

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

323746
PA-PGFS-3981
Dic 18, 2023

Revisión 1



CERTIFICADO

Expedido a:

ORGANIZACIÓN

Vedex

Vía 7 3-79 zona 4, Guatemala, C.A. Guatemala, Guatemala 01007, Guatemala

OPERACIÓN

VEDEX

Km 118, carretera al Atlántico, Monja Jalapa Guatemala, Guatemala 019002, Guatemala

Tipo de Operación: EMPAQUE

PUNTUACIÓN PRELIMINAR DE LA AUDITORÍA:

95%

CERTIFICADO VÁLIDO DESDE:

Ene 10, 2024 A Ene 09, 2025

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 | 2811 Airpark Dr | Santa Maria
California 93455 United States |
primusgfsqa@primusauditingops.com | 805.623.5563 | 805.352.1364

Autorizado por:
President
Javier Sollozo



CERTIFICADO VÁLIDO DESDE:

Ene 10, 2024 A Ene 09, 2025

TIPO de AUDITORÍA:

Auditoría Anunciada

RESUMEN EJECUTIVO DE AUDITORÍA:

La operación se dedica al empaque de ejote, arveja y melón convencionales, así como ejote y melón orgánicos, para la exportación a Estados Unidos. Actualmente la mayor producción se dedica al empaque de ejote convencional y orgánico. Durante la auditoría se observó el empaque de ejote orgánico; el producto entra a la planta y es pesado, se lleva primero al cuarto frío de materia prima para un pre-enfriado, luego pasa al área de lavado, donde se utilizan tres tinacos con agua recirculada: #1 para remover la materia orgánica (1ppm de cloro libre), #2 para desinfección (50-75 ppm de cloro libre, este se considera un PCC) y #3 para remover el exceso de cloro (3 ppm). Luego se coloca en baldes para meter el producto en unas centrífugas y hacer un pre-secado. El producto se coloca en canastas plásticas que pasan a la sala de empaque, se coloca en mesas de acero inoxidable donde se utilizan tablas de picar y cuchillos para despuntar el ejote, luego se mete en bolsas plásticas. Las bolsas se colocan en canastas plásticas y pasan al área de pesado, se sellan las bolsas y se empacan en cajas de cartón. Todo el equipo (canastas, baldes, tablas, cuchillos) que se usa desde la entrada del producto está identificado para separar los procesos orgánicos de los convencionales (todo lo orgánico es rojo). Las cajas son paletizadas y llevadas al cuarto frío de producto terminado, para luego ser cargados en contenedores a través del área de embarque. El proceso del melón es igual al descrito para el ejote, para el caso de la arveja no se lava, solo se clasifica y empaca. El agua que se utiliza para todas las actividades de la operación viene de un pozo ubicado en el mismo sitio. Se inspeccionaron todas las áreas de trabajo, área de armado de cajas, bodegas de insumos y materiales de empaque, sanitarios, comedor, áreas externas, pozo y tanque de almacenamiento de agua.

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

No Aplicable



CERTIFICADO VÁLIDO DESDE:

Ene 10, 2024 A Ene 09, 2025

Información del producto para cada producto

Grupo de productos/Nombre del producto	Producto Observado	Estacionalidad	País de Destino por producto
Arveja/Guisante/Chícharo/Algarroba	No se observó pero es de riesgo similar a lo observado	Desde: Marzo A: Junio	United States
Melones, Organico	No se observó pero es de riesgo similar a lo observado	Desde: Enero A: Junio	United States
Ejotes (Convencional)	No se observó pero es de riesgo similar a lo observado	Todo el año	United States
Ejotes/Habas verdes/Habichuela verde, Orgánico	Observado el día de la auditoría	Todo el año	United States