	EMPAQUE FRESCOS DON GU SA DE CV	Elaboro: Martha Morales Reviso: Agustín Sañudo Fecha de Elaboración: 22 de marzo 2017 Fecha de Modificación: 11 de octubre 2019 Modifico: Martha Morales
	MANUAL DEL SISTEMA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	

**POE-MSA-011
PROCEDIMIENTO DE RASTREO Y RECUPERACION**

1. OBJETIVO

Retirar de manera eficiente todo el producto que signifique un riesgo para el consumo humano en colaboración con nuestros clientes involucrados en la distribución de los vegetales empacados en **Frescos Don Gu SA DE CV**.

2. ALCANCE

Aplica para todo el producto terminado, materias primas, ingredientes, materiales de empaque, y para la prueba o simulacro de recuperación para el proceso de hortalizas frescas en **Frescos Don Gu SA de CV**.

3. DEFINICIONES

Recall: Se refiere al retiro de productos alimenticios considerados como de potencial riesgo para la salud del consumidor y/o cuando presenten fallas en la información del etiquetado o incumplimiento de la legislación vigente.

Trazabilidad: Capacidad disponible para rastrear un alimento desde su origen hasta que llega a manos del consumidor, pasando por las distintas etapas de producción, transformación y distribución.


FDA: Food Drug Administration

Reproceso: Acción tomada sobre un producto no conforme para que cumpla con los requisitos.

4. RESPONSABILIDADES

Es responsabilidad de **Frescos Don Gu S.A. de C.V.** proporcionar un proceso seguro de empaque a los productos de cada uno de sus clientes cumpliendo con los requerimientos de cada uno de ellos, sin ningún riesgo de contaminación o alteración desde la recepción del producto hasta el embarque. Toda la información generada en el proceso de recepción,

Código	Fecha de Actualización	Revisión	Página
FDG-MSAIA	11 de octubre 2019	4	1

	EMPAQUE FRESCOS DON GU SA DE CV	Elaboro: Martha Morales Reviso: Agustín Sañudo Fecha de Elaboración: 22 de marzo 2017 Fecha de Modificación: 11 de octubre 2019 Modifico: Martha Morales
	MANUAL DEL SISTEMA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	

empaque o almacenaje estará a disposición del cliente en caso de ser solicitada.

Es responsabilidad del Coordinador de Inocuidad efectuar por lo menos cada 6 meses una prueba para verificar que todo el sistema de documentación esté funcionando correctamente dentro del proceso de Hortalizas Frescas en **Frescos Don Gu SA de CV**.

5. CLASIFICACION DEL RECALL.

El programa de recuperación de producto debe llevarse a cabo como complemento al programa de rastreo hacia atrás para poder detener y avisar a todos aquellos clientes pudiera resultar afectado por el problema a tratar. La recuperación de producto debe hacerse como protección al consumidor y como ayuda a la empresa para detectar y resolver la fuente del problema. A continuación, se describen los tipos de clases para una recuperación de producto.

5.1 Descripción de clases


Clase 1: Esta es una situación que presenta un peligro hacia la salud donde existe una probabilidad razonable de que el uso del producto causará consecuencias serias, adversas a la salud, o la muerte.

El alimento posee defectos que representan un riesgo grave para la salud de los consumidores, con evidencia documentada de muerte o de consecuencias adversas severas en la salud. El producto no deberá consumirse en ningún lugar y tendrán que recuperarse incluso los que se encuentren en poder de los consumidores.

Clase 2: Esta es una situación que presenta un peligro hacia la salud donde existe una probabilidad remota de que el uso del producto cause consecuencias adversas a la salud.

Se aplica a aquellos incidentes en los que existe una probabilidad razonable de consecuencias adversas temporarias y/o reversibles en la salud de las personas al consumir un alimento.

Código	Fecha de Actualización	Revisión	Página
FDG-MSAIA	11 de octubre 2019	4	2

	EMPAQUE FRESCOS DON GU SA DE CV	Elaboro: Martha Morales Revisó: Agustín Sañudo Fecha de Elaboración: 22 de marzo 2017 Fecha de Modificación: 11 de octubre 2019 Modifico: Martha Morales
	MANUAL DEL SISTEMA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	

Clase 3: Esta es una situación donde el uso del producto no causará consecuencias adversas a la salud.

