Riesgos de salud pública en Chedraui:

Un estudio sobre las fechas de productos alimenticios en el Distrito Federal

I. Introducción

Los productos caducados conforman un riesgo operativo sustancial en la industria de los comestibles. En el caso de los supermercados e hipermercados del Grupo Chedraui en el Distrito Federal de México (D.F.), las prácticas de etiquetado de la empresa pueden poner en riesgo a los consumidores de sufrir intoxicación alimenticia u otras afectaciones causadas por alimentos. Chedraui sostiene que sus tiendas ofrecen decenas de miles de productos, "siempre bajo los más estrictos estándares de calidad."[1] Sin embargo, tanto en el mercado de México como en el de los Estados Unidos, la empresa ha enfrentado el escrutinio regulatorio en numerosas ocasiones debido a violaciones del código de salud.

Con el fin de evaluar los estándares de calidad alimenticia de la empresa, el Proyecto sobre Organización, Desarrollo, Educación e Investigación (PODER) realizó un estudio sobre las prácticas de etiquetado en los 19 supermercados e hipermercados Chedraui en el Distrito Federal, del 14 de julio al 4 de agosto de 2015. El estudio documenta infracciones a los lineamientos de la Procuraduría Federal del Consumidor de México (PROFECO) cometidas por Chedraui en la región.

a. Resumen de hallazgos

La investigación en las tiendas reveló que existían problemas de etiquetado caducado en el 100% de las tiendas visitadas:

- El 67% de las tiendas Chedraui que fueron inspeccionadas vendían los productos con la fecha de consumo preferente o la fecha de caducidad vencidas.
- En 18 de las 19 tiendas de Chedraui inspeccionadas, ***todos*** los productos cárnicos, productos de mar y avícolas fueron mal etiquetados mediante el empleo inadecuado de la fecha de consumo preferente en vez de fecha de caducidad. (En la tienda N° 19, algunos productos cárnicos fueron erróneamente etiquetados.)
- El 89% de las tiendas Chedraui inspeccionadas vendían productos que no contenían la fecha de caducidad indicada en el envase.
- En el 67% de las tiendas Chedraui inspeccionadas, la empresa vendía productos rotulados como "congelados" – con fecha de caducidad del producto congelado – pero que estaban simplemente refrigerados.
- En tres de las tiendas premium *Selecto*, la fecha de caducidad en el mismo producto había sido removida. Esto podría indicar que los adhesivos fueron retirados antes de ser distribuidos en la tienda para su venta.

b. Recomendación

Chedraui es uno de los comercios minoristas más grandes del país. Debido a los continuos problemas que existen y la enorme cantidad de consumidores en riesgo, requerimos que se lleve a cabo una acción inmediata.

Este estudio recomienda la aplicación de la norma NOM-051-SCFI/SSAI-2010 y otras normas relativas al empaque de alimentos, incluyendo las normas NOM-194-SSA1-2004, NOM-213-SSA1-2002, y NOM-027-SSA1-1993, y una investigación profunda de las prácticas de etiquetado del Grupo Chedraui, llevada a cabo por PROFECO, así como

también la verificación por parte de la Comisión Federal de México para la Protección contra el Riesgo Sanitario (COFEPRIS) de los productos cárnicos, avícolas y de mar ofrecidos por Chedraui en el D.F.

II. Sobre PODER

El Proyecto sobre Organización, Desarrollo, Educación e Investigación (PODER)® es una organización regional de la sociedad civil cuya misión es mejorar la transparencia y la rendición de cuentas de las empresas en América Latina desde una perspectiva de derechos humanos y fortalecer a la sociedad civil como garante de la rendición de cuentas a largo plazo. PODER logra esto mediante la investigación empresarial estratégica, el desarrollo de capacidades y el acompañamiento a las comunidades, así como también la información digital y herramientas de transparencia, cuyo fin primordial es crear un movimiento ciudadano para promover la rendición de cuentas empresarial en la región.

www.projectpoder.org

III. Hallazgos

PODER realizó visitas a cada una de las 19 tiendas de Chedraui en el Distrito Federal y encontró las siguientes condiciones entre productos cárnicos, del mar y lácteo a la venta:

