



INFORME DE AUDITORIA INTERNA

OBJETO

Informar sobre el grado de conformidad del sistema auditado con los requisitos de la norma ISO 9001:2015, su implementación y mantenimiento eficaz, verificando si las actividades y los resultados relacionados, son conformes con las disposiciones escritas en los procedimientos e instrucciones de trabajo definidos en los diferentes procesos.

ALCANCE

La auditoría interna se realiza sobre el servicio de cocina del Centro Ricardo Baró con el siguiente alcance:

- Cumplimiento del Manual de Puntos Críticos APPCC y de la normativa higiénico-sanitaria vigente.
- Verificación de la limpieza general del local (cocina, almacenes, cámaras, zonas de paso).
- Comprobación del orden, recepción y conservación de alimentos.
- Revisión del seguimiento y control en la elaboración de las diferentes dietas, incluidas las personalizadas y de textura modificada.
- Revisión de registros y requisitos definidos en la norma ISO 9001:2015

EQUIPO AUDITOR

Auditores

LUCIA BARRAL GÓMEZ

EMPLAZAMIENTOS

CENTRO RICARDO BARÓ PROCESOS APOYO

FECHA

27/11/2025

COMPROMISO DE CONFIDENCIALIDAD

Los auditores han desarrollado su trabajo bajo compromiso de confidencialidad sobre toda la información a la que han tenido acceso



INFORME DE AUDITORIA INTERNA

27/11/2025

RESUMEN AUDITORIA: Puntos fuertes y Propuestas de Mejora

PERSONAS AUDITADAS:

- SAUL CARBALLO (COCINERO)
- ANA CEDEIRA (AYUDANTE DE COCINA)

Se evidencian las siguientes mejoras y puntos fuertes respecto a supervisiones anteriores:

1. Cuadrantes de dietas personalizadas

Se han elaborado cuadrantes de dietas personalizadas, firmados por técnicos en nutrición, con fecha julio de 2025.

Dichos cuadrantes siguen un esquema colorimétrico según tipo de dieta y/o textura, incluyendo apoyos y observaciones individualizadas.

2. Mejora en orden y limpieza

En comparación con supervisiones anteriores, se observa una mejora significativa en el orden y la limpieza de las distintas estancias (cocina, almacenes y cámaras).

3. **Colaboración y compromiso de los profesionales** durante el desarrollo de la auditoría, así como en la búsqueda de las mejoras en el servicio.

Observaciones

1. Falta de actualización de documentación clave

- Cambios en dietas prescritas (que se reflejan con tachado y a mano) para determinados residentes (por ejemplo: JMA, ASC, PPC).
- No se han incorporado a los cuadrantes de dietas los menores y nuevos residentes (más de un mes del ingreso) (MBL, JAPP).

2. **Listado de proveedores sin actualizar.** P. e (baja Berta, Frutostel, Mercadona, Avigan; nueva alta Kibus)

3. Cuadrante de distribución de tareas de limpieza no expuesto

El cuadrante de distribución de tareas de limpieza diarias y extraordinarias por turno (perteneciente al SGC) no está expuesto en la zona de trabajo. Dificultando la verificación de su cumplimiento por parte de los profesionales y de las auditorías, y puede generar solapamientos u omisiones en las tareas de limpieza.

4. **Deficiencias en la recepción y control de materia prima.** No se evidencia de forma sistemática el control de la calidad de la materia prima a su llegada, lo que dificulta la trazabilidad y la gestión de posibles incidencias.

- Existen albaranes sin ningún registro del control de condiciones de llegada de la materia prima.
- En otros albaranes, el cuño apenas se marca o no se completan todos los campos requeridos.



INFORME DE AUDITORIA INTERNA

27/11/2025

5. **Control de temperaturas de cámaras incompleto** y en especial fines de semana.
6. **Conservación inadecuada de puré de patata deshidratado.** Envase de puré de patatas de 5 kg fuera de su envase original y vertido en una cubeta plástica sobre la que no se evidencia que sea apta para uso alimentario: La cubeta está agrietada y el cierre no ofrece unas correctas medidas de conservación.
7. **Aceite almacenado** en la caja y directamente sobre el suelo y el riesgo de contaminación por contacto con el suelo y de proliferación de microorganismos (incluida Listeria) en caso de roturas o derrames.
8. **Gestión mejorable de la recogida y conservación de las muestras testigo**
Las cubetas destinadas a muestras testigo tienen capacidad insuficiente para albergar las distintas dietas diarias. En algunas muestras no se guarda la cantidad mínima de 100 gramos.
9. **Deficiencias estructurales en la campana extractora.**
En el interior de la estructura de la campana existe una carcasa rota de una antigua lámpara de tubo y cables sueltos. Lo que supone un riesgo eléctrico y de caída de fragmentos sobre la zona de elaboración de alimentos.

