

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

404464
PA-PGFS-10009
Jun 01, 2026

Revisión 1



CERTIFICADO

Expedido a:

ORGANIZACIÓN

Aguilares S.P.R. de R.L.

CARRETERA PANAMERICANA KM 291 COL. LA FORTALEZA Cortazar, Guanajuato 38495, Mexico

OPERACIÓN

Maria Felicitas González

Congregacion Los Rodriguez San Miguel de Allende San Miguel de Allende, Guanajuato 37880, Mexico

Tipo de Operación: CUADRILLA DE COSECHA

Ubicación: Congregacion Los Rodriguez 1, S/N., 37880, San Miguel de Allende, Guanajuato, Mexico

PUNTUACIÓN PRELIMINAR DE LA AUDITORÍA:

93%

CERTIFICADO VÁLIDO DESDE:

Jul 07, 2026 A Jul 06, 2027

PUNTUACIÓN FINAL DE LA AUDITORÍA:

100%

Primus Auditing Operations certifica que esta operación ha cumplido con los requisitos aplicables de PrimusGFS Versión 3.2

Consulte las páginas subsiguientes del certificado para obtener el resumen ejecutivo de la auditoría



Primus Auditing Operations | 2615 S. Miller Street, Suite 106 | Santa
Maria California 93455 United States |
primusgfsqa@primusauditingops.com | 805.623.5563 | 805.352.1364

Autorizado por:
CEO
Ivan Salazar



CERTIFICADO VÁLIDO DESDE:

Jul 07, 2026 A Jul 06, 2027

TIPO de AUDITORÍA:

Auditoría Anunciada

RESUMEN EJECUTIVO DE AUDITORÍA:

Evaluación documental y física de inocuidad para la cuadrilla de cosecha 'María Felicitas González' para lechuga, con temporada de cosecha de febrero a noviembre y para los mercados de Estados Unidos de América, Canadá y México. El día de auditoría se observaron 40 trabajadores, entre cosechadores, operadores de maquinaria, supervisores y tractoristas. Se observó cuadrilla de cosecha, vehículos para transporte de producto, tractores, instalaciones sanitarias y lavamanos. En las actividades de cosecha se utilizan prendas protectoras externas adecuadas como botas, mandil, mangas y guantes libres de látex. El agua para lavado de manos y equipos es de pozo, con tratamiento de cloro 0.5-3ppm. En la máquina cosechadora se cuenta con un paso de agua para la hidratación del producto, que cuenta con 50-100ppm de cloro libre. Se cuenta con dos estaciones de inmersión para la desinfección de guantes y cuchillos, con tratamiento de cuaternario de amonio de 200-400ppm. El proceso de cosecha consiste en que el cosechador corta el producto manualmente con cuchillo y se coloca en cajas de plástico que se mueven por una banda transportadora que carga las cajas a un remolque donde se estiban las cajas en pallets de madera, se realiza su embalaje y se llevan con montacargas a otro camión para el transporte del producto a una instalación para su manejo posterior. No se cuenta con almacenamiento en sitio. El remolque de carga de cajas y máquina cosechadora son empujados por tractores en reversa para reducir riesgos de contaminación del producto.

Anexo(s)/Módulo(s) incluidos en la auditoría:

No Aplicable

Información del producto para cada producto

Grupo de productos/Nombre del producto	Producto Observado	Estacionalidad	País de Destino por producto
Lechuga	Observado el día de la auditoría	Desde: Febrero A: Noviembre	Canada, Mexico, United States