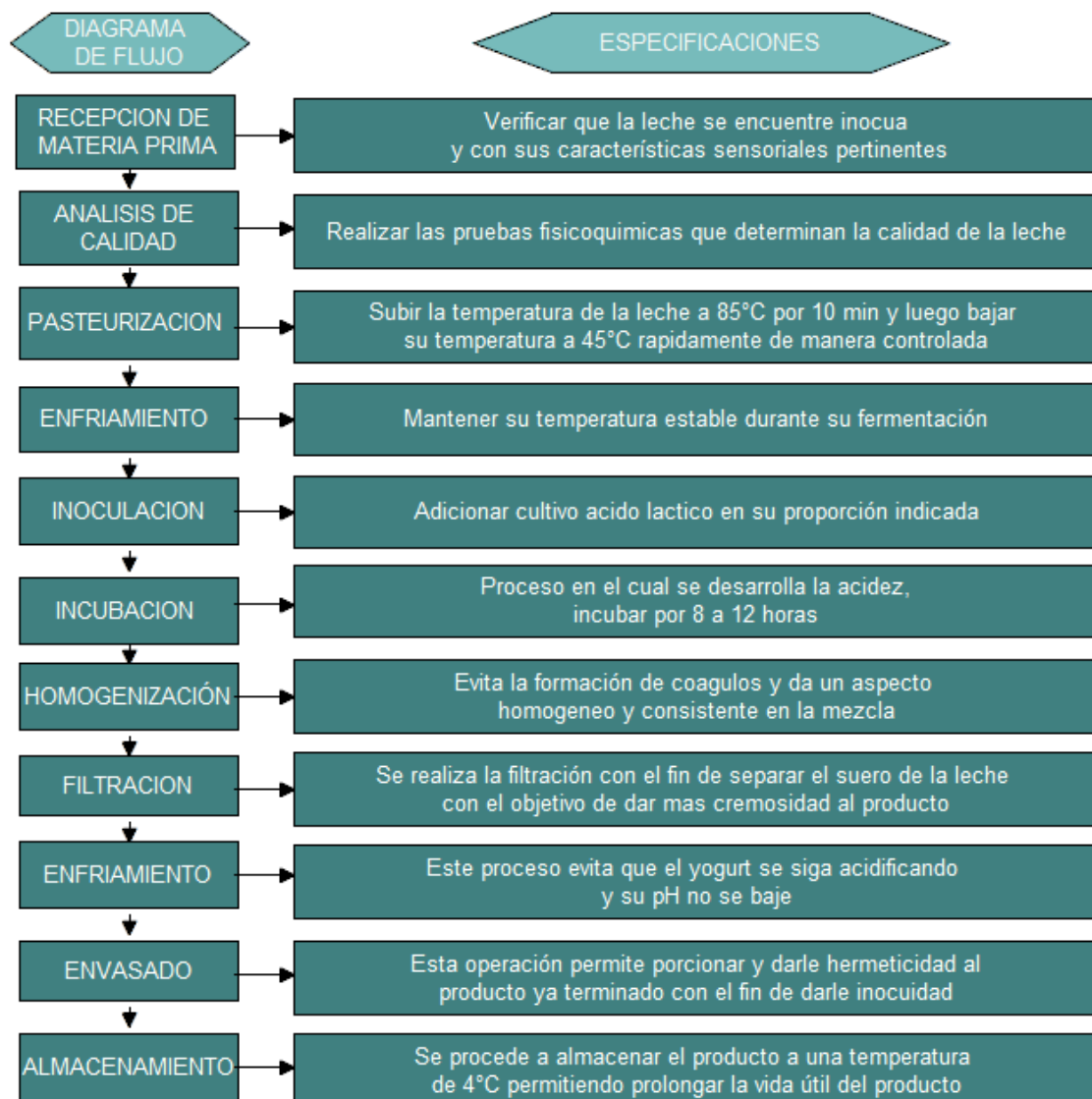


TRAZABILIDAD



YOGURT GRIEGO



PUNTOS CRITICOS A CONTROLAR

1.Establecer límites críticos (El producto debe de estar refrigerado a una temperatura adecuada)

2.Medidas Correctivas (Tomar acciones y solucionar el problema si en caso lo haiga)

3.Sistema de documentación (Hacer un inventario en la tienda y almacén sobre los productos, ver su fecha de vencimiento, ver en la tienda si hay productos en exhibición para haci poder venderlos y no se pierda la mercadería)

