiten estructurar procesos, garantizar la inocuidad de los alimentos y fomentar la mejora continua. En el ámbito alimentario, la aplicación de la ISO 22000:2018 resulta fundamental para asegurar la confianza del consumidor y la competitividad empresarial, al integrar requisitos de seguridad alimentaria con prácticas de gestión eficientes.

En este trabajo se presenta un informe de auditoría que recoge la revisión de los procesos de la empresa Delicias Orientales, en este se expone los hallazgos obtenidos, analiza la información registrada y plantea acciones de mejora orientadas a fortalecer la gestión interna.

La empresa Delicias Orientales, dedicada a la producción de alimentos inspirados en la cocina asiática es el objeto de estudio de este informe, los apartes que lo conforman incluyen la contextualización de la organización, el análisis de hallazgos, la definición de responsables y la formulación de recomendaciones. Con ello, se busca consolidar un sistema de calidad sólido y proyectar la empresa hacia un entorno más competitivo y sostenible.

Justificación

La elaboración de este informe de auditoría responde a la necesidad de evaluar de manera objetiva los procesos de Delicias Orientales, identificando debilidades y proponiendo acciones de mejora. El problema central radica en la falta de uniformidad en ciertos registros y controles, lo que limita la trazabilidad y dificulta la toma de decisiones estratégicas.

Los aportes del trabajo se reflejan en la estructuración de hallazgos y en la definición de responsables y acciones correctivas, lo que permite fortalecer la gestión interna y orientar la empresa hacia la mejora continua.

Los beneficios esperados incluyen una mayor eficiencia operativa, reducción de riesgos, optimización de recursos, incremento en la confianza de los consumidores y la proyección de la organización hacia mercados más competitivos y sostenibles.

Objetivos

Objetivo General

Formular un informe de auditoría según la norma ISO 22000 el cual permita evaluar la situación actual, estructure hallazgos y plantee propuestas de mejora de la empresa Delicias Orientales en la línea de producción de arroz mandarín

Objetivos Específicos

Describir el contexto de la empresa y el estado actual de sus procesos relevantes.

Analizar los hallazgos obtenidos durante la auditoría, clasificándolos según su impacto en la gestión.

Estructurar el informe en apartados que integren diagnóstico, hallazgos y acciones de mejora.

Proponer recomendaciones orientadas a fortalecer la eficiencia, la trazabilidad y la sostenibilidad de la organización.

Marco Teórico

Los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria son herramientas que permiten garantizar que los alimentos sean seguros para el consumo humano. La norma ISO 22000:2018 establece requisitos para integrar la seguridad alimentaria en todos los eslabones de la cadena de suministro, desde la recepción de materias primas hasta la distribución del producto terminado (ISO, 2018). Para el desarrollo se manejaron unos principios fundamentales como el enfoque basado en riesgos, los programas prerrequisitos (PPR y PPRO), sistema HACCP, gestión documental y trazabilidad y la aplicación el ciclo PHVA (Planear, Hacer, Verificar, Actuar). (ISO, 2018). Con el desarrollo de las auditorías nos permiten evaluar el grado de cumplimiento de los requisitos normativos y propios de la organización. Sus objetivos principales son identificar no conformidades, proponer acciones correctivas y preventivas, y fortalecer la cultura de inocuidad y calidad esta debe ser desarrollada con la imparcialidad, la evidencia objetiva y la disciplina son principios esenciales en la ejecución de auditorías internas. (SGS Colombia, 2024).

La implementación de ISO 22000:2018 no solo asegura el cumplimiento normativo, sino que también incrementa la confianza del consumidor, reduce riesgos de retiro de productos y sanciones regulatorias, optimiza recursos mediante procesos estandarizados y proyecta la organización hacia mercados más exigentes y sostenibles.

Tabla 1.*Hallazgo de auditoria No 58*

INFORME DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ISO			
22000:2018			
EMPRESA “DELICIAS ORIENTALES”			
AÑO 2025			
OBJETIVO	Validar si los procesos de seguimiento de contramuestras y retiros de producto incluyen el registro formal de las situaciones que los originan.		
ALCANCE	Revisar el proceso de gestión de contramuestras del producto terminado y la documentación asociada a situaciones que derivaron en la retirada del producto del mercado en la empresa delicias orientales en la línea de producción de arroz mandarín		
LUGAR	Bodega de recall de la empresa delicias orientales	FECHA	28/11/2025
		HORA	14:00PM
EQUIPO AUDITOR	Coordinador de calidad	AUDITADO	Equipo recall
DOCUMENTOS DE REFERENCIA	Procedimiento de gestión de contramuestras Procedimiento de retiro de producto de mercado Registros de contramuestras Registros de retiro de producto		
CONCLUSIONES DE AUDITORIA			
<p>La organización realiza un seguimiento de las contramuestras del producto terminado, lo cual constituye una práctica positiva para la trazabilidad y control de calidad. Sin embargo, se constató que no se registran las situaciones que motivaron la retirada del producto del mercado, lo que genera una falta de trazabilidad en la documentación y en la evidencia objetiva.</p>			
1. HALLAZGOS POSITIVOS ENCONTRADOS Y/O FORTALEZAS			
<p>Se realiza un seguimiento de las contramuestras del producto terminado, lo cual permite contar con evidencia física para verificar la calidad y seguridad del producto.</p>			

En la empresa se evidencio que no se registran las situaciones que motivaron la retirada del producto del mercado, lo que genera una brecha en la trazabilidad documental y en la evidencia objetiva requerida por la norma ISO 22000:2018.

La práctica de conservar contramuestras constituye una herramienta preventiva y de verificación frente a reclamos o incidentes de inocuidad.

La base documental y física existente facilita la integración de mejoras, como el registro formal de las situaciones que motivan los retiros.

