



## ***INDICACIONES PARA LA INSPECCIÓN DE INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA NOP***

La/s persona/s designada/s para acompañar al inspector en la inspección deberá poseer la siguiente documentación (generada desde el día de la última inspección hasta la fecha prevista para la presente).

### **A) Anteriores Inspecciones.**

- Informes completos de inspecciones anteriores así como documentos complementarios que se hayan generado posteriormente (contestaciones a partes de no conformidad, documentos relacionados con la resolución de las no conformidades anteriores, etc.)

### **B) Descripción de la Industria.**

- Planos actualizados de la industria, donde se indique la distinta maquinaria tanto ECO como NO ECO si es el caso.

### **C) Fichas de Productos NOP (recetas de producción).**

- Ficha con los listados de ingredientes de origen agrario y no agrario, así como los auxiliares y rendimientos para el procesamiento de cada uno de los productos elaborados en la industria.

### **D) Compras.**

- Listado general de compras desde la última inspección con datos totales por ingrediente o producto comprado y categoría (Ej: Kg totales comprados de harina ECO -NOP desde la fecha de última visita al día de la nueva visita).

- Albaranes y facturas de compras.
- Certificados de Conformidad de Proveedores y subcontratistas
- Documentos de trazabilidad.

### **E) Ventas.**

- Listado general de ventas desde la última inspección con datos totales por producto vendido y categoría (Ej: Bolsas de 500 gr de picos ECO).

- Albaranes y facturas de venta.
- Documentos de trazabilidad.

### **F) Fabricación.**

- Partes de fabricación detallados de productos ECO-NOP/NOEC donde se indiquen las distintas fases de la producción.

### **G) Almacenamiento y etiquetado.**

- Listado actualizado de Stock por preferencia almacenada tanto de envasado como a granel en cada instalación de almacenamiento o conservación.

- Modelo de Etiquetas utilizadas.
- Documentos de trazabilidad.

### **H) Instalaciones y limpieza.**

- Documento de APPCC y Plan de Higiene.
- Partes de limpieza de instalaciones y transporte o similar.
- Último informe de inspección de Sanidad y Registro Sanitario.
- Último acta de desratización y desinsectación.
- Ficha técnica de los productos de limpieza utilizados en las instalaciones.

### **I) Control de Contaminación.**

- Resultado de Ensayos propios realizados para control a proveedores y productos finales procesados (en su caso).

*Nota: El tiempo para la realización de la inspección está estrechamente relacionado con la facilidad de acceso a la presente documentación, por lo que rogamos dediquen el tiempo necesario para la preparación de la misma.*

*Actualización 23/10/15*