	Productos vendidos pasada la fecha de caducidad	Productos vendidos sin fecha de caducidad	Productos que se venden refrigerados con la fecha de caducidad de productos congelados	Productos vendidos con la fecha de consumo preferente en lugar de la fecha de caducidad
Porcentaje de establecimientos visitados	67%	89%	67%	100%

a. Una violación sistemática a las normas de etiquetado

Los diferentes tipos de etiquetas de caducidad se utilizan para proporcionar información adecuada sobre la seguridad y frescura de los alimentos a los consumidores. La etiqueta de fecha de consumo preferente se utiliza en productos que no presentan un riesgo para la salud cuando se echan a perder (como las galletas), mientras que la etiqueta con fecha de caducidad se utiliza en los productos que pueden ser un riesgo para la salud cuando están en mal estado (como el pescado).[2]

A diferencia de algunos de sus competidores, en todas las tiendas de Chedraui en la Ciudad de México se venden productos cárnicos, avícolas y de mar con una fecha de consumo preferente a pesar de los lineamientos públicos de PROFECO que indican lo contrario. Probablemente los consumidores comprarían un producto el día que expira la fecha de consumo preferente pero no el día que expira la fecha de caducidad.

Esta estrategia de etiquetado es importante cuando Chedraui vende productos **con** fecha de consumo preferente vencida, como se encontró en el 61% de sus tiendas en el D.F.

Este estudio también encontró un producto – la carne deshebrada de vaca libremente alimentada *Green Farmers*, paquete de 500 gramos – sin el adhesivo de fecha de consumo preferente en tres tiendas diferentes. En dos de las tiendas se había tachado el código de barras con marcador.[3] Y en la tercera, toda la información relativa al envasado del producto había sido raspada del embalaje; el adhesivo de fecha de consumo preferente también había sido removido.[4] Aparentemente, este producto se vende solamente en cinco tiendas "premium" en D.F., por lo cual 60% de las tiendas se vieron afectadas por el problema del etiquetado.

Cuando PODER compró uno de estos productos en el Chedraui *Selecto Samara* en Santa Fé, D.F., el cajero le dio el producto con el código de barras tachado a un supervisor para que lo cambiara, ya que no podía descifrar los números debajo de la tachadura. A pesar de que había otro producto del mismo tipo disponible sin problemas de etiquetado o fecha de caducidad, el cajero nos vendió el producto con el embalaje defectuoso con la aprobación del supervisor.

b. Error sistemático

En el caso de los productos congelados, en especial las carnes *PractiRico* y *PractiChef* y los productos avícolas *Del Día*, nuestros investigadores encontraron que la información de caducidad estaba incompleta o era inexistente en muchas tiendas de Chedraui en el D.F.

En el caso de los productos avícolas *Del Día*, solamente tres de las tiendas investigadas cumplían completamente con los lineamientos de etiquetado. Esto indica que el 89% de las tiendas de Chedraui en el D.F. vendían uno o más productos avícolas *Del Día* sin fecha de caducidad, lo cual es requerido por las normas NOM-213-SSA1-2002 y NOM 194-SSA1-2004. En el caso de los productos *PractiChef* y *PractiRico*, el 47% de las tiendas vendían uno o más productos categorizados como congelados cuando en realidad estaban sólo refrigerados. Si se consideran además otras marcas, 67% de las tiendas vendieron al menos un producto cárnico refrigerado que estaba etiquetado como congelado.

Cuando estos productos están congelados se utiliza el término *fecha de caducidad* apropiadamente, pero a veces hay problemas porque son retirados de la sección de alimentos congelados y vendidos como productos cárnicos y avícolas refrigerados.

Ambos productos presentan calendarios impresos precisamente para esta eventualidad, para que en caso de ser removidos del congelador y acomodados en el refrigerador, se pueda colocar una nueva fecha de caducidad a mano, para el producto refrigerado, descongelado. Sin embargo, en la práctica, esto no sucedía. Mientras que en el caso de los productos *PractiRico* y *PractiChef* el embalaje muestra la fecha de caducidad que indica durante cuánto tiempo se puede congelar el producto para consumirlo con seguridad, los productos *Del Día* ni siquiera presentaban dicha fecha.

