



- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 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 | <ul style="list-style-type: none"> 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 |
|---|---|