2. HALLAZGOS POR MEJORAR (INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES)

ASPECTO	N°	REQUISITO NTC	DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD
NORMA- (PVHA)	NC	ISO 22000:2018	
Hacer	58	8.9.5	No se registran las situaciones que motivaron la retirada del producto del mercado, pero si se genera el seguimiento de las contramuestras del producto terminado en la organización incumplimiento con el numeral 8.9.5, ya que no se evidencian procedimientos ni registros suficientes que aseguren la recuperación eficaz de productos no conformes en el mercado. La organización debe establecer, implementar y mantener información documentada como evidencia de notificar a las partes interesadas pertinentes; manipulación de productos retirados/recuperados, así como productos que todavía están en stock y realizar la secuencia de acciones a tomar. NC Mayor

3. HALLAZGOS CON OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO (OBSERVACIONES)

ASPECTO	PRIORIDAD	DESCRIPCIÓN DE LA OPORTUNIDAD DE MEJORA
8.9.5 Retirada/ Recuperación	1	Se recomienda integrar en el procedimiento de contramuestras el registro formal de las situaciones que motivan la retirada del producto del mercado, asegurando evidencia objetiva, trazabilidad completa y fortaleciendo la eficacia del sistema de gestión de inocuidad conforme a ISO 22000:2018.

4. SUGERENCIAS PARA AUDITORÍAS DE SEGUIMIENTO

Verificar si el procedimiento de gestión de contramuestras incluye el registro de eventos que derivan en retiro de producto.

Confirmar la existencia de registros de retiro del producto del mercado, incluyendo fecha, causa, lote afectado y destino del producto retirado

Observar si las contramuestras están correctamente identificadas, almacenadas y vinculadas a registros trazables.

Revisar si se ha establecido un formato o instructivo para documentar las situaciones que activan el retiro, como reclamos, desviaciones o resultados fuera de especificación.

5. NUMERALES DE LA ISO 22000 CON INCUMPLIMIENTO

8.9.5

NOTA: SE ANEXAN TODOS LOS REGISTROS DE HALLAZGOS.

No se registran las situaciones que motivaron la retirada del producto del mercado perdiendo la trazabilidad de lo evidenciado del lote retirado.

FECHA

INFORME 1/01/2026

ELABORADO POR

Coordinador de calidad

Nota. Informe de auditoría para el hallazgo número 58 de la empresa Delicias Orientales.

Tabla 2*Hallazgo de auditoría No 96*

**INFORME DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ISO
22000:2018
EMPRESA “DELICIAS ORIENTALES”
AÑO 2025**

OBJETIVO Inspeccionar las especificaciones técnicas que contienen los criterios de aceptación y rechazo establecidos para las materias primas, con el fin de verificar su conformidad con los requisitos del sistema de gestión de inocuidad alimentaria.

ALCANCE Verificar que las especificaciones técnicas de las materias primas estén claramente definidas, documentadas y disponible en la empresa delicias orientales en la línea de producción de arroz mandarín

LUGAR Oficina de calidad de la empresa delicias orientales **FECHA** 5/12/2025
HORA
8:00am

EQUIPO AUDITOR Gerente de abastecimiento **AUDITADO** Gestión de inocuidad

DOCUMENTOS DE REFERENCIA Matriz de aceptación y rechazo de materias primas
Registro de recepción de materia prima
Registro de inspección y cumplimiento
Resultados de análisis microbiológicos y fisicoquímicos

CONCLUSIONES DE AUDITORIA

Se dispone de un programa de control de proveedores formalmente establecido, lo cual constituye un elemento positivo dentro del sistema de gestión de inocuidad alimentaria. Sin embargo, se identificó una deficiencia crítica en las especificaciones técnicas de las materias primas, ya que no incluyen los criterios de aceptación y rechazo necesarios para garantizar la conformidad de los insumos con los requisitos del sistema.

1. HALLAZGOS POSITIVOS ENCONTRADOS Y/O FORTALEZAS

Aunque existe un programa de control de proveedores, las fichas técnicas de las materias primas no incluyen los criterios de aceptación y rechazo, lo que limita la verificación objetiva de conformidad.

La falta de criterios documentados dificulta demostrar que las materias primas cumplen con los requisitos de inocuidad y calidad establecidos.

La organización cuenta con un sistema formal para evaluar y aprobar proveedores, lo que asegura un filtro inicial de calidad.

Existen instructivos y documentos que respaldan la gestión de proveedores y procesos críticos.

2. HALLAZGOS POR MEJORAR (INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES)

ASPECTO	N°	REQUISITO NTC	DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD
NORMA- (PVHA)	NC	ISO 22000:2018	
Hacer	96	8.5.1.2	Se evidenció que en las especificaciones técnicas de las materias primas no se encuentran definidos ni relacionados los criterios de aceptación o rechazo. La falta de estos parámetros impide asegurar que las materias primas recibidas cumplen con los requisitos de inocuidad y calidad establecidos en el sistema de gestión. Asimismo, limita la capacidad de demostrar objetivamente la conformidad de los insumos frente a auditorías externas, clientes o entes regulatorios. Incumpliendo 8.5.1.2 La organización debe mantener la información documentada referente a la materia prima los ingredientes y los materiales en contacto con el producto, los criterios de aceptación, las especificaciones de los materiales e ingredientes comprados, apropiados para su uso previsto. NC Mayor

3. HALLAZGOS CON OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO (OBSERVACIONES)

ASPECTO	PRIORIDAD	DESCRIPCIÓN DE LA OPORTUNIDAD DE MEJORA
8.5.1.2	2	Definir los parámetros microbiológicos, físico-químicos, organolépticos y límites de contaminantes para cada materia prima integrando requisitos legales, reglamentarios y de clientes en las

fichas técnicas de cada materia prima. Establecer un calendario de actualización de especificaciones para garantizando su actualización y pertinencia.

4. SUGERENCIAS PARA AUDITORÍAS DE SEGUIMIENTO

Verificar la implementación efectiva de las acciones correctivas relacionadas con la ausencia de criterios de aceptación y rechazo en las especificaciones de materias primas.

Revisar registros de recepción para confirmar que los criterios definidos se aplican en la práctica.