Aunque estas violaciones de las normas pueden deberse a procedimientos deficientes de almacenaje en las góndolas o a una mala gestión en lo que se refiere al manejo de estos productos específicos, el resultado es el mismo: estos productos se venden extensamente en las tiendas de Chedraui sin que los consumidores tengan forma de saber si son aptos para el consumo seguro una vez descongelados.

Ejemplos

Del Día pechugas de pollo, vendidas sin fecha de caducidad. Comprado el 13 de julio de 2015 en la tienda Buen Tono, ubicada en Buen Tono 8, Col. Centro, Del. Cuauhtémoc, México, D.F.

Tilapia, vendida pasada la fecha de consumo preferente del 28 de junio de 2015. Comprado el 20 de julio de 2015 en la tienda Súper Che Reforma, ubicada en la Av. Paseo de la Reforma 595, Col. Morelos, Del. Cuauhtémoc, México, D.F.

Green Farmer carne deshebrada de vaca libremente alimentada con código de barras tachado. Comprada el 1 de agosto de 2015 en la tienda de Samara Santa Fé Selecto, ubicada en la Av. Antonio Dovali Jaume 70, Col. Zedec Santa Fé, Deleg. Alvaro Obregón, México, D.F.

Practi-Rico albóndigas, vendidas refrigeradas con una fecha de caducidad del producto congelado. Comprado el 2 de agosto de 2015 en la tienda de la Plaza Américas, ubicada en la calle Benito Juárez No. 117, Col. Ex. Hacienda Coapa, Del. Coyoacán, México, D.F.

IV. Normas para el etiquetado de los alimentos

Fecha de caducidad versus *fecha de consumo preferente*[5]

Una distinción importante en las normas de etiquetado de los alimentos en México es la diferencia entre la *fecha de caducidad* y la *fecha de consumo preferente*. Estos conceptos se definen de la siguiente manera, de acuerdo con la norma mexicana NOM-051-SCFI/SSAI-2010 publicada en la *Gaceta Oficial* del gobierno federal el 5 de abril de 2010:

Fecha de caducidad: "Fecha límite en que se considera que las características sanitarias y de calidad que debe reunir para su consumo un producto preenvasado, almacenado en las condiciones sugeridas por el responsable del producto, se reducen o eliminan de tal manera que después de esta fecha no debe comercializarse, no debe consumirse."

Fecha de consumo preferente: "Fecha en que, bajo determinadas condiciones de almacenamiento, expira el periodo durante el cual el producto preenvasado se puede comercializar y mantiene las cualidades específicas que se le atribuyen tácita o explícitamente, pero *después de la cual el producto preenvasado puede ser consumido*." [cursiva añadida]

La diferencia básica entre estos dos es que la fecha de caducidad debería utilizarse en los productos alimenticios que pueden provocar problemas de salud si se consumen cuando están en mal estado, tales como el pescado, mientras que la fecha de consumo preferente se aplica en los productos que no representan un riesgo para la salud cuando expira la fecha, tales como las galletas. Es por esto que la norma menciona explícitamente las características sanitarias al definir la fecha de caducidad.

La pregunta fundamental subyacente a la aplicación de la norma es si los productos cárnicos, avícolas y de mar de Chedraui se pueden consumir con garantía absoluta de seguridad **después** de que la fecha de consumo preferente ha expirado. De acuerdo con en la investigación de PODER, este no parece ser el caso. Las galletas se pueden consumir después de dos años de expirada su fecha de caducidad, siempre guardadas en condiciones específicas, sin que provocan enfermedades. Sin embargo, si se consume pescado 10 días después de que ha expirado la fecha de consumo preferente aún si ha sido refrigerado, seguramente esto causará problemas de salud. Por esa razón la fecha de caducidad debe ser utilizada en productos tales como carnes, pollo y pescado.[6]

