



P01.01, Objetivos y revisión por la dirección
 PA01.01, Política inocuidad
 PA01.02, Organigrama

P02.01, Control documentación
 P02.02, Formación y personal → PA02.01, Plan formación
 P02.03, Identificación y registro de no conformidades
 P02.04, Evaluación y mejora
 P02.05, Gestión crisis alimentaria
 P02.06, Control legislación

P03.01, Plan control agua
 P03.02, Plan limpieza y desinfección
 P03.03, Plan gestión residuos
 P03.04, Plan control plagas y sistema de vigilancia
 P03.05, Plan mantenimiento
 P03.06, Plan de control de vidrios
 P03.07, Plan de emergencias alimentarias

P03.08, APPCC
 P03.09, Trazabilidad
 PA03.01, Sistemática loteado
 PA03.02, Sistemática Gestión Residuos
 PA03.03, Plano flujo personal
 PA03.04, Normas Mantenimiento
 PA03.05, Gestión y uso de taquillas

P04.03, Especificaciones producto acabado (fichas técnicas)
 PA04.01, Normas de higiene
 PA04.02, Expedición
 PA04.04, Almacén en cámaras
 PA04.05, Plan control producción

P05.01 Homologación y seguimiento de proveedores
 P05.02 Procedimiento de compras
 P05.03 Requisitos de inocuidad a proveedores
 P05.04 Control de proveedores-agricultores
 PA05.01 Control recepción de mercancía