Preguntar al personal cómo identifican los criterios de aceptación/rechazo en la operación diaria.

Verificar si la implementación de criterios de aceptación/rechazo ha reducido incidencias de no conformidad en materias primas.

5. NUMERALES DE LA ISO 22000 CON INCUMPLIMIENTO

8.5.1.2

NOTA: SE ANEXAN TODOS LOS REGISTROS DE HALLAZGOS.

No se encuentra evidencia documental de las especificaciones técnicas de las materias primas de los criterios de aceptación y rechazo

FECHA 9/11/2025

INFORME

ELABORADO POR

Gerente de abastecimiento

Nota. Informe de auditoría para el hallazgo número 96 de la empresa Delicias Orientales.

La organización ha establecido y documentado de manera precisa los Programas Prerrequisito Operativos, alineados con los requisitos de inocuidad y buenas prácticas de manufactura.

Se evidenció que las instalaciones y equipos cumplen con condiciones higiénicas y de mantenimiento preventivo, lo que favorece la ejecución de los controles establecidos

El equipo operativo demuestra conocimiento de los procedimientos y disposición para cumplir con las prácticas de inocuidad, reflejando una cultura organizacional orientada a la seguridad alimentaria.

2. HALLAZGOS POR MEJORAR (INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES)

ASPECTO NORMA- (PVHA)	N° NC	REQUISITO NTC ISO 22000:2018	DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD
Hacer	132	8.5.4.2	Los registros de los monitoreos de los PPRO se encuentran desactualizados, incumpliendo el numeral 8.5.4.2 Los criterios de acción para los PPRO deber ser medibles u observables. La conformidad con los criterios de acción debe contribuir a la garantía que no excede el nivel aceptable. NC Mayor

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	3	Actualizar los registros pendientes y asegurar que estén completos y firmados estableciendo un plan de control documental que garantice la actualización periódica y permita capacitar al personal responsable en la importancia de la evidencia documental y establecer alertas o sistemas digitales para evitar una desactualización documenta

4. SUGERENCIAS PARA AUDITORÍAS DE SEGUIMIENTO

Verificar la implementación efectiva de las acciones correctivas relacionadas con la actualización y gestión de registros.

Confirmar que los PPR operativos cuentan con evidencia documental vigente y completa, asegurando la trazabilidad y el cumplimiento continuo.

Observar si los monitoreos se realizan en tiempo real y si se documentan inmediatamente.

Confirmar que los registros permiten demostrar que el producto no excedió el nivel aceptable

5. NUMERALES DE LA ISO 22000 CON INCUMPLIMIENTO

8.5.4.2

NOTA: SE ANEXAN TODOS LOS REGISTROS DE HALLAZGOS.

Los registros de monitoreo de los PPRO se encuentran desactualizados

FECHA 4/12/2025**INFORME****ELABORADO POR**

Jefe de calidad

Nota. Informe de auditoría para el hallazgo número 132 de la empresa Delicias Orientales.

Tabla 4.*Hallazgo de auditoría No 84*

**INFORME DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ISO
22000:2018
EMPRESA “DELICIAS ORIENTALES”
AÑO 2025**

OBJETIVO	Verificar la adecuación del proceso de manejo de residuos líquidos mediante la revisión de la documentación técnica establecida, con el fin de asegurar el cumplimiento de los requisitos de inocuidad y normatividad ambiental.		
ALCANCE	La auditoría se enfocará en verificar el proceso de manejo de residuos líquidos en la empresa delicias orientales en la línea de producción de arroz mandarín		
LUGAR	Oficina de gestión ambiental de la empresa delicias orientales	FECHA	26/11/2025
		HORA	8:00am
EQUIPO AUDITOR	Coordinador de calidad	AUDITADO	Equipo de gestión ambiental o sostenibilidad
DOCUMENTOS DE REFERENCIA	Registro de monitoreo control Proceso de manejo de residuos líquidos Informes de cumplimiento ambiental Registro de capacitación al personal		

CONCLUSIONES DE AUDITORIA

La empresa cuenta con un proceso de manejo de residuos líquidos, pero no se dispone de documentación técnica que lo respalde los procedimientos, registros, instructivos realizados para el manejo de residuos la falta de documentación limita la trazabilidad, la verificación objetiva y la demostración de cumplimiento.

1. HALLAZGOS POSITIVOS ENCONTRADOS Y/O FORTALEZAS

Existe un proceso operativo para el manejo de residuos líquidos, no se cuenta con procedimientos escritos, registros de control ni instructivos que respalden su ejecución

La práctica operativa es adecuada para el proceso de manejo de residuos líquidos y se evidencia conciencia y acción respecto al control de residuos

El proceso se realiza en la práctica, pero no está integrado formalmente al sistema de gestión de inocuidad/ambiental.

2. HALLAZGOS POR MEJORAR (INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES)

ASPECTO NORMA- (PVHA)	N° NC	REQUISITO NTC ISO 22000:2018	DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD
Hacer	84	8.2.4	No se evidencia la información documentada del proceso de manejo de residuos líquidos, incumpliendo con el numeral 8.2 referente al programa prerrequisitos en donde La información documentada debe especificar, la selección, el establecimiento, el seguimiento aplicable y la verificación para los servicios de control de plaga, desechos y aguas residuales. NC Mayor

3. HALLAZGOS CON OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO (OBSERVACIONES)

ASPECTO	PRIORIDAD	DESCRIPCIÓN DE LA OPORTUNIDAD DE MEJORA
8.2.4 Programa prerrequisitos	4	Se recomienda realizar la documentación para elaborar los procedimientos operativos estandarizados (POE) que describan la selección y establecimiento de los métodos de disposición de residuos líquidos, implementar registros y definir mecanismos de verificación como auditorías internas, informes ambientales, indicadores de desempeño. Estos documentos deben ser integrados al sistema de gestión de inocuidad para asegurar trazabilidad y cumplimiento normativo.