El motivo del retiro no representa un riesgo apreciable para la salud de los consumidores, pero sí constituye una infracción. Ej.: problemas de rotulado o registros que no implican un riesgo a los consumidores o un producto que no responde a la calidad declarada en el rótulo.

5.2 Causas por las que puede generar un recall

- 1.- Alergenos: Productos que causan alguna alergia al ingerirlos o comerlos.
- 2.-Contaminación por microorganismos saprofitos (levaduras, hongos, moho) descomponedores.
- 3.- Contaminación química.
- 4.- Contaminación física.
- 5.-Error de rotulación.
- 6.- Tabla nutricional incompleta.
- 7.- Defectos en el empaque.


6. Roles del equipo de recuperación, alternos e información de contacto.

6.1 Equipo de retiro

- Presentarse a los ejercicios de simulacro de retiro y darle seguimiento hasta el cierre.
- Evaluar la información y reportes para confirmar el grado de riesgo, profundidad de retiro y la notificación a la agencia reguladora apropiada.
- Establecer líneas de comunicación con las compañías y agencias regulatorias.
- Preparar las notificaciones y comunicados.
- Realizar un análisis, para evaluar las causas que originaron el evento y aplicar las correcciones necesarias para prevenir y eliminar las prácticas de fabricación.

6.2 Director General

Código	Fecha de Actualización	Revisión	Página
FDG-MSAIA	11 de octubre 2019	4	3

	EMPAQUE FRESCOS DON GU SA DE CV	Elaboro: Martha Morales Reviso: Agustín Sañudo Fecha de Elaboración: 22 de marzo 2017 Fecha de Modificación: 11 de octubre 2019 Modifico: Martha Morales
	MANUAL DEL SISTEMA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	

- Autorizar la realización de la recolección, así como de reproceso o destrucciones.
- Coordinar las actividades de procedimiento de retiro.

6.3 Coordinador de retiro

- Evaluar la información preliminar proveniente de; ventas, aseguramiento de calidad, consumidores finales, producto en tránsito, almacenes, agencia reguladora, defectos de calidad o productos adulterados concernientes al riesgo de salud.
- Obtener muestras de producto afectado.
- Coordinar esfuerzos con el personal de calidad y el personal técnico del vendedor.
- Coordinar actividades involucradas en disposición del producto retirado.
- Coordinar la información a los clientes.
- Informar a las autoridades correspondientes sobre el proceso de retiro.

Rastreo sin clasificación o voluntario: Es una situación donde el producto a retirar no está violando ninguna especificación o es de naturaleza mínima como para involucrar a la FDA. Ejemplos calidad del producto, embalaje o ejercicio.


La interpretación de una situación de rastreo no será siempre simple o sencilla y podrá contactarse a la FDA.

Alcance del rastreo y recuperación: Es necesario aclarar que Rancho Primera Ampliación de Estacas no realiza la recuperación de los productos en caso de ser necesario; esta actividad es responsabilidad única y exclusivamente de nuestras empresas compradoras, quienes desarrollan todas las actividades para el rastreo y deciden sobre la disposición final del producto recuperado.

Rancho Primera Ampliación de Estacas, sólo brinda a las empresas compradoras toda la información necesaria para que se pueda completar de manera exitosa el rastreo y recuperación del producto.

Para lograr dar un seguimiento completo al producto y garantizar así la

Código	Fecha de Actualización	Revisión	Página
FDG-MSAIA	11 de octubre 2019	4	4

	EMPAQUE FRESCOS DON GU SA DE CV	Elaboro: Martha Morales Revisó: Agustín Sañudo Fecha de Elaboración: 22 de marzo 2017 Fecha de Modificación: 11 de octubre 2019 Modifico: Martha Morales
	MANUAL DEL SISTEMA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	

seguridad alimentaria del mismo, en este rancho se realiza el siguiente procedimiento.

Se cuenta con un equipo de seguridad alimentaria encargada de realizar el seguimiento de la situación.

