

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

404466
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

Cosecha Brócoli Maquina 402-33

CARRETERA PANAMERICANA KM 291 COL. LA FORTALEZA San Luis de la Paz, Guanajuato 37917, Mexico

Tipo de Operación: CUADRILLA DE COSECHA

Ubicación: Providencia, S/N, San Luis de la Paz., 37917, San Luis de la Paz, Guanajuato, Mexico

PUNTUACIÓN PRELIMINAR DE LA AUDITORÍA:

93%

CERTIFICADO VÁLIDO DESDE:

Jul 07, 2026 A Jul 06, 2027

PUNTUACIÓN FINAL DE LA AUDITORÍA:

99%

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 'Cosecha Brócoli Maquina 402-33' para brócoli, con temporada de cosecha de febrero a diciembre y para los mercados de Estados Unidos de América, Canadá, México y Japón. El día de auditoría se observaron 20 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 chaparreras y guantes libres de látex. El agua para lavado de manos y equipos es de pozo, con tratamiento de cloro 0.5-3ppm. 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, se coloca en la banda transportadora de la máquina cosechadora y por medio de cangilones se sube el producto para depositarlo en bins de plástico que se encuentran sobre un remolque para su posterior transporte del producto a una instalación de empaque del cliente. No se cuenta con almacenamiento en sitio, ni proceso, ni pasos de lavado poscosecha.

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
Brócoli	Observado el día de la auditoría	Desde: Febrero A: Diciembre	Japan, Canada, Mexico, United States