4. SUGERENCIAS PARA AUDITORÍAS DE SEGUIMIENTO

En la próxima auditoría de seguimiento se recomienda verificar:

La elaboración y aprobación del procedimiento operativo estandarizado (POE) para el manejo de residuos líquidos.

La implementación de registros de monitoreo y disposición

La capacitación del personal en el nuevo procedimiento y la evidencia de asistencia

La integración del proceso dentro de la matriz HACCP/GMP como parte de los programas prerequisites y la trazabilidad de la verificación mediante informes ambientales o auditorías internas específicas.

5. NUMERALES DE LA ISO 22000 CON INCUMPLIMIENTO

Numeral 8.2.4

NOTA: SE ANEXAN TODOS LOS REGISTROS DE HALLAZGOS.

No se evidencia documentación (procedimientos, instructivos, registros) para el proceso de manejo de residuos

FECHA 28/11/2025

INFORME

ELABORADO POR

Coordinador de calidad

Nota. Informe de auditoría para el hallazgo número 84 de la empresa Delicias Orientales.

Tabla 5*Hallazgo de auditoría No 33*

**INFORME DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ISO
22000:2018
EMPRESA “DELICIAS ORIENTALES”
AÑO 2025**

OBJETIVO	Comprobar si la política de inocuidad ha sido revisada y actualizada conforme a los requisitos de la norma y a los cambios internos/externos de la organización.		
ALCANCE	Verificar si la política de inocuidad alimentaria ha sido evaluada, revisada y actualizada desde su implementación en 2015 en la empresa delicias orientales en la línea de producción de arroz mandarín		
LUGAR	Sala de juntas de la empresa delicias orientales	FECHA	17/11/2025
		HORA	11:00am
EQUIPO AUDITOR	Jefe de gestión humana	AUDITADO	Alta dirección
DOCUMENTOS DE REFERENCIA	Política de inocuidad Actas de revisión por la dirección Manual del sistema de gestión de inocuidad Registros de comunicación interna de la política.		

CONCLUSIONES DE AUDITORIA

La organización cuenta con una política de inocuidad debidamente estructurada y documentada; sin embargo, se constató que desde la implementación del sistema en 2015 no ha sido objeto de revisión ni actualización. Esta situación representa un incumplimiento parcial, ya que la política debe mantenerse vigente, revisarse periódicamente y reflejar los cambios internos y externos de la organización.

1. HALLAZGOS POSITIVOS ENCONTRADOS Y/O FORTALEZAS

Se evidencia la existencia de una política de inocuidad alimentaria debidamente estructurada y documentada desde la implementación del sistema en 2015.

Se constató que la política no ha sido revisada ni actualizada desde su emisión inicial, lo que representa un incumplimiento parcial de los requisitos de la norma

No se encontró evidencia en actas de revisión por la dirección ni en registros de comunicación que demuestre su actualización o validación en los últimos años.

La organización cuenta con una política de inocuidad formalmente definida, con estructura clara y alineada a los principios de la norma en el momento de su creación.

Ahí compromiso inicial de la alta dirección con la inocuidad alimentaria, lo que constituye una base sólida para su actualización.

2. HALLAZGOS POR MEJORAR (INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES)

ASPECTO NORMA- (PVHA)	N° NC	REQUISITO NTC ISO 22000:2018	DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD
Verificar	33	9.3.3	La política de inocuidad alimentaria no ha sido revisada ni actualizada desde la implementación del sistema en el año 2015. Sin embargo, se evidenció que dicha política está debidamente estructurada y documentada. Incumpliendo 9.3.3 (Revisión por la dirección), que exige que la política de inocuidad y demás elementos del sistema sean revisados periódicamente por el alta dirección. NC Menor

3. HALLAZGOS CON OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO (OBSERVACIONES)

ASPECTO	PRIORIDAD	DESCRIPCIÓN DE LA OPORTUNIDAD DE MEJORA
9.3.3 Revisión por la dirección	5	Fortalecer la pertinencia, vigencia y alineación estratégica de la política frente a los cambios internos en los procesos, estructura organizacional, objetivos y externos (normativa, requisitos legales, expectativas de clientes) y generar la comunicación interna y externa, asegurando que el personal conozca y aplique la política vigente

4. SUGERENCIAS PARA AUDITORÍAS DE SEGUIMIENTO

Verificar que la política de inocuidad haya sido actualizada y aprobada por la alta dirección después de revisar y actualizar los posibles cambios generados desde 2015.

Observar si la política está difundida en medios oficiales (cartelera, intranet, capacitaciones, inducciones).

Validar que la política se refleje en los objetivos de inocuidad y planes de acción

Revisar actas de revisión por la dirección (numeral 9.3) para confirmar que la política ha sido evaluada en dichas reuniones.

5. NUMERALES DE LA ISO 22000 CON INCUMPLIMIENTO

9.3.3

NOTA: SE ANEXAN TODOS LOS REGISTROS DE HALLAZGOS.

No se evidencia revisión de la política desde el 2015 por la alta dirección generando desactualización referente a los cambios realizados durante el transcurso de estos años

FECHA 22/11/2025

INFORME

ELABORADO POR

Jefe de gestión humana

Nota. Informe de auditoría para el hallazgo número 33 de la empresa Delicias Orientales.

Tabla 6*Hallazgo de auditoría No 6*

**INFORME DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ISO
22000:2018
EMPRESA “DELICIAS ORIENTALES”
AÑO 2025**

OBJETIVO	Verificar que el sistema de gestión disponga de un cronograma formal y documentado para la revisión periódica, y confirmar que los registros asociados se encuentren actualizados, completos y disponibles para consulta, garantizando la trazabilidad y la evidencia objetiva del cumplimiento.		
ALCANCE	Se abarcará la verificación de la existencia y formalización de un cronograma de revisión periódica del sistema de gestión, así como la actualización, completitud y disponibilidad de los registros asociados en la empresa delicias orientales en la línea de producción de arroz mandarín.		
LUGAR	Oficina de aseguramiento de calidad de la empresa delicias orientales	FECHA	14/11/2025
		HORA	13:00
EQUIPO AUDITOR	Jefe de almacén	AUDITADO	Gestión de inocuidad
DOCUMENTOS DE REFERENCIA	Procedimiento de revisión del SGIA Cronograma de revisión periódica Registros de revisión de sistemas Informes de auditorías internas y externas		

CONCLUSIONES DE AUDITORIA

La ausencia de un cronograma formal de revisión periódica del sistema, junto con la existencia de registros desactualizados, evidencia una debilidad en la planificación y control de la revisión del sistema. Esta situación limita la capacidad de la organización para demostrar la eficacia continua del sistema.

