

NÚMERO DE AUDITORÍA
PRIMUSGFS:
N° DE REGISTRO OC:
FECHA DE AUDITORÍA

219572
GlobalSTD-PGFS-98
Nov 06, 2020

Revisión 1



CERTIFICADO

Expedido a:

ORGANIZACIÓN

VIDAL EXPORTACIONES, S.A. DE C.V.

CALLE MANUEL MA. CONTRERAS # 402, COLONIA DEL NORTE, C.P. 64500 Monterrey, Nuevo Leon 64500, Mexico

OPERACIÓN

Vidal Exportaciones S.A. de C.V.

Manuel Maria Contreras No. 402, Colonia del Norte Monterrey, Nuevo Leon 64500, Mexico

Tipo de Operación: EMPAQUE

PUNTUACIÓN PRELIMINAR DE LA AUDITORÍA:

95%

CERTIFICADO VÁLIDO DESDE:

Dic 04, 2020 A Dic 03, 2021

PUNTUACIÓN FINAL DE LA AUDITORÍA:

97%

Global Standards S.C. certifica que esta operación ha cumplido con los requisitos aplicables de PrimusGFS Versión 3.1
Consulte las páginas subsiguientes del certificado para obtener el detalle del alcance



#1160
ISO/IEC 17065
Product Certification Body



Global Standards S.C. | Pedro Moreno 1677, P-4, Oficina 3, Col.
Americana | Guadalajara Jalisco 44160 Mexico |
dayala@globalstd.com | 01 (33) 3630 4546, Ext. 161 |

Autorizado por:
Director General
Miguel Ángel Romero Mendoza

NÚMERO DE AUDITORÍA
PRIMUSGFS:
N° DE REGISTRO OC:
FECHA DE AUDITORÍA

219572
GlobalSTD-PGFS-98
Nov 06, 2020

Revisión 1



CERTIFICADO VÁLIDO DESDE:

Dic 04, 2020 A Dic 03, 2021

TIPO de AUDITORÍA:

Auditoría Anunciada

ALCANCE DE AUDITORÍA

La unidad de empaque recibe cajas de papaya y plátano, las cuales pasan por las etapas de proceso de recepción, almacenamiento, selección, almacenamiento y embarque. El empaque cuenta con infraestructura suficiente para el manejo de productos inocuos. Se cuenta con 3 cámaras de conservación para papaya y 2 cámaras de maduración/conservación de plátano. El agua utilizada en la aduana sanitaria y en las instalaciones proviene de la red municipal, se tiene un tratamiento de desinfección para su uso (lavado de mesas de trabajo e instalaciones).

El mantenimiento de la infraestructura y cámaras es por personal externo. El personal de operación cumple con la vestimenta de trabajo y con las buenas prácticas de manejo según lo establecido por la empresa. Se cuenta con área de consumo de alimentos y área para el cambio de ropa de personal. Las instalaciones de baños y lavado de manos cuentan con los insumos necesarios para la higiene del personal y son suficientes en numero y ubicación. Se tiene un manejo integrado de plagas con estaciones mecánicas, cebaderos y trampas de luz para insectos voladores llevado a cabo por un servicio externo.

PRODUCTOS:

PRODUCTO(S) OBSERVADO(S) DURANTE LA AUDITORÍA

Bananos/ Plátanos, Papayas/Papayo/Lechosa/Fruta bomba

Addendum (s) incluido(s) en la auditoria:

No Aplicable