Política de Calidad establecida en el Servicio de Cocina del Hospital Comarcal Valle de los Pedroches de Pozoblanco:

Debido a la necesidad de asegurar la inocuidad alimentaria, así como la Calidad en la prestación del servicio de Cocina a través de los menús ofrecidos a los Usuario durante su estancia en el Hospital, hemos entendido que es preciso establecer un Sistema de Gestión de la Calidad en base a los Principios descritos en la ***Norma UNE-EN-ISO 9001,*** *y definiéndolo en los siguientes puntos:*

- *Documentar, implantar y mantener al día un sistema integral de gestión de inocuidad alimentaria, comprobando periódicamente su eficacia, como base para el cumplimiento del compromiso de mejora continua.*
- *Comunicar al personal la política de inocuidad alimentaria.*
- *Cumplir en todo momento la legislación aplicable así como otros requisitos de los clientes o que el SAS subscriba y, en la medida de lo posible, adelantarse a las disposiciones legales de futura aparición en materia de inocuidad alimentaria.*
- *Prevenir la contaminación alimentaria evitando y reduciendo a niveles aceptables los peligros identificados para la inocuidad en las actividades de recepción, manipulación, almacenamiento, elaboración, emplatado y distribución de alimentos, en especial los producidos por mala práctica y /o deficiencia de las instalaciones.*
- *Utilizar el criterio de minimización de la introducción de peligros en la cadena alimentaria para la selección de suministros, equipos y técnicas utilizadas en la elaboración.*
- *Llevar a cabo sus actividades con el criterio de minimización de la contaminación alimentaria para lo que definirán las medidas de control adecuadas y las actividades necesarias de higiene (limpieza, eliminación de residuos, control de plagas, etc).*
- *Controlar la eficacia de las medidas de control definidas, adoptando medidas correctoras cuando fuese necesario e identificar posibles tendencias negativas en los resultados de seguimiento para prevenir las acciones adecuadas.*
- *Evitar en todos los casos la entrega de alimentos con sospecha de no inocuidad, para lo que se informará a pacientes, personal sanitario,*

Administración pública, SAS y otras partes interesadas en el caso de ser necesaria una retirada por alerta alimentaria.

- *Potenciar en sus trabajadores, proveedores y subcontratistas la concienciación y sensibilización en materia de inocuidad alimentaria.*
- *Promover la mejora interna de sus procesos y por tanto del sistema de gestión de calidad a fin de mejorar el servicio prestado a los clientes.*

Pozoblanco a 08 de Marzo de 2012

El Jefe de Servicios Generales