1. HALLAZGOS POSITIVOS ENCONTRADOS Y/O FORTALEZAS

Existen registros previos de revisión del sistema; aunque estén desactualizados, demuestran que la organización ha realizado revisiones en el pasado y cuenta con evidencia documental.

La información documentada está disponible para consulta, facilitando la trazabilidad.

La organización muestra compromiso con la mejora continua al reconocer la necesidad de establecer un cronograma formal.

Se cuenta con procedimientos y formatos definidos que pueden ser actualizados para cumplir con los requisitos normativos.

2. HALLAZGOS POR MEJORAR (INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES)

ASPECTO NORMA- (PVHA)	Nº NC	REQUISITO NTC ISO 22000:2018	DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD
Verificar	6	9.2.1	Existen registros de revisión del sistema de gestión, estos se encuentran desactualizados y no reflejan la periodicidad requerida. Asimismo, la organización no cuenta con un cronograma formal y documentado que establezca la frecuencia, responsables y fechas de dichas revisiones. La falta de planificación y actualización limita la trazabilidad, transparencia y eficacia del proceso de revisión del sistema, impidiendo demostrar objetivamente la conformidad con los requisitos de la norma ISO 22000:2018, específicamente el numeral 9.2.1 (auditorías internas), que exige planificar y mantener un programa de auditoría con frecuencia, métodos, responsabilidades, y reporte definidos. NC Menor

3. HALLAZGOS CON OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO (OBSERVACIONES)

ASPECTO	PRIORIDAD	DESCRIPCIÓN DE LA OPORTUNIDAD DE MEJORA
---------	-----------	---

9.2.1 Auditoría interna	6	Diseñar y formalizar un cronograma de revisión periódica del sistema de gestión, aprobado por la dirección, que incluya frecuencia, responsables y fechas específicas. Actualizar los registros existentes y establecer un mecanismo de control documental que garantice su disponibilidad y vigencia e integrar indicadores de cumplimiento referente a las revisiones realizadas vs. planificadas, tiempo promedio de cierre de hallazgos para así evaluar la eficacia del proceso.
-------------------------	---	---

4. SUGERENCIAS PARA AUDITORÍAS DE SEGUIMIENTO

Verificar que los procedimientos y registros hayan sido actualizados conforme a las acciones correctivas.
 Confirmar que se ha elaborado y aprobado un cronograma formal de revisión periódica del sistema, con fechas, frecuencia y responsables definidos.
 Entrevistar a los responsables de calidad y dirección para confirmar que conocen el cronograma y lo aplican.
 Observar si las revisiones se realizan conforme al cronograma establecido.

5. NUMERALES DE LA ISO 22000 CON INCUMPLIMIENTO

9.2.1

NOTA: SE ANEXAN TODOS LOS REGISTROS DE HALLAZGOS.

No se evidencia cronograma de revisión periódica del sistema y se encuentran registros desactualizados

FECHA

INFORME

16/11/2025

ELABORADO POR

Jefe de abastecimiento

Nota. Informe de auditoría para el hallazgo número 6 de la empresa Delicias Orientales.

Tabla 7*Hallazgo de auditoría No 193*

**INFORME DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ISO
22000:2018
EMPRESA “DELICIAS ORIENTALES”
AÑO 2025**

OBJETIVO	Evidenciar de manera clara las responsabilidades asignadas a cada ente involucrado en el desarrollo de auditoría, con el fin de garantizar la trazabilidad, eficacia y cumplimiento del programa de auditorías		
ALCANCE	Evaluar si las responsabilidades de los entes involucrados auditores, auditados, responsables de procesos, dirección están claramente definidas y documentadas en la empresa delicias orientales en la línea de producción de arroz mandarín		
LUGAR	Sala de juntas empresa de la empresa delicias orientales	FECHA	10/12/2025
		HORA	9:00Am
EQUIPO AUDITOR	Gerencia	AUDITADO	Equipo del Sistema Integrado de Gestión
DOCUMENTOS DE REFERENCIA	Procedimiento de auditoría interna Manual del SGIA Matriz de roles y responsabilidades Registro de auditorías		

CONCLUSIONES DE AUDITORIA

La empresa cuenta con un procedimiento documentado en el que se contextualiza el desarrollo de las actividades de auditoría interna, lo cual constituye un aspecto positivo en la gestión del sistema de inocuidad. Sin embargo, se evidenció que dicho procedimiento no define con claridad las responsabilidades de los entes involucrados auditores, auditados, responsables de procesos y dirección lo que limita la transparencia, la trazabilidad y la eficacia del proceso, pudiendo generar confusión en la asignación de roles y en el seguimiento de hallazgos.

1. HALLAZGOS POSITIVOS ENCONTRADOS Y/O FORTALEZAS

El procedimiento existente contextualiza el desarrollo de las actividades, pero no establece con claridad las funciones de los entes involucrados auditores, auditados, responsables de procesos, dirección

La falta de roles definidos puede generar duplicidad de funciones, omisiones en el seguimiento de hallazgos o retrasos en la implementación de acciones correctivas.

El procedimiento no asegura la trazabilidad de responsabilidades, lo que limita la transparencia y la eficacia del sistema de gestión de inocuidad en la etapa de auditoría interna.

La empresa cuenta con un documento que contextualiza y estructura las actividades de auditoría, lo que demuestra compromiso con la gestión de inocuidad.