NO CONFORMIDADES

1- Falta de control semanal sistemático de almacenes y cámaras

No se está realizando el control semanal de almacenes y cámaras según lo establecido. A lo largo del año se realizan controles de forma puntual; el último registrado es de septiembre de 2025.

Esta falta de sistematicidad se refleja durante la auditoría con la aparición de productos caducados y mala conservación en algunos productos.

Durante la supervisión aleatoria se observan las siguientes no conformidades:

a. Arcón congelador:

- Hamburguesas caducadas a fecha 02/10/2025, con presencia de bastante escarcha en su interior.

b. Almacenes:

- Pan de molde (proveedor Román) envasado sin etiquetado (ingredientes ni fecha de caducidad).
- 7 bolsas de frutos secos (caducidad 10/2025).
- Eneldo (caducidad 09/2025).
- Aroma de anís (caducidad 08/2024).
- Infusiones varias (caducidad 10/2025).

c. Cámara congelación

- Bolsa de menestra de verduras abierta sin fecha de apertura.
- Presencia de suciedad y restos de comida debajo de las estanterías.
- Bloques de hielo (neveras de playa) apilados en una esquina con restos de papeles y suciedad.

d. Almacén de menaje: almacenamiento inadecuado de material desechable y para uso alimentario en contacto con productos químicos:

- Bandejas de cartón abiertas (para presentación de postres, canapés, etc.) colocadas encima de garrafas de productos químicos;
- Servilletas de papel fuera de su envoltorio y en contacto con productos de limpieza.

2- Pauta médica de menor ISB no integrada en el sistema de dietas:

El menor ISB tiene prescrita una pauta médica desde el 21/08/2025.



INFORME DE AUDITORIA INTERNA

27/11/2025

Esta pauta se encuentra archivada entre los menús semanales, sin estar incorporada a los cuadrantes de dietas, y el personal desconoce su contenido. Las modificaciones incluyen mayor aporte de alimentos proteicos y cambio de textura por dificultades de deglución.

Conclusiones

La auditoría interna del servicio de cocina del Centro Ricardo Baró evidencia: Avances significativos en la organización de las dietas personalizadas y en el orden y limpieza general de la cocina y dependencias anexas.

Desviaciones importantes en:

- Actualización de documentación (dietas, proveedores, pautas médicas).
- Aplicación efectiva de pautas médicas específicas (caso menor LSB).
- Registro regular de controles clave (temperaturas, controles semanales de almacenes y cámaras, recepción de materia prima).
- Gestión de caducidades, almacenamiento y conservación de alimentos y materiales.

Estas desviaciones pueden comprometer la seguridad alimentaria, el cumplimiento del APPCC, la normativa sanitaria vigente y la correcta atención a las necesidades específicas de las personas residentes.

Recomendaciones y acciones propuestas

Se propone:

- ⇒ Actualizar de forma inmediata los cuadrantes de dietas de todas las personas
- ⇒ Revisar y actualizar el listado de proveedores.
- ⇒ Garantizar la exposición visible del cuadrante de limpieza diaria y extraordinaria, y hacer seguimiento periódico de su cumplimiento.
- ⇒ Reforzar la formación del personal en:
 - Registro correcto en la recepción de materia prima usando el cuño.
 - Control diario de temperaturas (incluyendo fines de semana).
 - Control semanal de almacenes y cámaras, dejando evidencia documental.
- ⇒ Realizar una revisión exhaustiva de caducidades y etiquetado, retirando de inmediato todos los productos caducados o sin identificación completa.
- ⇒ Mejorar el almacenamiento:
 - Evitar que alimentos o *material en contacto con alimentos*, estén en contacto o próximos a productos químicos.
 - Quitar cartonaje y elevar el aceite u otros productos del suelo.
 - Sustituir envases no aptos o en mal estado (como la cubeta agrietada de puré de patatas).
 - Reforzar la limpieza de cámaras y congeladores, incluyendo zonas menos visibles (debajo de estanterías), y asegurar el correcto datado de productos abiertos.
- ⇒ Adecuar el sistema de recogida de muestras testigo:
 - Cubetas de tamaño suficiente.
 - Cantidades mínimas garantizadas (≥ 100 g) por muestra y dieta.
- ⇒ Retirar la carcasa rota de la campana extractora (asegurando que el espacio quede liso y de fácil limpieza)