Rastreabilidad hacia atrás (Tracing): Consiste en saber cuáles con los materiales, insumos y productos que son recibidos en la empresa, respaldados con alguna información de rastreabilidad (que se recibió, cuando, numero de lote, fecha de caducidad, etc.) y quienes son los proveedores de esos productos a través de la cadena de comercialización desde el consumidor hasta el lugar de producción.

Rastreabilidad Interna: Se refiere poder obtener el rastro que va dejando un producto por todos los procesos internos de una compañía, con sus manipulaciones, su composición, la maquinaria utilizada, su turno, su temperatura, su lote, etc., es decir, todos los indicios que hacen o pueden variar el producto para el consumidor final.

Rastreabilidad hacia adelante (Tracking): Consiste en saber cuáles son los productos expedidos por la empresa, respaldados con alguna información de rastreabilidad (lote, fecha de caducidad, a quien se entrega, medio de transporte, etc.) y saber sus destinos y clientes.

7. PROCEDIMIENTO


El programa de recuperación de producto debe llevarse a cabo como complemento al programa de rastreabilidad para poder detener y avisar a todos aquellos clientes que pudieran resultar afectados por alguna circunstancia a tratar.

Las pruebas de los procedimientos de recuperación deben realizarse al menos cada 6 meses.

Nota: Solo se requiere 1 recuperación simulada para operaciones que se ejecutan 6 meses o menos por año.

Se debe realizar 1 simulacro de recuperación por año para el material de embalaje.

Código	Fecha de Actualización	Revisión	Página
FDG-MSAIA	11 de octubre 2019	4	5

	EMPAQUE FRESCOS DON GU SA DE CV	Elaboro: Martha Morales Reviso: Agustín Sañudo Fecha de Elaboración: 22 de marzo 2017 Fecha de Modificación: 11 de octubre 2019 Modifico: Martha Morales
	MANUAL DEL SISTEMA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	

Cualquier simulacro de recuperación realizado en el momento de la auditoria no cuenta para el requisito de 2 simulacros de recuperación/año.
Todos los productos deben rastrearse con éxito en 2 horas.

A continuación, se describe como se genera una recuperación y la documentación que debemos de tener al hacer ya sea el simulacro o cuando se presente alguna eventualidad o reclamo por algún consumidor.

Producto de campo: Todo comienza con la materia prima, cada agricultor cuenta con un código único de identificación y es asignado en **Frescos Don Gu SA de CV**. Los agricultores manejan códigos internos correspondientes a los lotes de cosecha, sección, postura, etc.

1. Códigos Internos- La elaboración del código de identificación se realiza en base a diferentes códigos. Desde el agricultor hasta las fechas de cosecha y producción.

Ejemplo:

Ja-T218-12A-12D/E10*2.5

Ja=Nombre del Rancho "El Jaguey".

T218= Tabla 218

12A= Fecha de Cosecha

12=Semana del año

A= Día de la semana=lunes

12D=Fecha de Proceso/Empacado

12=Semana del año


D=Día de la semana=jueves

E10=Empaque con 10 bolsas

2.5=Peso de la bolsa.

2. Recepción-La persona de recepción deberá organizar el producto de acuerdo al agricultor y lote que corresponda al lote y cantidad recibida, al mismo tiempo se coloca una etiqueta por cada tarima con los datos

Código	Fecha de Actualización	Revisión	Página
FDG-MSAIA	11 de octubre 2019	4	6

	EMPAQUE FRESCOS DON GU SA DE CV	Elaboro: Martha Morales Reviso: Agustín Sañudo Fecha de Elaboración: 22 de marzo 2017 Fecha de Modificación: 11 de octubre 2019 Modifico: Martha Morales
	MANUAL DEL SISTEMA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	

completos de cosecha. Toda recepción se respalda con el reporte de cosecha de campo y se refuerza mediante la etiqueta de identificación que se coloca al ingresar a la instalación, recibido por el supervisor de materia prima y evaluador de calidad.

3. Proceso- El Jefe de Procesos complementa la información que se genera de la operación con la información que reporta el departamento de recepción de materia prima.


4. Producto terminado- Cada tarima terminada se forma de una misma clasificación, puede haber varios lotes por tarima. Al complementar cada tarima se coloca una etiqueta general con total de cajas, cantidad de cajas por lote, clasificación y finalmente se completa con número de manifiesto factura según el pedido que se esté realizando.