2. HALLAZGOS POR MEJORAR (INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES)

ASPECTO	Nº	REQUISITO NTC	DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD
NORMA- (PVHA)	NC	ISO 22000:2018	
Verificar	193	9.2.2	Se evidenció que el procedimiento contextualiza el desarrollo de las actividades de auditoría interna pero no expone con claridad las responsabilidades de los entes involucrados, limitando la transparencia y la trazabilidad del proceso de auditoría incumpliendo el numeral 9.2.2 La organización debe planificar, establecer, implementar y mantener uno o varios programas de auditoría que incluyan la frecuencia, los métodos, las responsabilidades, los requisitos de planificación, e informes. NC Menor

3. HALLAZGOS CON OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO (OBSERVACIONES)

ASPECTO	PRIORIDAD	DESCRIPCIÓN DE LA OPORTUNIDAD DE MEJORA
9.2.2 Auditoría interna	7	Actualizar el procedimiento de auditoría interna para incluir una definición explícita y detallada de roles y responsabilidades en cada etapa del proceso planificación, ejecución, informe y seguimiento. Esto puede lograrse mediante la incorporación de una matriz de roles y responsabilidades que especifique quién es responsable, quién aprueba, quién debe ser consultado y quién

informado y que este paralelo a las responsabilidades con el organigrama y el manual del sistema de gestión.

4. SUGERENCIAS PARA AUDITORÍAS DE SEGUIMIENTO

Verificar la actualización del procedimiento de auditoría interna en donde incluya definición explícita y detallada de roles y responsabilidades en cada etapa del proceso planificación, ejecución, informe y seguimiento acompañada de la matriz de roles y responsabilidades.

Observar si los informes de auditoría reflejan claramente quién fue responsable de cada actividad.

Validar que las responsabilidades se aplican en la práctica, quién prepara el plan, quién ejecuta, quién revisa hallazgos.

5. NUMERALES DE LA ISO 22000 CON INCUMPLIMIENTO

9.2.2

NOTA: SE ANEXAN TODOS LOS REGISTROS DE HALLAZGOS.

En el procedimiento de auditoría interna no se evidencia con claridad las responsabilidades de los entes involucrados

FECHA

INFORME

13/11/2025

ELABORADO POR

Gerencia

Nota. Informe de auditoría para el hallazgo número 193 de la empresa Delicias Orientales.

Tabla 8*Hallazgo de auditoría No 65*

**INFORME DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ISO
22000:2018
EMPRESA “DELICIAS ORIENTALES”
AÑO 2025**

OBJETIVO	Revisar si el equipo de inocuidad recibió la capacitación formal en la norma ISO 22000 y si existe evidencia del seguimiento y cierre de acciones correctivas.		
ALCANCE	La auditoría abarcará la verificación del nivel de conocimiento y competencia del personal del equipo de inocuidad respecto con el seguimiento y cierre de acciones correctivas 2015 en la empresa delicias orientales en la línea de producción de arroz mandarín		
LUGAR	Sala de juntas empresa delicias orientales	FECHA	23/11/2025
		HORA	7:00am
EQUIPO AUDITOR	Gerente de logística	AUDITADO	Talento humano
DOCUMENTOS DE REFERENCIA	Registro de formación y capacitación del personal Procedimiento de gestión de acciones correctivas Registro de acciones correctivas Actas de reuniones del equipo de inocuidad		

CONCLUSIONES DE AUDITORIA

Se constató que el personal del equipo de inocuidad posee conocimientos prácticos en procesos de salsas, BPM y HACCP; sin embargo, su nivel de conocimiento sobre la norma ISO 22000:2018 resulta insuficiente. Esta brecha se refleja en las inconsistencias detectadas en el seguimiento de las acciones correctivas, lo que impide contar con evidencia objetiva que demuestre si dichas acciones fueron implementadas o no.

1. HALLAZGOS POSITIVOS ENCONTRADOS Y/O FORTALEZAS

El personal del equipo de inocuidad demuestra conocimientos sólidos y prácticos en procesos de salsas, BPM y HACCP, lo que asegura una base técnica importante para la gestión de la inocuidad.

La organización cuenta con un equipo de inocuidad conformado y activo, lo que facilita la coordinación de actividades relacionadas con la seguridad alimentaria.

La Experiencia práctica en procesos específicos (salsas) fortalece la capacidad de aplicar controles directamente en el área productiva.

El dominio de BPM y HACCP constituye un punto de partida para incorporar de manera más efectiva los requisitos de ISO 22000:2018.

Se evidencia que el equipo aplica buenas prácticas de manufactura (BPM) en las operaciones, lo cual contribuye a la inocuidad y calidad de los productos.

2. HALLAZGOS POR MEJORAR (INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES)

ASPECTO NORMA- (PVHA)	N° NC	REQUISITO NTC ISO 22000:2018	DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD
Planificar	65	7.2	El equipo de inocuidad no tiene la competencia adecuada sobre la norma ISO 22000:2018. Esta brecha se refleja en las inconsistencias detectadas en el seguimiento de las acciones correctivas, lo que impide contar con evidencia objetiva que demuestre si dichas acciones fueron implementadas o no. Incumpliendo el numeral 7.2 (Competencia), que establece que la organización debe asegurar que el personal que afecta la inocuidad alimentaria sea competente con base en educación, formación o experiencia apropiada. NC Menor

3. HALLAZGOS CON OPORTUNIDADES DE MEJORAMIENTO (OBSERVACIONES)

ASPECTO	PRIORIDAD	DESCRIPCIÓN DE LA OPORTUNIDAD DE MEJORA
7.2 Competencia	8	Se recomienda implementar un plan de capacitación y actualización del personal del equipo de inocuidad en los requisitos de la norma ISO 22000:2018, con énfasis en el seguimiento y cierre de acciones correctivas. Esto permitirá fortalecer la competencia del equipo, garantizar evidencia

objetiva de la implementación de acciones y consolidar la integración de ISO 22000 con los procesos ya establecidos de BPM y HACCP.