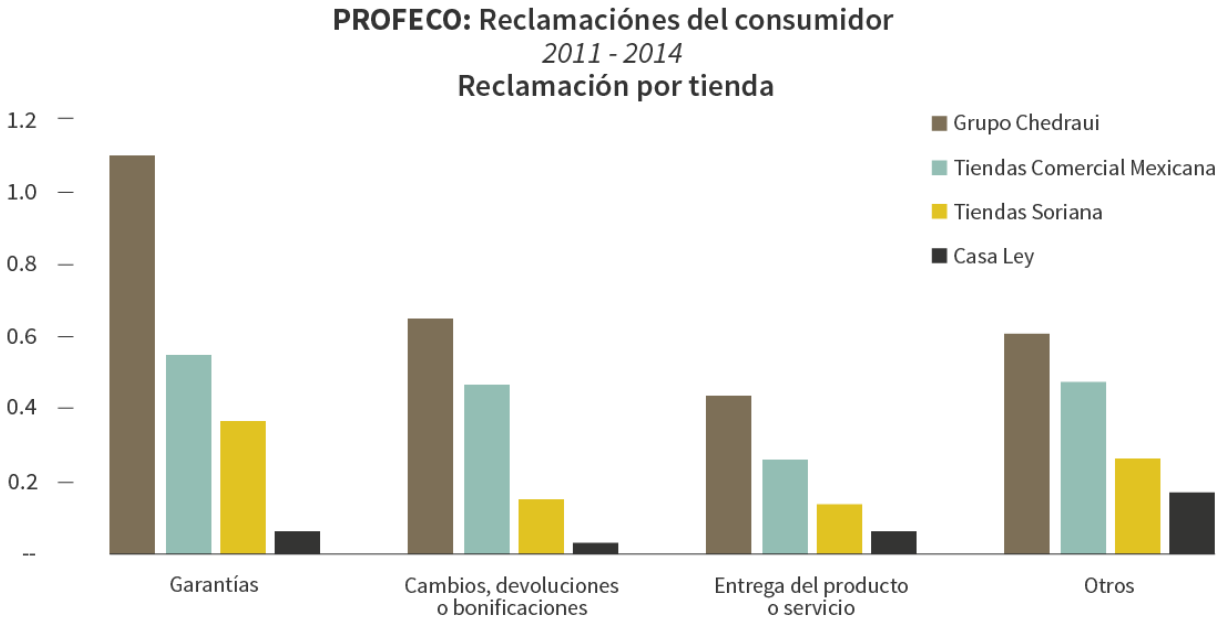
En el caso de las tiendas de Chedraui en el D.F., debido a su estrategia de etiquetado para los productos cárnicos, avícolas y de mar, nunca se sabe a ciencia cierta si son seguros para el consumo y por cuánto tiempo lo son.

V. Antecedentes de quejas de los consumidores y el escrutinio regulatorio de Chedraui

a. *Quejas de los consumidores*

Más allá del tema de los productos vencidos, un análisis de la información sobre las quejas de los consumidores que PROFECO hizo público demuestra que la tasa de reclamos de los consumidores de Chedraui, de forma agregada en todas las categorías, es mayor que la de sus competidores.[7] Entre los años 2011 y 2014, por cada año hubo un número mucho mayor de quejas por tienda de Chedraui que de sus competidores, con una tasa que duplicaba la de las Tiendas Soriana y entre un 25-50% mayor a la de las Tiendas Comercial Mexicana (ver la Tabla 1). También se registró una tasa de quejas significativamente mayor por tienda de Chedraui que su competidor, Tiendas Soriana, en los tres temas más preponderantes durante el mismo período.[8]

Tabla 1



Mientras que la base de datos de PROFECO no proporciona datos detallados sobre los reclamos, la investigación en línea revela un número indefinido de quejas de los consumidores sobre Chedraui que pueden ser validas o no. No sería práctico mencionarlas en forma individual. Sin embargo, existe un punto particularmente relevante en este estudio:

Chedraui en Quintana Roo

Existe una cantidad importante de reclamos en línea sobre las tiendas Chedraui en Quintana Roo por parte de de los consumidores. Las quejas sobre productos vendidos con fechas de caducidad vencidas datan del año 2011.[9] Y, en el 2014, el servicio local de noticias *Quequi* destacó que Chedraui era la cadena de supermercados que generaba la mayor cantidad de reclamos del consumidor en las redes sociales, sobre la venta de alimentos en mal estado.[10] Debido a que existe un descontento tan grande entre los consumidores y a la especialmente amplia presencia de Chedraui en Cancún, PODER sostiene que la realización de una investigación especial a las prácticas de Chedraui en Quintana Roo está también justificada.

