

INSPECCIÓN PLAN

Equipo de inspectores			
Inspector principal		Código	
Inspector 1		Código	
Inspector 2		Código	

Operación inspeccionada			
Nombre de empresa		Código	
Presente durante la inspección	<input type="checkbox"/> Propietario <input type="checkbox"/> Representante legal		
Datos de la empresa	País		
	Dirección postal		
	Teléfonos (fijos y móviles)		
	correo electrónico		

Fecha/Fechas de inspección			
Duración de la inspección	Comenzar:	Finalizar:	

Plan de inspección:

(El siguiente plan puede estar sujeto a modificaciones dependiendo de las necesidades del proceso de control)

III. Alcance de la inspección	
Alcance de la inspección	<input type="checkbox"/> Productor <input type="checkbox"/> Manipulador <input type="checkbox"/> Grupo de cultivadores <input type="checkbox"/> Cultivo silvestre
Tipo de inspección	<input type="checkbox"/> inicial <input type="checkbox"/> (anual) <input type="checkbox"/> Otro: [describir]
Documentos de referencia	Reglamento UE 2018/848

IV. Itinerario de auditoría		
Actividad	Elementos a revisar/Acciones	Tiempo aproximado
Reunión de apertura	<p>Introducciones, actualizaciones del Reglamento Orgánico UE 2018/848 y/o Procedimientos A CERT, confirmación del alcance de la inspección y del plan de inspección, revisión de la información general</p> <p><u>Confirmación de las actualizaciones del Plan del Sistema Orgánico</u> lista</p> <p><u>Resumen de las observaciones de la revisión de certificación orgánica anterior</u> lista</p>	
Revisión del Plan del Sistema Orgánico (PSO)	<p>Confirmar la exactitud de la información en el Plan de Sistema Orgánico (OSP) aprobado por un CERT con respecto al sistema/procesos implementados en el sitio</p> <p>Categoría ____ (Producción/Algas) cultivos solicitantes: cultivos existentes:</p> <p>Categoría ____ (Procesamiento/Manipulación/Mayorista/Exportación/Comercio) productos solicitantes: productos existentes:</p>	
Inspección en el sitio	PRODUCCIÓN	

	<p>parcelas solicitantes:</p> <p>parcelas existentes:</p> <p>Observación de áreas y procesos descritos en el OSP, tales como pero no limitados a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mapas de parcelas - áreas de almacenamiento de cultivos, dependencias agrícolas, áreas sencillas de manipulación poscosecha, incluidas prácticas de control de plagas, si corresponde - métodos y protocolos de labranza - Prácticas de rotación de cultivos y cultivos de cobertura - Riesgos potenciales de contaminación de cultivos orgánicos provenientes de usos de tierras adyacentes y zonas de amortiguamiento - Prácticas de fertilidad y control de plagas, malezas y enfermedades - procedimientos operativos estándar de saneamiento para equipos y contenedores de producción/cosecha - áreas de almacenamiento de productos químicos (por ejemplo, insumos para producción/almacenamiento de cultivos y/o limpiadores de equipos, desinfectantes) - Indicadores de contaminación/preocupaciones sobre los recursos naturales (por ejemplo, erosión del suelo) <p>MANIPULACIÓN/PROCESAMIENTO</p> <p>Observación de áreas y procesos descritos en el OSP, tales como pero no limitados a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - flujo de procesos y mapa de instalaciones - Almacenamiento de materia prima y producto terminado - equipos, contenedores WIP y todas las superficies en contacto con alimentos - procedimientos operativos estándar de saneamiento - áreas de almacenamiento de productos químicos (por ejemplo, limpiadores, desinfectantes, tratamientos de calderas) - prácticas de control de plagas - control de etiquetas 	
Revisión de documentos	<p>PRODUCCIÓN</p> <p>Revisión de los registros de producción orgánica y los registros aplicables descritos en el OSP, tales como, entre otros:</p> <ul style="list-style-type: none"> - registros de especificaciones y abastecimiento de semillas/material de plantación, incluidos registros de disponibilidad comercial si corresponde - certificados orgánicos para insumos orgánicos - troncos de plantación - registros de aplicación de estiércol crudo/producción de compost - registros de uso de insumos (fertilidad, control de plagas/malezas/enfermedades e insumos de cultivos almacenados, según corresponda) - registros de aprobación de entrada - registros de seguimiento de la fertilidad - Análisis de suelo, agua y/o tejidos según sea necesario para nutrientes de cultivos, organismos patógenos, metales pesados y/o sustancias prohibidas. - registros de monitoreo de plagas/malezas/enfermedades - registros de cosecha, incluida la disposición de cultivos de reserva, si corresponde 	