4. SUGERENCIAS PARA AUDITORÍAS DE SEGUIMIENTO

Verificar si existe un plan de capacitación en ISO 22000:2018 para el equipo de inocuidad.

Analizar los procedimientos de gestión de acciones correctivas y comprobar si incluyen responsables, plazos y métodos de verificación.

Confirmar que los registros de acciones correctivas estén completos y actualizados, con evidencia objetiva de su implementación.

Validar que el personal pueda explicar cómo se asegura la trazabilidad y cierre de las acciones correctivas.

5. NUMERALES DE LA ISO 22000 CON INCUMPLIMIENTO

7.2

NOTA: SE ANEXAN TODOS LOS REGISTROS DE HALLAZGOS.

No se evidencia registros de capacitación del equipo de inocuidad sobre la norma ISO 22000

Los registros de seguimiento de acciones correctivas se encuentran falencias

FECHA 27/11/2025

INFORME

ELABORADO POR

Gerente de logística

Nota. Informe de auditoría para el hallazgo número 65 de la empresa Delicias Orientales.

Conclusiones

La auditoría interna permitió identificar fortalezas en la gestión de la empresa, como el seguimiento de contramuestras y la existencia de programas prerrequisito operativos, lo cual evidencia compromiso con la inocuidad y la calidad.

Se detectaron no conformidades críticas relacionadas con la ausencia de registros formales en retiros de producto, la falta de criterios de aceptación y rechazo en materias primas, y la desactualización de registros de monitoreo, lo que limita la trazabilidad y el cumplimiento normativo.

El trabajo evidenció que, aunque la organización cuenta con políticas y procesos definidos, la falta de actualización documental y de integración formal de ciertos procedimientos afecta la eficacia del sistema de gestión y su alineación con los requisitos de la ISO 22000:2018.

Recomendaciones

Se recomienda fortalecer la gestión documental del sistema de inocuidad mediante la actualización periódica de registros, la definición clara de criterios técnicos y la integración de procedimientos estandarizados en todas las áreas críticas. Esto permitirá garantizar la trazabilidad, demostrar conformidad frente a auditorías externas y consolidar la mejora continua en la empresa Delicias Orientales.

Referencias Bibliográficas

ICONTEC. (2018). *Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización de la cadena alimentaria: ISO 22000*. ICONTEC.

SGS Colombia. (2024). *Auditorías internas: principios y objetivos para la cultura de inocuidad y calidad*. SGS Colombia. SGS Colombia.