5. Embarque- La información de envíos de producto se da en el registro de embarques, en cada embarque se registra la información de la etiqueta de cada tarima terminada. De igual manera en el sistema de captura general se mantiene una relación de todo lo recibido-empacado-enviado. Cada envío es capturado y respaldado con un número de manifiesto y factura, el cual nos da el código en el cual podemos comenzar cualquier tipo de rastreabilidad, también llamado Orden de Compra (OC) o en sus siglas en inglés Purchase Order (PO).

6. Distribución- La distribución de todos los productos en Frescos Don Gu SA de CV, se hace a través de intermediarios, los cuales realizan la captura de todas las ordenes basadas en el número de factura o PO, número de manifiesto mandado por Frescos Don Gu SA de CV. Cualquier rastreo a partir de la cadena únicamente se logra a ver contactando a los involucrados en la distribución. (Transporte, cuartos de refrigeración en frontera, intermediarios, clientes finales). Se registran teléfonos y correos electrónicos de todas las personas involucradas, de manera que la comunicación sea rápida y eficiente.

7.1 Trazabilidad hacia atrás.

Código	Fecha de Actualización	Revisión	Página
FDG-MSAIA	11 de octubre 2019	4	7

	EMPAQUE FRESCOS DON GU SA DE CV	Elaboro: Martha Morales Reviso: Agustín Sañudo Fecha de Elaboración: 22 de marzo 2017 Fecha de Modificación: 11 de octubre 2019 Modifico: Martha Morales
	MANUAL DEL SISTEMA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	


El rastreo hacia atrás inicia de una reclamación por parte de algún cliente, o bien algún problema identificado dentro de la empresa o algún simulacro que realicemos que requiera el rastrear información hacia atrás, es decir, averiguar la fuente de procedencia de un producto que presenta un riesgo, desviación o característica fuera de especificación o con posibilidad de serlo.

El rastreo hacia atrás parte del número de factura, manifiesto, orden de compra o bien código de etiquetado de algún producto, a partir del cual se ira siguiendo la información paso a paso, como se explicó en la parte superior de este procedimiento. Consiste en seguir los registros hasta llegar al origen del producto y al punto en donde se encuentre el problema.

El procedimiento se realiza de la siguiente manera.

1. Captura y registro del problema- (Registrar todo en Bitácora de registro de quejas **F-FDA-008**, seguir procedimiento de Quejas para llevar todo el proceso. —**Hora de Inicio**.
2. Identificación de la información requerida-Investigar en el sistema y registros hasta llegar a lo que se requiere para la identificación de la procedencia del lote reclamado. Este proceso debe tomar menos de 2 horas, de lo contrario el sistema no es eficiente.
3. Analizar el lote identificado-Hacer una investigación de las anomalías que pudo haber en proceso, almacenamiento o cosecha. Identificar existencia de lote en otras facturas y peligro que significa el consumo de este.
4. Aviso a cliente de procedencia-Antes de seguir con la información se deberá avisar al cliente sobre existencia de mismo lote en otras facturas o manifiestos. Comunicar primeras impresiones sobre las posibles causas y considerar el bloquear producto.
5. Retención y solución de problema-Retener producto en inventario o en tránsito hasta descartar problemas en cuestión.
6. Revisar los documentos generados por la recepción del producto y la inspección de la materia prima para determinar si el problema puede venir

Código	Fecha de Actualización	Revisión	Página
FDG-MSAIA	11 de octubre 2019	4	8

	EMPAQUE FRESCOS DON GU SA DE CV	Elaboro: Martha Morales Revisó: Agustín Sañudo Fecha de Elaboración: 22 de marzo 2017 Fecha de Modificación: 11 de octubre 2019 Modifico: Martha Morales
	MANUAL DEL SISTEMA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	

desde el campo. De ser así conectar al agricultor responsable del producto e iniciar la investigación de campo.

7. Una vez identificado la causa del incidente, registrar los datos en formato de acciones correctivas.

8. Enviar el reporte correspondiente al cliente en donde se describan las actividades que se realizaron para prevenir futuros incidentes de este tipo. -

Hora Final.

