

Marca: **Food Waste Saver**



MAPA DE REQUISITOS

MAPA DE REQUISITOS – PRODUCCIÓN PRIMARIA

Agricultura, Ganadería y Acuicultura



1

Cumplimiento legal y Compromiso de la dirección

1.1. Declaración responsable de cumplimiento normativo.

1.2. Compromiso de la dirección.

1.3. Política de calidad.

1.4. Plan de prevención del desperdicio alimentario.

2

Prevención en Producción Primaria

2.1. Buenas Prácticas Productivas.

2.2. Buenas Prácticas de Limpieza.

2.3. Buenas Prácticas Higiénicas.

2.4. Mantenimiento preventivo.

2.5. Uso eficiente del agua.

2.6. Control de proveedores.

2.7. Planificación de la producción.

2.8. Gestión de la producción.

2.9. Procedimientos de producción.

2.10. Prevención de Pérdidas.

2.11. Gestión de postproducción.

2.12. Almacenamiento y rotación.

2.13. Transporte y distribución.

2.14. Formación del personal.

3

Gestión de Excedentes en Producción Primaria

3.1. Sistema de identificación y clasificación de excedentes alimentarios.

3.2. Plan de gestión y sistema de jerarquía de usos de excedentes.

3.3. Donación de excedentes alimentarios.

3.4. Transformación de excedentes para industria alimentaria.

3.5. Valorización de excedentes alimentarios.

3.6. Plan de gestión de residuos.

4

Documentación y trazabilidad

4.1. Sistema de trazabilidad.

4.2. Evaluación de trazabilidad.

4.3. Control documental.

4.4. Control de registros.

4.5. Comunicación interna.

4.6. Comunicación externa.

5

Medición y seguimiento

5.1. Identificación de indicadores de desempeño.

5.2. Registro de medición del desempeño.

5.3. Balance de masas.

5.4. Auditorías internas.

5.5. Plan de acciones correctivas.

5.6. Plan de mejora continua.

MAPA DE REQUISITOS – PRODUCCIÓN PRIMARIA

Agricultura, Ganadería y Acuicultura



6

Subcontratistas

6.1. Subcontratistas general

6.1.1. Control de subcontratistas

6.2. Subcontratistas certificados

6.2.1. Contrato de subcontratación.

6.2.2. Verificación del estado de certificación.

6.3. Subcontratistas no certificados

6.3.1. Contrato de subcontratación.

6.3.2. Entrega de Procedimientos.

6.3.3. Auditorías internas de subcontratistas.

7

Uso de la Marca

7.1. Uso de la marca

8

Requisitos específicos para operadores individuales multisitio y grupo de operadores

8.1. Responsabilidad del operador o de la organización matriz.

8.2. Acuerdos contractuales.

8.3. Sistema de Gestión de Calidad (SGC) centralizado.

8.4. Uniformidad de marca comercial.

8.5. Auditoría y supervisión interna

8.6. Registro de localizaciones y operadores

MAPA DE REQUISITOS – INDUSTRIA ALIMENTARIA



1

Cumplimiento legal y Compromiso de la dirección

1.1. Declaración responsable de cumplimiento normativo.

1.2. Compromiso de la dirección.

1.3. Política de calidad.

1.4. Plan de prevención del desperdicio alimentario.

2

Prevención en Industria Alimentaria

2.1. Sistema APPCC.

2.2. Buenas Prácticas de Limpieza.

2.3. Buenas Prácticas Higiénicas.

2.4. Mantenimiento preventivo.

2.5. Control de proveedores.

2.6. Planificación de compras y producción.

2.7. Recepción de materias primas.

2.8. Almacenamiento y rotación de materias primas y producto terminado.

2.9. Optimización del proceso productivo.

2.10. Envasado higiénico.

2.11. Vida útil y etiquetado.

2.12. Transporte y distribución.

2.13. Formación del personal.

3

Gestión de Excedentes en Industria Alimentaria

3.1. Sistema de identificación y clasificación de excedentes alimentarios.

3.2. Plan de gestión y sistema de jerarquía de usos de excedentes.

3.3. Donación de excedentes alimentarios.

3.4. Transformación de excedentes para industria alimentaria.

3.5. Valorización de excedentes alimentarios.

3.6. Plan de gestión de residuos.

4

Documentación y trazabilidad

4.1. Sistema de trazabilidad.

4.2. Evaluación de trazabilidad.

4.3. Control documental.

4.4. Control de registros.

4.5. Comunicación interna.

4.6. Comunicación externa.

5

Medición y seguimiento

5.1. Identificación de indicadores de desempeño.

5.2. Registro de medición del desempeño.

5.3. Balance de masas.

5.4. Auditorías internas.

5.5. Plan de acciones correctivas.

5.6. Plan de mejora continua.

MAPA DE REQUISITOS – INDUSTRIA ALIMENTARIA



6

Subcontratistas

6.1. Subcontratistas general

6.1.1. Control de subcontratistas

6.2. Subcontratistas certificados

6.2.1. Contrato de subcontratación.

6.2.2. Verificación del estado de certificación.

6.3. Subcontratistas no certificados

6.3.1. Contrato de subcontratación.

6.3.2. Entrega de Procedimientos.

6.3.3. Auditorías internas de subcontratistas.

7

Uso de la Marca

7.1. Uso de la marca

8

Requisitos específicos para operadores individuales multisitio y grupo de operadores

