

## Sistema de control de calidad y seguridad de los productos en **COMESA CATERING, S.L.**

Es voluntad de COMESA CATERING, S.L. ofrecer a sus clientes no sólo un producto de calidad sino también un producto seguro, para lo cual es un objetivo prioritario la **calidad higiénico-sanitaria**.

Entre las posibles actividades a autocontrol en la industria alimentaria para la obtención de alimentos seguros y de calidad el **Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (A.P.P.C.C.)**, está considerado como el sistema fundamental para garantizar la higiene y seguridad de los productos alimenticios.

El sistema **A.P.P.C.C.**, está caracterizado por un **enfoque preventivo** de los riesgos sanitarios vinculados a los alimentos y que consiste en:

- La asunción de la responsabilidad en la producción y fabricación de alimentos seguros o inocuos por parte de la industria o empresa, en este caso Comesa Catering, y que según la normativa legal se denomina Autocontrol.

- Desarrollo de una metodología correcta de sólida base científica, para llevar a cabo dicho Autocontrol.

Por un lado, Comesa Catering cuenta con los servicios de la empresa Antcor Consultores, S.L.

Esta experta consultoría en industrias alimentarias, pone al servicio de Comesa Catering, S.L. un equipo de técnicos experimentados en el desarrollo, implantación y seguimiento de **Sistemas A.P.P.C.C.**

Por otro, Comesa Catering colabora con el laboratorio Anticimex Medioambiental, S.L., especializado en análisis periódico de alimentos y que nos controla las materias primas que utilizamos, los productos una vez elaborados y la higiene de nuestras instalaciones.

La Dirección de la empresa Comesa Catering tiene el firme compromiso de seguir las normas del Sistema A.P.P.C.C., en el día a día y lo hace extensivo a toda su plantilla dotándola de todos los medios materiales necesarios para conseguir que la **Calidad Total** sea nuestro **Principal Objetivo**.