7.1 Trazabilidad hacia adelante

El rastreo hacia adelante es la capacidad de seguir la historia o ruta de un producto, sus componentes o información asociada, desde el origen hasta el punto de destino/cliente final.

Habilidad de rastrear un producto o lote hasta el consumo de este, es decir, quien lo transporto, vendió, compro y la información completa en el camino.


1. Recopilar información completa conocida inmediatamente por el productor.

- ✓ Hora de inicio
- ✓ Numero de Factura/Manifiesto (identificar inventarios o envíos del 100% del lote en rastreo).
- ✓ Código o códigos de producto a rastrear.
- ✓ Información transportista (No. De tráiler, compañía, caja, etc.)
- ✓ Cliente/Intermediario mediante el cual se realiza la venta.
- ✓ Primer destino de la carga (almacén en donde toco o tocara primer base la carga para su distribución).
- ✓ Reportar el porcentaje de recuperación.

2. Análisis interno de riesgo (Se debe explicar el motivo por el que se inicia el rastreo y analizar el tipo de riesgo de acuerdo a clases).

3. Plan de acción (Describir las actividades a realizar con responsables, definir dependiendo del problema el orden en cual se comenzará la comunicación y contacto de los posibles involucrados).

Código	Fecha de Actualización	Revisión	Página
FDG-MSAIA	11 de octubre 2019	4	9

	EMPAQUE FRESCOS DON GU SA DE CV	Elaboro: Martha Morales Reviso: Agustín Sañudo Fecha de Elaboración: 22 de marzo 2017 Fecha de Modificación: 11 de octubre 2019 Modifico: Martha Morales
	MANUAL DEL SISTEMA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	

4. Contacto/comunicación con involucrados (Hacer contacto por todos los medios posibles con los involucrados en la distribución, siempre comenzando con cliente ya que es el quien complementa la trazabilidad que se tiene en la planta/comunicar a detalle el problema para transmitir nivel de importancia del rastreo.

5. Recepción de información y plan de seguimiento (Realizar un plan de acción d acuerdo a la información obtenida y/o paradero de la carga, incluir descripción de actividades y responsables asignados.

6. Proseguir con seguimiento a través de la bitácora de registro de quejas, reporte adecuado, apertura de recuperación o retención de producto, etc.

7. Comentarios y observaciones (Incluir Hora Final).

7.2 Códigos para materiales de empaque o embalaje.

Frecuencia: Se debe realizar 1 simulacro de recuperación por año para el material de embalaje.

Responsabilidades: El simulacro debe ser supervisado por la Gerencia General y ejecutado con el equipo por el Coordinador del Programa.

Como ya se tenía un código establecido para rastrear desde que campo se está cosechando el producto, nos hacía falta documentar como rastrear los materiales de empaque o embalaje.

Por lo que después de evaluar cómo realizarlo, queda de la siguiente manera:

En cada etiqueta llevara lo siguiente ([Ver Figura 1](#)):

La letra C= Indica que el Folio es de caja

La Letra B= Indica que el Folio es de Bolsa

La Letra T= Indica que el Folio es de Tarima

Código		Pagina
FDG-MSAIA		10


	EMPAQUE FRESCOS DON GU SA DE CV	Elaboro: Martha Morales Reviso: Agustín Sañudo Fecha de Elaboración: 22 de marzo 2017 Fecha de Modificación: 11 de octubre 2019 Modifico: Martha Morales
	MANUAL DEL SISTEMA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	



Figura 1. Ejemplo de código de empaque o embalaje.

De acuerdo al código de la caja, la caja llevo en el Folio 01210.

Figura 1. Ejemplo de Folio

De esta manera cuando tengamos un re-call o simulacro de re-call, podemos saber con el código de letras y números (recuadro amarillo), la fecha de recepción y las condiciones en que nos llegó el empaque (Ver [Figura 2. Folio 01210](#)).