b. ***Cumplimiento del marco regulatorio***

Chedraui ha enfrentado sanciones regulatorias en numerosas ocasiones. Sin embargo continúa con prácticas que ponen en riesgo la salud pública. En mayo de 2014, PROFECO lanzó una inspección a las tiendas de Chedraui en el estado de Veracruz, poniendo énfasis en las zonas de las ciudades de Veracruz y Xalapa, para garantizar que no se vendieran productos vencidos o de mala calidad, y que la tienda cumpliera con los estándares requeridos.[11] Un

miembro de la familia propietaria, David Velasco Chedraui, evadió su responsabilidad, declarando a la prensa que muchos errores debían ser atribuido a los proveedores y posiblemente a los empleados que probablemente no revisaban las fechas de caducidad.[12]

En 2015, en Aguascalientes, PROFECO también clausuró una sección de una tienda de Chedraui por violación a las normas de etiquetado y seguridad.[13]

Chedraui también ha enfrentado problemas en el cumplimiento del marco regulatorio por otras prácticas que perjudican a los consumidores, tales como precios y prácticas de publicidad ilegales. En 2010, PROFECO ubicó al Grupo Chedraui en una lista de empresas que no cumplían con las regulaciones concernientes a la publicidad comparativa de mercaderías, productos y servicios.[14] Dos años más tarde, otra vez se señaló que Chedraui no cumplía con las regulaciones vigentes por cobrar un precio mayor al máximo permitido en los huevos, en algunas de sus tiendas.[15] Nuevamente, en marzo del 2013 PROFECO suspendió la venta de huevos en varias tiendas Chedraui[16], y en enero de 2014 PROFECO informó que Chedraui volvía a cobrar precios superiores a los permitidos en otros productos vendidos en las tiendas de Chedraui en el D.F.[17]

c. *La subsidiaria de Chedraui en EUA también ostenta una trayectoria de violaciones a la salud pública*

La subsidiaria de Chedraui en los Estados Unidos, conocida como El Súper, ha enfrentado el escrutinio regulatorio por violaciones al código de salud del gobierno. Desde febrero del 2014 hasta los informes más recientes, los agentes de la salud pública en los condados de Los Ángeles, Orange y San Bernardino han documentado más de 750 infracciones al código de salud en 32 tiendas de El Súper. En total, 67 de estas violaciones fueron clasificadas como "graves-críticas." Las violaciones incluían temas como condiciones deficientes de almacenaje y alimentos en mal estado, incluyendo evidencia de preparación de alimentos en condiciones insalubres.

En el sitio web www.abetterelsuper.org/inspection-reports hay ejemplos disponibles de informes de inspectores gubernamentales.[18]

VI. Conclusión y recomendaciones

Este estudio llevado a cabo por PODER sugiere que el sistema de etiquetado de los alimentos del Grupo Chedraui podría ser inadecuado, violando las normas mexicanas de etiquetado de alimentos y generando un riesgo para la salud de los consumidores.

Además de desafiar directamente las normas implícitas con sus prácticas de etiquetado, dichas prácticas pueden enmascarar problemas operativos de mayor envergadura, porque los productos permanecen en las góndolas por más tiempo que el debido. Mientras tanto, el consumidor se ve obligado a pagar el precio de productos mal etiquetados e insalubres.

El consumidor mexicano tiene derecho a ser protegido contra las prácticas comerciales que pueden provocar problemas reales de salud. Debido al etiquetado fraudulento, los consumidores no tienen la seguridad de que los productos que compran sean aptos para el consumo. Por lo tanto, PODER exhorta a PROFECO para que lleve a cabo una investigación profunda sobre las prácticas de etiquetado en las tiendas de Chedraui y defienda enérgicamente a los consumidores afectados.

Más aún, PODER recomienda a la autoridad sanitaria de México, COFEPRIS, que evalúe todos los productos cárnicos, avícolas y de mar en las tiendas de Chedraui en busca de contaminación bacterial, tanto en el D.F. como a nivel nacional. Las fechas de consumo preferente y de caducidad se determinan de acuerdo a la fecha de empaquetado. Las autoridades deben investigar si estos problemas de etiquetado y de productos vencidos son el reflejo de problemas sistemáticos en la gestión de la cadena de suministro y el protocolo de manejo de los alimentos de Chedraui.

