

<b>PANADERÍA RULL, S. L.</b>	<b>PROCESO DE INSPECCIÓN Y SEGUIMIENTO</b>	P-RUL-06 REVISIÓN 0 FECHA 13-06-03 Página 1 de 2
----------------------------------	--	---

CUADRO DE CONTROL		
<b>EMITIDO Y REVISADO POR:</b>		<b>APROBADO POR:</b>
Nombre:		Nombre:
Dpto.:		Dpto.:
Firma:		Firma:
Fecha:		Fecha:
REVISIONES		
Rev. anterior	Fecha	Causa de revisión

**INDICE**

1. Objeto.
2. Alcance.
3. Referencias.
4. Descripción.

## 1. OBJETO

Especificar las inspecciones y seguimiento de los productos y procesos realizados en **PANADERÍA RULL**.

El proceso está diseñado de forma que se cumplen los requerimientos del punto 8.2.4 de la norma ISO 9.001:2.000.

## 2. ALCANCE

Este procedimiento es aplicable a la materia prima, productos en elaboración y productos terminados.

## 3. REFERENCIAS

- Manual de Gestión de la Calidad, Cáp. 8.
- **P-RUL-08** Control de Almacén.
- **P-RUL-03** Gestión Comercial
- Sistema APPCC.

## 4. DESCRIPCION

Las inspecciones y seguimientos realizados en **PANADERÍA RULL** son las siguientes:

- **Inspecciones de recepción:** Se describen en el procedimiento **P-RUL-04** Compras.
- **Inspecciones de productos en elaboración:** Las inspecciones y controles realizados a los productos de elaboración así como el control o seguimiento del proceso productivo se describe en el procedimiento **P-RUL-05** Producción y en las correspondientes Instrucciones Técnicas complementarias de dicho procedimiento.
- **Seguimiento de Peligros Sanitarios:** **PANADERÍA RULL** según se establece en el R.D 2207/1995 posee un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) por el cual se controlan los posibles peligros sanitarios para el consumidor.
- **Inspecciones de producto final:** Mensualmente **PANADERÍA RULL** realiza análisis microbiológicos, subcontratados a un laboratorio externo, sobre productos elaborados. Estos análisis se harán de forma rotatoria sobre diferentes tipos de productos (cada mes un tipo diferente). El resultado de estos análisis es comprobado por el Responsable de Calidad verificando que se encuentran dentro de los parámetros exigidos por el R.D. 1137/84 sobre la reglamentación técnico sanitaria para la fabricación, circulación y comercio del pan y panes especiales.