Código	Fecha de Actualización	Revisión	Página
FDG-MSAIA	11 de octubre 2019	4	11


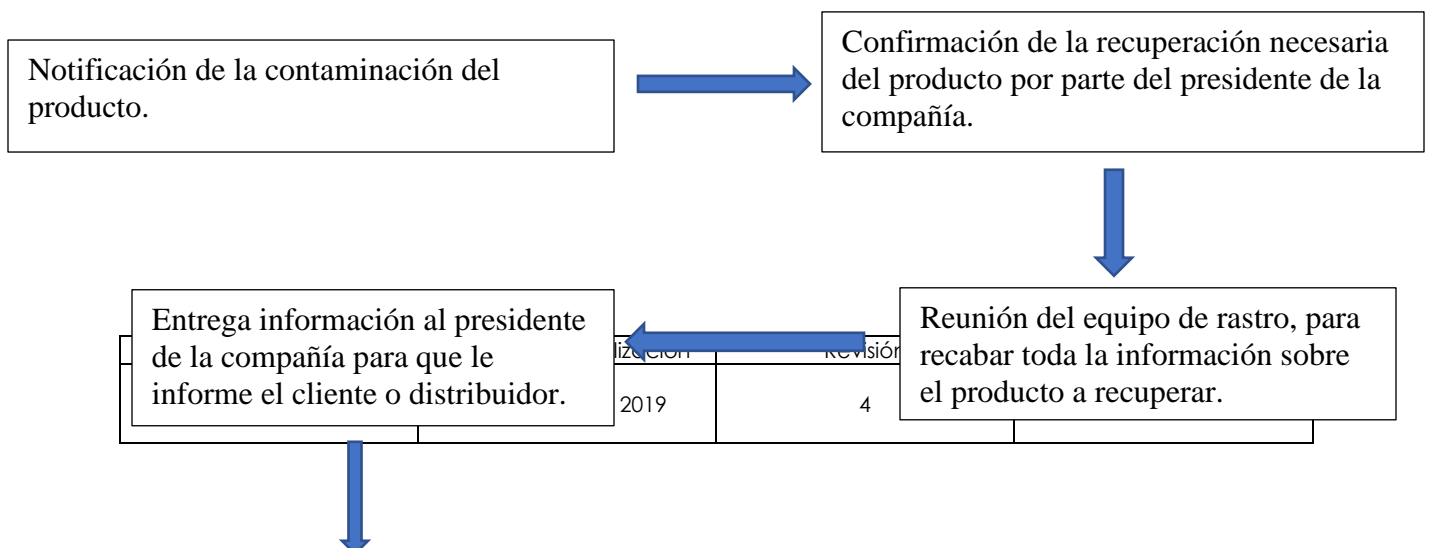

	EMPAQUE FRESCOS DON GU SA DE CV	Elaboro: Martha Morales Reviso: Agustín Sañudo Fecha de Elaboración: 22 de marzo 2017 Fecha de Modificación: 11 de octubre 2019 Modifico: Martha Morales
	MANUAL DEL SISTEMA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	


DIAGRAMA DE FLUJO DE RECUPERACIÓN DE PRODUCTO



	EMPAQUE FRESCOS DON GU SA DE CV	Elabore: Martha Morales Reviso: Agustín Sañudo Fecha de Elaboración: 22 de marzo 2017 Fecha de Modificación: 11 de octubre 2019 Modifico: Martha Morales
	MANUAL DEL SISTEMA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	

FRESCOS DON GU, S.A. DE C.V. <i>Información Contactos para Programa Rastreabilidad/Recuperación-Clientes</i>	
Coordinador de Rastreabilidad Ing. Martha Morales Batalla Cel. 464 122 50 28 Ofic. 415 120 8235 sanidad@frescosdongu.com	Coordinador 2 Rastreabilidad Lic. Agustín Sañudo Perusquía Cel. 442 4674557 Ofic. 415 152 7018 agustin@frescosdongu.com
Contacto Planta Empacadora GTO Lic. Agustín Sañudo Perusquía Cel. 442 140 0852 / 52*131481*3 Ofic. 468 688 4923 frescosdongu@gmail.com	Contacto 2 Empacadora GTO Pedro E León Medrano Cel. 468 686 8391 / 52*131481*8 Ofic. 468 688 4923
Cliente JMB Chris Brazeel Ofic. 001 (209) 369 7423 Cel. jmbproduce@hotmail.com	Cliente JMB 2 Dan Millair Ofic. 001 (209) 369 7423 Cel. 001 (209) 601 7257 dmillair@yahoo.com
Cliente Fortune Paola Barbosa Ofic. 001 (805) 481 1055 111*31*5142 paola.barbosa@fortunegrowers.com	Cliente Fortune 2 Ruben Padilla Ofic. 001 (805) 481 1055 52*280172*5 rubenpadilla04@yahoo.com
Cliente Fresh Express Leticia Reyes 📞 +1-831-770-7711x7711 📱+ 1-831-240-9684 lreyes@freshexpress.com	Cliente Fresh Express 2 Mario Bravo Ofic. 412 127 6783 MaBravo@freshexpress.com
Cliente Alpine Jessie Moody Director of Food Safety Ofic. 305.594.9117 Direct: 786.971.7789 jmoody@alpinefresh.com	Cliente Alpine 2 Ana María Ofic. 305.594.9117 amsuarez@coldfresh.us

