



## POLÍTICA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

IF&B FOODSERVICE GRUPO COMIT CANARIAS (COMIT SL) es una empresa dedicada a la compra, almacenamiento, conservación y distribución de productos alimenticios y alimentarios, 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 7 almacenes en propiedad ubicados en las islas principales: 1 en Tenerife, 3 en Gran Canaria, 1 en Lanzarote y 1 en Fuerteventura. Todos ellos están integrados en el Sistema de Seguridad alimentaria basado en la Norma UNE-EN ISO 22000: 2018.

IF&B FOODSERVICE GRUPO COMIT CANARIAS (COMIT SL) 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 IF&B FOODSERVICE GRUPO COMIT CANARIAS (COMIT SL) 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.

IF&B FOODSERVICE GRUPO COMIT CANARIAS (COMIT SL) 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 IF&B FOODSERVICE GRUPO COMIT CANARIAS (COMIT SL) 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.



## POLÍTICA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

La política de inocuidad de IF&B FOODSERVICE GRUPO COMIT CANARIAS (COMIT SL) 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.

En Las Palmas a 9 de Enero de 2026

Fdo. IF&B FOODSERVICE GRUPO COMIT CANARIAS (COMIT SL)