Finalmente, es importante destacar que este estudio abarca la mayoría de las tiendas de Chedraui en el Distrito Federal de México. El D.F. es la zona más urbanizada de México y donde residen muchos de los consumidores de mayor nivel escolar del país. Debido a las malas prácticas en esta región compacta y bien administrada, instamos a las autoridades regulatorias a examinar las prácticas de la empresa a lo largo de México, inclusive aquellas en las regiones menos desarrolladas.

Apéndice I. Visión general de los procesos comerciales de Chedraui

El Grupo Comercial Chedraui es la tercera cadena de supermercados más grande del país, con tiendas minoristas en México y en los Estados Unidos. La empresa se diferencia de sus competidores mediante una dinámica estrategia de precios, y su lema comercial "Chedraui cuesta menos" es ampliamente reconocido en todo México.

Chedraui opera con tres formatos de venta minorista: 163 hipermercados Chedraui, 55 supermercados Súper Chedraui y 50 supermercados en los Estados Unidos denominados El Súper. La empresa opera en 26 estados del sudoeste, sudeste y las regiones centrales incluyendo el D.F.[19] con cerca de 36,000 empleados en México y más de 4,000 en los Estados Unidos.[20]

Chedraui tuvo ventas netas por 71.4 mil millones de pesos en 2014, aumentando las del año anterior en un 7.5%.[21] Las operaciones minoristas de la empresa generaron aproximadamente el 76% de los ingresos totales.

Algunos informes recientes han indicado que Chedraui ha mantenido conversaciones con Casa Ley para la compra de 199 tiendas, ubicadas en su mayoría en el noreste, donde Chedraui no tiene una presencia fuerte. Si esto sucediera, Chedraui tendría un crecimiento de 8% a 12% del mercado de supermercados de México.

Apéndice II. Los tiempos de almacenamiento para los productos frescos[23]

El tiempo que un producto permanece apto para el consumo después de haber sido descongelado varía según el producto, dado que el crecimiento microbiano requiere de tiempo. : La Organización Mundial de la Salud (OMS) recomienda que la comida no sea almacenada para demasiado tiempo en el refrigerador ya que algunas bacterias como listeria pueden crecer bien hasta mientras refrigerado.[24] Esta lista publicada por USDA (Departamento de Agricultura de los Estados Unidos) estipula cuál es el tiempo de consumo seguro de un producto mientras está refrigerado.

Pollo, pavo y otras aves de corral: 1-2 días

Ternera, carne bovina, cerdo y cordero: 3-5 días

Hígado, riñón, lengua, corazón: 1-2 días

Pescado: 1-2 días

Mariscos: 1-2 días

Jamón: 7 días

Tocino: 7 días

Huevos: 3-5 días

Mayonesa: 2 meses (después de abierta)

Apéndice III. Las causas comunes de intoxicación alimentaria bacteriana

La venta de alimentos caducados en las tiendas de Chedraui puede dañar y poner en peligro las vidas de los mexicanos. COFEPRIS instruye a los consumidores sobre cómo evitar la intoxicación alimenticia. No deben comprar "alimentos que huelan o se vean descompuestos o con fecha de caducidad vencida."[25]

Las bacterias dañinas son la causa más común de enfermedades transmitidas por alimentos, con síntomas que van desde malestar estomacal a fiebre y vómitos severos. Los alimentos contaminados, como los alimentos podridos o caducados, pueden contener bacterias vinculadas a estas enfermedades. Los agentes bacterianos que son comúnmente presentes en alimentos contaminados incluyen Salmonella, Shigella, Escheritia coli y Clostridium, entre otros. Estos han sido vinculados a diversas infecciones transmitidas por los alimentos, como la gastroenteritis, amibiasis y ascariasis, algunos de los cuales pueden conducir a enfermedades graves y hospitalización. De acuerdo con la COFEPRIS, las "enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) representan un alto riesgo en la salud de la población" por alimentos (ETA) representan un alto riesgo en la salud de la poblacion."[26]

1 Informe anual de Chedraui 2014, p. 11

2 Profeco, Brújula de compra: Fechas de caducidad y consumo preferente, 13 agosto 2007. Disponible en: www.profeco.gob.mx/encuesta/brujula/bruj_2007/bol45_fecha%20de%20caducidad.asp

