



POLÍTICA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

COMIT es una empresa dedicada a la compra, almacenamiento, conservación y distribución de producto alimenticios, con gran experiencia en el sector de la distribución de productos italianos, caracterizada por suministrar productos inocuos y seguros para el consumo humano.

Durante nuestros más de 25 años de trayectoria, hemos elegido los mejores productos de proveedores homologados, para asegurar la inocuidad de los productos y desarrollar una relación mutuamente beneficiosa. Esto nos da la confianza para importar una gran variedad de excelentes productos.

Actualmente cuenta con una red logística y de distribución compuesta de 8 almacenes en propiedad ubicados en las islas principales: 2 en Tenerife, 3 en Gran Canaria, 1 en Lanzarote, 1 en Fuerteventura y 1 en La Palma. Todos ellos están integrados en el Sistema de Seguridad alimentaria basado en la Norma UNE-EN ISO 22000: 2018.

COMIT busca la garantía de esta seguridad alimentaria a través de la implementación de un Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos basado en la Norma UNE-EN ISO 22000: 2018, norma implementada desde el año 2012.

La Dirección de COMIT enfoca el Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos y su mejora continua de su eficacia en el propósito de cumplir con los requisitos legales y reglamentarios y con los requisitos acordados mutuamente con los clientes sobre la inocuidad de los alimentos.

COMIT garantiza el mantenimiento de un sistema de comunicación eficaz, tanto interna como externa. También, asegura la disponibilidad de la suficiente información que concierne a la inocuidad de los alimentos. Ésta es comunicada, tanto externamente, como al personal de la organización.

Por todo ello la Dirección de COMIT fundamenta su compromiso en materia de inocuidad de los alimentos a través de las bases de su Política de la inocuidad de los alimentos que son las que se desarrollan a continuación y que está respaldada por objetivos medibles:

- El correcto desarrollo de la implementación del sistema de gestión de inocuidad es responsabilidad de todos y cuenta con el respaldo y el compromiso de la Dirección.
- La calidad en el servicio prestado se desarrolla como parte de nuestras expectativas de crecimiento económico.
- La mejora en nuestra prestación de servicios pasa por una mejora de los recursos, tanto humanos como materiales.
- La fidelización de nuestros clientes se consigue a través de un alto grado de satisfacción de estos.
- Mantener y difundir una "cultura de inocuidad" de los alimentos dentro de la organización.

La política de inocuidad de COMIT es el medio para conducir a la organización hacia la mejora de su sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos con lo que permanece expuesta en lugar visible para todo el personal y es comunicada en comité de empresa cada vez que sufra una revisión para que sea implementada y mantenida en todos los niveles de la organización. De igual manera, se aseguran las competencias relacionadas con la inocuidad mediante reuniones de trabajo o actividades formativas.

Esta política, además de ser implementada y mantenida, está en constante evolución por lo que es revisada para su continua adecuación al menos en la Revisión del Sistema por la Dirección y a la vez que los objetivos de inocuidad de los alimentos al considerarse marco de referencia para establecer y revisar dichos objetivos.

COMIT, S.L.
(Cial. Italiana de Alimentación, S.L.)
C.I.F.: B-38441689
C/. Herraaje, s/n. Nave, 40 P3 Norte
Polígono Industrial de Arinaga
35118 - Agüimes

En Gran Canaria a 31 de agosto de 2023