	<ul style="list-style-type: none"> - registros de limpieza y saneamiento de equipos de producción, cosecha y almacenamiento - registros de ventas y envíos - registros de actividad de campo (otros, según corresponda) - registros de seguimiento de auditoría (trazabilidad) y registros de balance de masa de entrada/salida, por ejemplo, para cumplir los siguientes objetivos <p>“Rastreo” : rastrea las cantidades de cultivos vendidos/entregados hasta la cantidad cosechada en sitios de producción específicos (parcelas)</p> <p>“Balance de entrada/salida (cultivo)” : balance de masa del rendimiento del cultivo (cantidad) con respecto a la cantidad de cultivos vendidos/entregados/en inventario durante un período de tiempo específico</p> <p>“Balance de entrada/salida (semillas)” : balance de masa de la cantidad de semillas compradas y la cantidad de semillas plantadas/en inventario durante un período de tiempo específico.</p> <p>“Balance de entrada/salida (entrada)” : balance de masa de la cantidad de entrada (por ejemplo, una entrada específica para el control de fertilidad o plagas/enfermedades) comprada respecto de la cantidad aplicada/en inventario durante un período de tiempo específico.</p> <p>NOTA: los registros pueden estar en papel y/o computarizados, pero deben estar disponibles para que el inspector tome un muestreo aleatorio.</p> <p>MANIPULACIÓN/PROCESAMIENTO</p> <p>Revisión de los registros de producción orgánica y los registros aplicables descritos en el OSP, tales como, entre otros:</p> <ul style="list-style-type: none"> - perfiles de productos - Lista de proveedores / certificados de proveedores para todos los ingredientes orgánicos - Lista de proveedores/declaraciones de todos los ingredientes no orgánicos y coadyuvantes de procesamiento - hojas de especificaciones de ingredientes - registros de disponibilidad comercial de ingredientes no orgánicos y/o etiquetas para equipos y limpiadores/desinfectantes de superficies en contacto con alimentos y productos químicos para calderas - registros de limpieza y saneamiento de superficies en contacto con alimentos - Mapa de control de plagas, registros de monitoreo de plagas e informes de servicio - Otros registros de monitoreo de procesos según sea necesario (por ejemplo, ppm de desinfectante si corresponde) - trazabilidad y registros de balance de masa de entrada/salida de diversos productos e ingredientes de acuerdo con los siguientes objetivos: <p>“Rastreo” : rastrear lote(s) de producto (s) terminado (s) hasta el lote(s) específico(s) de cada ingrediente/materia prima consumida en la producción de lote(s) de FG</p> <p>“Balance de entrada/salida” : balance(es) de masa de cantidades de materia(s) prima(s) comprada(s), recibida(s) y cantidades consumidas hasta bienes terminados vendidos, entregados y en inventario durante un período de tiempo específico.</p>	
--	--	--

	<p>NOTA: los tipos de registros utilizados para cumplir con los objetivos de seguimiento de auditoría y balance de masa incluyen compras pedidos, documentos de recepción de ingredientes entrantes (por ejemplo, BOL, listas de paquetes, facturas), registros de recepción, registros de ventas, órdenes de trabajo/registros de producción de lotes u otros registros de procesamiento, documentos de envío de productos salientes (BOL, registros de envío)/facturas y registros de inventario (ingredientes/productos)</p> <p>Los registros pueden estar en papel y/o computarizados, pero deben estar disponibles para que el inspector tome muestras aleatorias.</p>	
Preparación de la reunión de cierre	Los inspectores se toman el tiempo para consolidar notas y confirmar los hallazgos de la inspección y las no conformidades.	
Reunión de clausura	Reunirse con todo el personal pertinente para resumir los hallazgos de la inspección, las no conformidades y los próximos pasos.	
Hora de finalización estimada		

ESTE PLAN NO INCLUYE DESCANSOS PARA REFRIGERIOS O ALMUERZOS, SEGÚN SEA NECESARIO. TODOS LOS TIEMPOS SON ESTIMADOS.

Para facilitar un proceso de inspección eficiente y completo, le solicitamos que tenga a su disposición toda la documentación necesaria para su revisión durante la inspección. Los registros incompletos o desorganizados pueden resultar en una mayor duración de la inspección in situ o en la emisión de acciones correctivas o la determinación de incumplimientos. Tenga en cuenta que el inspector debe poder seleccionar registros **aleatorios** para el muestreo. Para cualquier cambio o pregunta de última hora , por favor, llámeme a mi **celular** . Esta inspección se considera confirmada y se realizará según lo previsto, a menos que usted nos indique lo contrario.

¡A CERT agradece su preferencia y compromiso con la producción orgánica!

Gracias y un cordial saludo,

El inspector jefe