8.1. Responsabilidad del operador o de la organización matriz.

8.2. Sistema de Gestión de Calidad (SGC) centralizado.

8.3. Uniformidad de marca comercial.

8.4. Auditoría y supervisión interna

8.5. Registro de localizaciones y operadores

MAPA DE REQUISITOS – DISTRIBUCIÓN



1

Cumplimiento legal y Compromiso de la dirección

1.1. Declaración responsable de cumplimiento normativo.

1.2. Compromiso de la dirección.

1.3. Política de calidad.

1.4. Plan de prevención del desperdicio alimentario.

2

Prevención en Gran Distribución y Comercio Minorista

2.1. Sistema APPCC.

2.2. Buenas Prácticas de Limpieza.

2.3. Buenas Prácticas Higiénicas.

2.4. Mantenimiento preventivo.

2.5. Control de proveedores.

2.6. Planificación del aprovisionamiento y reposición.

2.7. Recepción de mercancías.

2.8. Almacenamiento y rotación de mercancías.

2.9. Venta y gestión de lineales.

2.10. Identificación de caducidades.

2.11. Manipulación en obradores.

2.12. Gestión de devoluciones de producto.

2.13. Transporte y distribución.

2.14. Formación del personal.

3

Gestión de Excedentes en Gran Distribución y Comercio Minorista

3.1. Sistema de identificación y clasificación de excedentes alimentarios.

3.2. Plan de gestión y sistema de jerarquía de usos de excedentes.

3.3. Donación de excedentes alimentarios.

3.4. Transformación de excedentes para industria alimentaria.

3.5. Valorización de excedentes alimentarios.

3.6. Plan de gestión de residuos.

4

Documentación y trazabilidad

4.1. Sistema de trazabilidad.

4.2. Evaluación de trazabilidad.

4.3. Control documental.

4.4. Control de registros.

4.5. Comunicación interna.

4.6. Comunicación externa.

5

Medición y seguimiento

5.1. Identificación de indicadores de desempeño.

5.2. Registro de medición del desempeño.

5.3. Balance de masas.

5.4. Auditorías internas.

5.5. Plan de acciones correctivas.

5.6. Plan de mejora continua.

MAPA DE REQUISITOS – DISTRIBUCIÓN



6

Subcontratistas

6.1. Subcontratistas general

6.1.1. Control de subcontratistas

6.2. Subcontratistas certificados

6.2.1. Contrato de subcontratación.

6.2.2. Verificación del estado de certificación.

6.3. Subcontratistas no certificados

6.3.1. Contrato de subcontratación.

6.3.2. Entrega de Procedimientos.

6.3.3. Auditorías internas de subcontratistas.

7

Uso de la Marca

7.1. Uso de la marca

8

Requisitos específicos para operadores individuales multisitio y grupo de operadores

8.1. Responsabilidad del operador o de la organización matriz.

8.2. Acuerdos contractuales.

8.3. Sistema de Gestión de Calidad (SGC) centralizado.

8.4. Uniformidad de marca comercial.

8.5. Auditoría y supervisión interna

8.6. Registro de localizaciones y operadores

MAPA DE REQUISITOS – Canal HoReCa



1

Cumplimiento legal y Compromiso de la dirección

1.1. Declaración responsable de cumplimiento normativo.

1.2. Compromiso de la dirección.

1.3. Política de calidad.

1.4. Plan de prevención del desperdicio alimentario.

2

Prevención en Canal HoReCa

2.1. Sistema APPCC.

2.2. Buenas Prácticas de Limpieza.

2.3. Buenas Prácticas Higiénicas.

2.4. Mantenimiento preventivo.

2.5. Control de proveedores.

2.6. Planificación de menús.

2.7. Almacenamiento y rotación de materias primas y producto terminado.

2.8. Identificación de caducidades.

2.9. Manipulación en cocina.

2.10. Oferta de excedentes.

2.11. Prácticas de reaprovechamiento.

2.12. Formación del personal.

3

Gestión de Excedentes en Canal HoReCa

3.1. Sistema de identificación y clasificación de excedentes alimentarios.

3.2. Plan de gestión y sistema de jerarquía de usos de excedentes.

3.3. Donación de excedentes alimentarios.

3.4. Transformación de excedentes para industria alimentaria.

3.5. Valorización de excedentes alimentarios.

3.6. Plan de gestión de residuos.

4

Documentación y trazabilidad

4.1. Sistema de trazabilidad.

4.2. Evaluación de trazabilidad.

4.3. Control documental.

4.4. Control de registros.

4.5. Comunicación interna.

4.6. Comunicación externa.

5

Medición y seguimiento

5.1. Identificación de indicadores de desempeño.

5.2. Registro de medición del desempeño.

5.3. Balance de masas.

5.4. Auditorías internas.

5.5. Plan de acciones correctivas.

5.6. Plan de mejora continua.

MAPA DE REQUISITOS – Canal HoReCa



6

Subcontratistas

6.1. Subcontratistas general

6.1.1. Control de subcontratistas

6.2. Subcontratistas certificados

6.2.1. Contrato de subcontratación.

6.2.2. Verificación del estado de certificación.

6.3. Subcontratistas no certificados

6.3.1. Contrato de subcontratación.

6.3.2. Entrega de Procedimientos.

6.3.3. Auditorías internas de subcontratistas.

7

Uso de la Marca

7.1. Uso de la marca

8

Requisitos específicos para operadores multisitio y grupo de operadores individuales

8.1. Responsabilidad del operador o de la organización matriz.

8.2. Acuerdos contractuales.

8.3. Sistema de Gestión de Calidad (SGC) centralizado.

8.4. Uniformidad de marca comercial.

8.5. Auditoría y supervisión interna

8.6. Registro de localizaciones y operadores