

El cometido del Servicio de Cocina del Hospital Infanta Margarita de Cabra (Córdoba), es la **ELABORACIÓN Y EMPLATADO DE COMIDAS PREPARADAS PARA CONSUMO DE USUARIOS DEL HOSPITAL** en las mejores condiciones de calidad técnica (higiene y seguridad alimentaria) y percibida (variedad, palatabilidad, presentación).

Para conseguir este objetivo, el Servicio se gestiona cumpliendo los requisitos de la norma ISO 22000:2018 (Sistema de gestión de inocuidad de los alimentos), lo que nos permite:

1. 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.
2. Involucrar a los profesionales, a través de la formación continua para asegurar las competencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos
3. Fomentar la comunicación interna y externa continua.
4. Permitir la incorporación permanente de innovaciones técnicas y organizativas, a través de la revisión y adaptación de los procesos estandarizados.

Los profesionales que desarrollan y participan en los procesos desarrollados en el Servicio de Cocina del Hospital Infanta Margarita de Cabra (Córdoba) lo hacen con vocación de trabajo en equipo, estandarización y liderazgo, todo ello orientado al mejor servicio a los usuarios. Así mismo los profesionales del Servicio de cocina mantienen unos valores específicos en relación con su trabajo basados en:

- o Pertenecer a una organización sanitaria que es Centro de referencia para la comarca de la Subbética Cordobesa.
- o Contribuir a la recuperación del paciente a través de su alimentación.
- o Conciencia de la importancia de seguir unas buenas prácticas de manipulación y cumplimiento de los Planes Generales de Higiene.
- o Formar parte de un amplio colectivo de profesionales donde el trabajo en equipo es un pilar básico para el éxito del trabajo y la mejor fortaleza para conseguir nuestros objetivos.
- o Apoyo y colaboración de la Jefatura de Servicios Generales en el proyecto, premisa indispensable para el éxito en su realización.

Estas directrices o líneas de actuación establecidas en este documento, se revisan permanentemente, de modo que en todo momento se adapten a las necesidades y el propósito de la organización, así como a los principios del Análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC) para ello es fundamental el liderazgo establecido por la Jefatura de Servicios Generales, convencida de que sólo con el Desarrollo de esta Política, y su revisión periódica, puede realizarse la consecución de los objetivos propuestos.

Firmado por Jefatura de Servicios Generales