Apéndices

Apéndice A

Anexo 4 Programa de auditoría interna Empresa delicias Orientales

"Delicias Orientales"																		
PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA AL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD											Código:	12548						
											Version:	1						
											Fecha:	25/09/2020						
DESARROLLO DEL PROGRAMA DE AUDITORIA INTERNA						POLITICA DE PROSECUCION DE QUEJAS DE CLIENTES												
Verificar el cumplimiento de los hallazgos de la auditoria anterior, evaluando la implementación de acciones correctivas y la conformidad del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria con los requisitos de la norma ISO 22000:2018, asegurando su eficacia y mejora continua.						Aplicar el programa de auditoria según la ISO 22000 en la empresa Delicias Orientales en la línea de producción de arroz mandarin												
CRITERIOS DE AUDITORIA			DOCUMENTO RELACIONADO				RECURSOS NECESARIOS											
La auditoria se realizará con base en: - Norma aplicable: ISO 22000:2018 (requisitos para politica, competencia, control operativo, trazabilidad, revisión por la dirección y mejora).			Manual de sistema de gestión, política y objetivos, matriz de riesgos y peligros, monitoreo de PPR, controles críticos, registro de recepción y evaluación de materias primas, resultados de análisis de laboratorio, informes de auditoria, planes de acción y seguimiento, especificaciones técnicas de materia prima, registros de aceptación y rechazo y plan de capacitación.				Recursos tecnológicos: Excel, Power BI, Miro, Coda, etc. Presupuesto para planificación, ejecución, seguimiento y capacitación de personal. Equipo auditor, responsables de calidad, producción, mantenimiento, inocuidad											
Proceso	Justificación del impacto del hallazgo y por ello la prioridad en la gestión	Objetivo de la auditoría	Coordinador de la Auditoría	Equipo Auditado	Método de Auditoría: Indique cual será el insumo que se utilizará como medio de verificación en la auditoría	Ene	Feb	Mar	Abril	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Responsable Líder de proceso auditado
Hallazgo 6	Existen algunos registros de revisión del sistema pero se encuentran desactualizados, no se cuenta con un cronograma para la revisión periódica del sistema.	Este hallazgo constituye un incumplimiento de la ISO 22000:2018, numeral 9.2.1 (auditorías internas), que exige planificar y mantener un programa de auditoría con frecuencia, métodos, responsabilidades, y reporte definidos; la ausencia de un cronograma y la desactualización de registros impiden demostrar ese cumplimiento.	Verificar si el sistema de gestión cuenta con un cronograma formal de revisión periódica y si los registros existentes se encuentran actualizados y disponibles.	Jefe de almacén	Gestión Calidad	Revisión documental: programa/cronograma, informes previos y registros; anotar documentos consultados. Entrevistas: Representante de la Dirección, Responsable del SGIA y líderes de proceso; indagar frecuencia de revisiones, quién actualiza registros y evidencias; acta breve.	X											Líder de calidad
Hallazgo 33	Existe una política de inocuidad debidamente estructurada, sin embargo se encuentra que desde la implementación del sistema en el año 2015 no ha sido revisada.	Incumplimiento de la ISO 22000:2018, cláusula 8.3.3 (Revisión por la dirección), que exige que la política de inocuidad y demás elementos del sistema sean revisados periódicamente por la alta dirección. Aunque la política está creada e implementada, la falta de revisiones desde 2015 impide demostrar que sigue siendo adecuada frente a cambios normativos, organizacionales o de contexto, lo que afecta la mejora continua y la eficacia del SGIA.	Verificar si la política de inocuidad ha sido revisada y actualizada conforme a los requisitos de la norma y a los cambios internos/externos de la organización.	Jefe de gestión humana	Alta dirección	Análisis documental: Revisión de la política vigente y de las actas de revisión por la dirección para verificar fechas, responsables y decisiones tomadas. - Entrevistas con responsables, indagar sobre la periodicidad de las revisiones, criterios de evaluación y comunicación de resultados.	X											Gerente general
Hallazgo 65	El personal que forma parte del equipo de inocuidad conoce de procesos de salsas, BPM y HACCP; pero no conoce de manera suficiente sobre la norma ISO 22000 porque se detectaron inconsistencias en el seguimiento a las acciones correctivas; así es que no se tiene la evidencia suficiente de que se hubieran puesto en marcha o no.	Este hallazgo evidencia un incumplimiento de la ISO 22000:2018, cláusula 7.2 (Competencia), que establece que la organización debe asegurar que el personal que afecta la inocuidad alimentaria sea competente con base en educación, formación o experiencia apropiada. La falta de conocimiento suficiente en la norma limita la capacidad del equipo para aplicar correctamente los requisitos del sistema y afecta directamente la eficacia en el seguimiento de las acciones correctivas, esto representa un riesgo para la mejora continua y la confiabilidad del SGIA, por lo que se considera una prioridad de gestión.	Verificar si el equipo de inocuidad recibió capacitación formal en ISO 22000 y si existe evidencia del seguimiento y cierre de acciones correctivas.	Gerente de logística	Gestión humana	Análisis documental: Revisión de registros de capacitación en ISO 22000, evidencias de seguimiento y cierre de acciones correctivas, verificando fechas, responsables y resultados. Entrevistas: Miembros del equipo de inocuidad, para indagar sobre periodicidad de capacitaciones y aplicación de la norma.		X										Jefe de gestión humana
Hallazgo 58	Se realiza un seguimiento de los contramuestras del producto terminado, sin embargo se encuentra que no son registradas situaciones presentadas que llevarán a realizar la retrada del producto del mercado	El incumplimiento se relaciona con la retrada del producto (ISO 22000:2018, cláusula 8.9.5), ya que no se evidencian procedimientos ni registros suficientes que aseguren la recuperación eficaz de productos no conformes en el mercado.	Verificar si los procesos de seguimiento de contramuestras y retiros de producto incluyen el registro formal de las situaciones que los originan.	Coordinador de calidad	Equipo de recall	Análisis documental: Procedimiento y registros de retrada de producto. Entrevistas: Jefe de Recall sobre responsabilidades y acciones. Registro de verificación de contramuestras (lote, fecha, responsable, condiciones, evidencia de causas documentadas que motivaron el retiro)			X									Supervisor de distribución
Hallazgo 84	Aunque se cuenta con un proceso de manejo de los residuos líquidos en la empresa, no se encuentra documentación relacionada con el mismo.	8.2 Programa prerrequisitos. 8.3.4 La información documentada debe especificar, la selección, el establecimiento, el seguimiento aplicable y la verificación para los servicios de control de plagas, desechos y aguas residuales	Verificar la adecuación del proceso de manejo de residuos líquidos mediante la revisión de la documentación técnica establecida, con el fin de asegurar el cumplimiento de los requisitos de inocuidad y normatividad	Coordinador de calidad	Equipo de gestión ambiental o sostenibilidad	Revisión documental del proceso de manejo de residuos líquidos. Entrevista a gestor ambiental de la explicación de manejo de residuos líquidos. Inspección de proceso de manejo de residuos líquidos.				X								Ingeniero ambiental
Hallazgo 132	Aunque han sido claramente definidos los PPR operativos, los registros de los monitores de los mismos se encuentran desactualizados	8.5.4.2 Los criterios de acción para los PPR deben ser medibles u observables. La conformidad con los criterios de acción debe contribuir a la garantía que no excede el nivel aceptable	Verificar los registros de monitoreo realizados a los PPRD sean adecuados y no permitan exceder los niveles aceptables	Jefe de calidad	Producción	Verificación documental de los registros de monitoreo de PPR Operativos. Observación de la ejecución de monitores en tiempo real. Evaluación de conocimiento sobre					X							Jefe de producción
Hallazgo 96	Aunque se cuenta con un programa de control de proveedores, en las especificaciones de materias primas no se encuentran relacionados los criterios de aceptación o rechazo de estas.	8.5.3.2 La organización debe mantener la información documentada referente a la materia prima los ingredientes y los materiales en contacto con el producto, los criterios de aceptación, las	Inspeccionar las especificaciones técnicas que contienen los criterios de aceptación y rechazo establecidos para las materias primas, con el fin de	Gerente de abastecimiento	Calidad	Revisión documental de la matriz de aceptación y rechazo de materias primas, registro de recepción. Inspección física de las materias primas. Muestras de materia prima.					X							Gerente de calidad
Hallazgo 150	La empresa cuenta con el procedimiento en el que se contextualiza el desarrollo de las actividades de auditoria, sin embargo no se expone con claridad las responsabilidades de los entes involucrados en estas.	9.2.2 La organización debe planificar, establecer, implementar y mantener uno o varios programas de auditoría que incluyan la frecuencia, los métodos, las responsabilidades, los requisitos de planificación, e informes. No se tiene claro la responsabilidad de cada dirección pertinente	Evidenciar de manera clara las responsabilidades asignadas a cada ente involucrado en el desarrollo de auditoria, con el fin de garantizar la trazabilidad, eficacia y cumplimiento del programa de auditorias	Gerencia	Equipo del Sistema Integrado de Gestión	Revisión documental del procedimiento de auditoria en el desarrollo de las actividades y responsabilidades. Encuesta a los auditores sobre las responsabilidades de los entes involucrados. Comparación de lo documentado y la estructura organizacional						X						Auditor interno SIG

Nota. Desarrollo de programa de auditoría de la empresa Delicias Orientales