**OTCO Lista de Verificación Previa a la Inspección y Confirmación de la Inspección**

**Manejadores y Procesadores**

|  |  |
| --- | --- |
| Nombre del Cliente de OTCO |       |
| Nombre del Inspector |       |
| Información de Contacto del Inspector | Correo Electrónico |       | Teléfono |       |
| Fecha Confirmada de Inspección |       |
| Hora de Inicio de la Inspección |       | Tiempo Estimado de Duración |       |
| Como se acordó, estaré realizando una inspección orgánica de su operación en la fecha confirmada y hora establecidos anteriormente. La inspección incluirá un recorrido por toda la granja así como una revisión de toda la documentación aplicable como parte de la verificación de la Solicitud del Plan Orgánico (OSP). A continuación se muestra una lista de documentos que deberá tener disponibles durante la inspección. No todos los documentos pueden ser aplicables a su operación. Presentar la documentación de manera electrónica es suficiente. |
| * Plan de Aseguramiento de Calidad (por ejemplo, HACCP, BMP)
* Auditoria del Diagrama de Flujo de cadena de Rastreabilidad – describir documentos usados para el seguimiento de ingredientes y productos terminados
* Documentación de Recepción y Embarque de todos los insumos y productos terminados
* Documentación de almacenamiento (inventario, fuera del almacén/es)
* Documentación de Procesamiento (hojas de lote, diagrama de registro, diagrama de flujo, plan de la planta, entre otros)
* Lista de todos los co-empacadores y/o co-empaque del cliente
* Documentacion de los procedimientos de limpieza/desinfección (SSOP’s, lista de revisión pre-op)
* El mas reciente análisis de agua que se desperdicia en el proceso
* Reportes de control de plagas
* MSDS de todos productos usados para la limpieza/desinfección y control de plagas
* Lista de todos los químicos utilizados en la caldera y documentación para cada uno si los productos tienen contacto con el vapor o el agua
* Hoja de Fórmulas de Productos y Lista Maestra de Productos actual de todos los productos
* Etiquetas utilizadas en la actualidad e información de empaque
* Lista Maestra de ingredientes actual incluyendo todos los proveedores de ingredientes orgánicos/no orgánicos
* Certificados validos y actualizados de todos los insumos orgánicos
* Información detallada de los ingredientes de los insumos no orgánicos y saborizantes naturales incluyendo una verificación por escrita que: 1)no han sido genéticamente modificados; 2)no has sido irradiados; 3)no se han producido utilizando lodo de aguas residuales ; y 4) han sido producidos en conformidad con cualquier anotación relevante de la Lista Nacional.
 |
| Notas especiales o información acerca de la inspección: |       |
| Si necesita cambiar o cancelar algo con respecto a esta inspección confirmada, favor de ponerse en contacto con el inspector a través de los datos proporcionados en la parte de arriba. |