Código	Fecha de Actualización	Revisión	Página
FDG-MSAIA	11 de octubre 2019	4	13

	EMPAQUE FRESCOS DON GU SA DE CV	Elaboro: Martha Morales Reviso: Agustín Sañudo Fecha de Elaboración: 22 de marzo 2017 Fecha de Modificación: 11 de octubre 2019 Modifico: Martha Morales
	MANUAL DEL SISTEMA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	

Continuación:


Centro Distribución (Loop Mc Allen) Jhon McGuire jmcguire@loopcoldstorage.com	Centro Distribución 2 (Loop Mc Allen) Ronda Worthington worthington@loopcoldstorage.com
Agencia Aduanal USA (McAllen) Elsa Rodríguez elsa_rmchb@hotmail.com 001 956 702 7070 142*2*3125	Agencia Aduanal USA (McAllen) Rai Molina aleida_rmchb@hotmail.com 001 956 702 7070
Agente Aduanal Mexicano (Reynosa) BLT Consorcio Aduanero Rosario 01 899 921 1860 rosario@bltconsorcio.com	Agente Aduanal Mexicano (Reynosa) BLT Consorcio Aduanero Rosario 01 899 921 1860 rosario@bltconsorcio.com
Tranex Transportes Refrigerados Jesús Ingelmo Maza 01 449 158 2549 449 236 0519 72*663924*3 www.tranex.com.mx	Refrigerados Hernández Rigo Hernández Banda 01 444 127 8495 52*280172*3

Lista de contactos clave:

1. Ing. Martha Morales Batalla
 Tel. 4641225028
sanidad@frescosdongu.com
2. Lic. Agustín Sañudo Perusquía
 Tel. 442 467 4557
agustin@frescosdongu.com
3. Ing. Martin Sañudo Perusquía
 Tel. 442 343 3738
martin@frescosdongu.com

Lista de Certificadores

Código	Fecha de Actualización	Revisión	Página
FDG-MSAIA	11 de octubre 2019	4	14

	EMPAQUE FRESCOS DON GU SA DE CV	Elaboro: Martha Morales Reviso: Agustín Sañudo Fecha de Elaboración: 22 de marzo 2017 Fecha de Modificación: 11 de octubre 2019 Modifico: Martha Morales
	MANUAL DEL SISTEMA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA	

Primus GFS

Karina Solorzano
 Tel. 33 22561133
karina.solorzano@primusauditingops.com

Control Unión

Contacto: Karl Osorio Diaz (scheme manager)
 E-mail: certificaciones.mexico@controlunion.com
 Teléfono oficina: (+52) 55 8995 4700 Ext 306
 Teléfono Movil: (+52) 55 16826717
 Dirección: Av. Santa Fe 495, 10° Floor, Cruz Manca, CMDX, México CP: 05349

OTCO

Alejandra Zapies
 Tel. 442 214 4980
mexico@tilth.org

Otras agencias:

FDA

Ana Lilia Sandoval
 Tel. 555080-2000 Ext. 5443
Ana.lilia.sandoval@fda.hhs.gov
 US-FDA-LAO@fda.hhs.gov

SENASICA

Atención ciudadana
 Tel. 55 5905 1000

Código	Fecha de Actualización	Revisión	Página
FDG-MSAIA	11 de octubre 2019	4	15