

# **POLÍTICA de CALIDAD**

del

## **SERVICIO de COCINA**

del

## **HOSPITAL INFANTA MARGARITA**

### **CABRA (CÓRDOBA)**

<b>MODIFICACIONES RESPECTO DE LA EDICIÓN ANTERIOR</b>	
<b>Junio de 2018</b>	Al producirse el cambio de la Dirección Gerencia del Área de Gestión Sanitaria Sur de Córdoba, se le presenta al nuevo Gerente para su aprobación.
<b>REVISADO</b>	<b>APROBADO</b>
José Manuel Morales Martínez Responsable de los Servicios Hosteleros	Nicomedes Rodríguez Rodríguez Director Gerente del AGSSC
<b>Febrero de 2019</b>	Adecuamos los contenidos a la UNE EN ISO 22000:2018. Requisito: 5.2: "Política". Apartado 5.2.1: "Establecimiento de la Política de la inocuidad de los alimentos".
<b>REVISADO</b>	<b>APROBADO</b>
José Manuel Morales Martínez Responsable de los Servicios Hosteleros	Nicomedes Rodríguez Rodríguez Director Gerente del AGSSC
<b>Marzo de 2019</b>	Al producirse el cambio de la Dirección Gerencia del Área de Gestión Sanitaria Sur de Córdoba, se le presenta al nuevo Gerente para su aprobación.
<b>REVISADO</b>	<b>APROBADO</b>
José Manuel Morales Martínez Responsable de los Servicios Hosteleros	José Plata Rosales Director Gerente del AGSSC
<b>Marzo 2022</b>	Al producirse el cambio de la Dirección Gerencia del Área de Gestión Sanitaria Sur de Córdoba, se le presenta al nuevo Gerente para su aprobación.
<b>REVISADO</b>	<b>APROBADO</b>
José Manuel Bartolomé Velea Técnico de Función Administrativa de Hostelería	Pedro Manuel Castro Cobos Director Gerente Área Sanitaria Sur de Córdoba

La *Política de Calidad e Inocuidad* de la Cocina del Hospital Infanta Margarita de Cabra está orientada a conseguir la satisfacción del cliente y de las personas usuarias del hospital que hacen uso de este Servicio y a cumplir, al mismo tiempo, con los compromisos adquiridos con el medioambiente. Para ello se propone la implantación de la Norma **UNE-EN ISO 22000:2018**.

Esta Política está definida e impulsada por la Dirección, que asume los compromisos de desarrollarla e implantarla, de actualizarla periódicamente, y de exigir y vigilar su cumplimiento para demostrar la mejora continuada de sus procesos.

El núcleo de esta Política se sitúa la **promoción de la mejora continua**, que es la base para la definición de los objetivos a través de los siguientes 8 criterios:

1. Llevar a cabo la preparación y servicios de alimentos a los usuarios del centro con un **EXIGENTE GRADO DE CALIDAD**, que satisfaga a nuestros usuarios, con el interés permanente de evolucionar hacia la mejora continua de nuestros procesos.
2. Conseguir la **ELIMINACIÓN DE ERRORES EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN Y SERVICIO**, desarrollando un eficaz proceso de control de las **NO CONFORMIDADES (Capítulo C05)** – cuando aparezcan – que impidan su traslación al usuario.
3. **CUMPLIR CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE**, su reglamentación, acuerdos voluntarios y compromisos con nuestros usuarios, dotando al Servicio de un marco normativo que garantice el establecimiento y la revisión de objetivos que permitan la mejora continua del sistema de gestión.
4. Enfocar toda la producción y elaboración de alimentos desde un prisma de **SEGURIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS**, incrementando las medidas tecnológicas y avances que vayan apareciendo en el mercado.
5. **ADOPCIÓN DE LAS MEDIDAS PARA DISMINUIR LOS IMPACTOS AL MEDIO** como resultado de las actividades propias y de los suministradores y subcontratistas.
6. **ACTUALIZACIÓN Y PUESTA AL DÍA DE LAS COMPETENCIAS**, y su óptima adecuación a las funciones, mediante una gestión de los recursos humanos que potencia la ética, la formación y la evaluación continua.
7. **ENFOQUE PREVENTIVO** en el desarrollo de las auditorías internas de todos los procesos clave, estratégicos y de soporte.
8. La DIRECCIÓN asume como una obligación propia de sus responsabilidades, el compromiso de ejercer el liderazgo en la implantación y aplicación de conductas acordes con el Sistema Integrado de Calidad e Inocuidad del Servicio de Cocina del Hospital Infanta Margarita de Cabra actuando como impulsor, guía y ejemplo en el cumplimiento de una obligación que nos atañe a los profesionales que forman parte de nuestra cocina, promocionando la mejora continua, por lo que se compromete a divulgar y comunicar nuestra Política a todos los niveles de la Organización, proveedores y terceros que tengan relación con el Servicio de Alimentación del Hospital, con el compromiso de cumplir con las líneas establecidas.

Esta Política estará desarrollada a través de un Sistema documentado y puesto a disposición de todos los afectados e interesados.



Pedro Manuel Castro Cobos  
Director Gerente  
Área de Gestión Sanitaria Sur de Córdoba

## NORMAS Y REQUISITOS RELACIONADOS

- A. Norma UNE-EN ISO 22000:2018: Requisito 5. "Liderazgo". 5.2. "Política", 5.2.1. "Política de la inocuidad de los alimentos".

## OTROS TEMAS RELACIONADOS:

1. Capítulo A01 Acciones correctivas/preventivas.
2. Capítulo C01 Auditorías internas.
3. Capítulo C05 No conformidades.
4. Capítulo P03 Aspectos legales.
5. PNT 250 Perfiles y responsabilidades.
6. PNT 260 Formación de manipuladores.
7. Informe de revisión.