



## INOCUIDAD ALIMENTARIA

GRI 416-1 SASB FB-FR-250A.1, FB-FR-260A.2

Tenemos un compromiso permanente con el cumplimiento de todas las leyes y regulaciones de Inocuidad Alimentaria aplicables en los mercados en los que operamos, así como en proporcionar alimentos seguros, y de alta calidad para que las personas puedan ahorrar dinero y vivir mejor. Para lograrlo, el equipo de Inocuidad Alimentaria es responsable de supervisar el sistema integral de gestión de inocuidad alimentaria.

Esto incluye crear y garantizar que se cumpla con las políticas y procedimientos que nos permiten comprar, almacenar, transportar, preparar y vender alimentos seguros obedeciendo todas las regulaciones, así como nuestras propias normas estrictas sobre este tema.

Durante 2021, mantuvimos los altos estándares de inocuidad alimentaria en nuestros productos y reforzamos nuestros procedimientos tanto para los productos en tienda como para las entregas a domicilio.





## PROGRAMA AUDITORÍA EN INOCUIDAD ALIMENTARIA - *HIGH FIVE*

Contamos con un sistema de auditorías, las cuales se llevan a cabo de manera mensual y no anunciada, a través de proveedores expertos en inocuidad alimentaria autorizados a nivel global.

Durante dichas auditorías se realizan mediciones y monitoreo a los cinco principios básicos para el manejo higiénico de alimentos que se describen a continuación:

### 1. Limpio y saludable

- Lavarse las manos cuando sea necesario
- No trabajar con alimentos cuando esté enfermo
- Nunca tocar alimentos listos para comer sin guantes

### 2. Lavar, enjuagar, desinfectar

- Lavar, enjuagar y desinfectar adecuadamente todos los alimentos, utensilios y equipos de contacto
- Almacenar adecuadamente todo el equipo, utensilios, y contenedores en los lugares designados
- Mantener limpia el área de trabajo

### 3. Manténlo frío, mantenlo caliente

- Mantener los alimentos fríos / calientes a la temperatura indicada por la ley

### 4. Cocinar y enfriar

- Cocinar los alimentos hasta que alcancen una temperatura interna adecuada
- Enfriar rápidamente los alimentos a la temperatura que indique la ley local

### 5. Evitar la contaminación cruzada

- No almacenar alimentos crudos sobre cocidos o alimentos listos para comer
- Nunca preparar alimentos listos para comer en la misma superficie o con los mismos utensilios utilizados para preparar proteínas de animal cruda

## Nuestras Marcas de alimentos

|                                    | México | Centroamérica |
|------------------------------------|--------|---------------|
|                                    | 2021   | 2021          |
| Proveedores auditados              | 331    | 244           |
| Plantas auditadas                  | 376    | 2             |
| Porcentaje de plantas certificadas | 96     | 91            |

## Tipo de auditoría

|                                                           | México | Centroamérica |
|-----------------------------------------------------------|--------|---------------|
|                                                           | 2021   | 2021          |
| Certificación <i>Global Food Safety Initiative</i> (GFSI) | 96     | 91            |
| <i>Global Markets</i>                                     | 15     | 20            |



### MANEJO DE PLAGAS

Con el objetivo de proteger la salud de clientes y asociados que visitan nuestras instalaciones, mantenemos bajo control la actividad de plagas, empleando diferentes herramientas que provee el Manejo Integrado de Plagas. De esta manera, contribuimos al cuidado de la salud actuando ante incidencias de insectos transmisores de enfermedades como zika, chikungunya y dengue.

Contamos con una auditoría internacional mensual, no anunciada para la evaluación de riesgos en materia de control de plagas en todas las tiendas y clubes, y una auditoría nacional mensual no anunciada para evaluación de riesgos en materia de control de plagas en todas las naves de los Cedis. Asimismo, realizamos visita a todas las unidades al menos dos veces al mes para realizar la inspección y aplicación química -en caso de requerirse- para identificación y mitigación de cualquier actividad de plaga.



### PROGRAMA DE GFSI

*(GLOBAL FOOD SAFETY INITIATIVE)*

Somos miembros del grupo local México de GFSI; adicionalmente solicitamos a todos nuestros proveedores de Nuestras Marcas, de forma obligatoria, certificarse en este tipo de esquemas en un periodo razonable, en caso de que no cuenten con algún sistema propio. Adicional a ello, nuestra planta de carnes ubicada en Cuautitlán está certificada en Safe Quality Food (SQF L-2), esta certificación nos permite comercializar productos garantizando la calidad y inocuidad alimentaria.



### PROGRAMA SEGURIDAD DE ALIMENTOS PARA PDV EN CENTROAMÉRICA

Este programa permite mantener el estatus sanitario de nuestras tiendas en Centroamérica, asegura las mejores prácticas para la manipulación de alimentos y contribuye con la salud de nuestros clientes. Todas las unidades son auditadas bajo nuestras cinco reglas básicas de seguridad de alimentos y Manejo Integrado de Plagas, las cuales son implementadas por las tiendas y clubes para garantizar alimentos seguros.

El año pasado, lanzamos nuestra iniciativa Cuida tu tienda como a tu casa que consiste en llevar a cabo prácticas que ayudan a la tienda a garantizar alimentos seguros que refuerzan el compromiso que todos tenemos en los cuidados para las tiendas y clubes.



## CERTIFICACIONES EN EL MANEJO DE ALIMENTOS EN CEDIS EN MÉXICO

Desde 2019, contamos con la certificación internacional GFSI (*Global Food Safety Initiative*)- BRC en tres de nuestros Cedis, con un score de AA.

### Esta certificación avala los procesos operativos en el manejo de productos alimenticios, gracias a:

- Soporte técnico y entrenamiento del personal del Cedis en el manejo de alimentos
- Estandarización de procedimientos
- Cumplimiento a normatividad nacional y políticas internas en materia de inocuidad y calidad de alimentos

### Auditorías de Buenas Prácticas de Almacenaje y Distribución a Cedis y desconsolidadores de perecederos:

13

en México

246

en Centroamérica



Certificación BRC AA+ en el Cedis Monterrey



Obtuvimos la Certificación BRC AA en los Cedis Chalco y San Martin Obispo

### Entre los criterios que contempla esta certificación están los siguientes:

1. Establecimiento de un sistema y procesos enfocados en la calidad e inocuidad de los alimentos durante la operación del Cedis
2. Recorridos internos para la pre-evaluación de cumplimiento con los requerimientos del estándar BRC
3. Documentación de procesos operativos
4. Entrenamiento de personal en requerimientos del estándar
5. Establecimiento de KPIs y de acciones para la mejora continua
6. Realización de una auditoría con una empresa externa para la verificación del cumplimiento del estándar GFSI-BRC en almacenamiento y distribución de alimentos