3 Las tiendas en N. 3800 Santa Fe Cuajimalpa CP 05348 y Avenida Antonio Dovali Jaime N.70 CP 01260.

4 La tienda en Av. Universidad 740 Santa Cruz Atoyac, Benito Juarez Distrito Federal CP 03310.

5 Secretaria de Gobernación, NORMA Oficial Mexicana, NOM-051-SCFI/SSA1-2010, "Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria," 5 abril 2010. Disponible en: http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5137518&fecha=05/04/2010

6 Profeco, Brújula de compra: Fechas de Caducidad y consumo preferente, 13 agosto 2007. Disponible en: www.profeco.gob.mx/encuesta/brujula/bruj_2007/bol45_fecha%20de%20caducidad.asp

7 Este análisis excluye a Walmart de México porque esa empresa participa de un sistema de reclamos en línea patrocinado por PROFECO que supuestamente facilita los reclamos de los consumidores. Esto hace que sea difícil comparar a Walmart de México con el resto de los comercios minoristas que no participan en el sistema. Para una descripción de los tipos de quejas clasificadas en cada categoría ver PROFECO, Buro Comercial, Descripción de las causas. Disponible en: http://burocomercial.profeco.gob.mx/BC/faces/html/desc_causas.html.

8 Base de datos de quejas de la PROFECO, Datos abiertos de la Subprocuraduría de Servicios. Disponible en: http://datos.profeco.gob.mx/#herramientas.

9 *Expediente*, "Venden alimentos caducos en tiendas de QR; checan Chedraui, Aurrera, Sams Club, Soriana y Walmart," 16 noviembre 2011.

10 *Quequi*, "Lídera Chedraui en quejas de clients," 15 de enero de 2014.

11 *Plumas Libres*, "Según Profeco inspeccionarán tiendas Chedraui de Veracruz," 9 mayo 2014.

12 Ibid.

13 *La Jornada Aguascalientes*, "Sancionan de nuevo a Chedraui por vender productos caducados," 5 junio 2015.

14 Profeco, "Comunicado 22: Vigila Profeco que no se afecten los derechos y la economia de los consumidores por proveedores que comparan precious," 1 marzo 2010. Disponible en: www.profeco.gob.mx/prensa/prensa10/marzo10/bol22.asp

15 *CNN Expansion*, "Profeco detecta abuso en precio de huevo," 06 julio 2012.

16 *Informador*, "La Profeco detecta alzas de precio no autorizadas en huevo," 18 marzo 2013.

17 *Ciudadanos en Red*, "Estas son las que más abusan con alza de precious," 16 enero 2014.

18 Ver también: *El Universal*, "UFCW exige a Chedraui informe de conflictos," 27 marzo 2015; *Los Angeles Times*, "Organizers, workers urge El Super boycott; chain disputes health claims," 23 diciembre 2014; *El Universal*, "Denuncian por insalubre a tiendas de Chedraui en EU," 6 mayo 2014.

19 Informe anual de Chedraui 2014, p. 3. Disponible en: http://chedrauiv4.random-interactive.com/descargas/IA14_CHEDRAUI_ING.pd. Datos recuperados el 3 de agosto del 2015.

20 Informe anual de Chedraui 2014, p. 8.

21 Informe anual de Chedraui 2014, p. 1.

22 *GC Retail in detail*, "Chedraui quiere comprar Casa Ley," 11 mayo 2015.

23 United States Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service, "Keep Food Safe! Food Safety Basics," 15 junio 2013. Disponible en: www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/food-safety-education/get-answers/food-safety-fact-sheets/safe-food-handling/keep-food-safe-food-safety-basics/ct_index

24 World Health Organization, "From farm to plate, make food safe," 7 abril 2015. Disponible en: http://www.searo.who.int/entity/world_health_day/2015/whd-what-you-should-know/en/

25 Cofepris, "Higiene en alimentos: Una practica cotidiana," 26 agosto 2011. Disponible en: www.cofepris.gob.mx/Paginas/Temas%20Interes/Tips%20Sanitarios/HigieneEnAlimentos.aspx

26 Secretaria de Salud, "Manual de manejo higiénico de los alimentos," pp. 25-28.