

POLÍTICA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA HOSPITAL PUNTA DE EUROPA

La Dirección Gerencia del Hospital Punta de Europa, así como la Subdirección Económica y Servicios Generales, como órgano gestor de la cocina hospitalaria, define la Política de inocuidad alimentaria estableciendo, implementando y manteniendo esta Política de Inocuidad de los Alimentos de manera apropiada al propósito y contexto de este Hospital y sus usuarios y asumiendo el compromiso de implantar un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria en las áreas implicadas con el servicio de elaboración de dietas alimenticias, de manera que:

- Asegurar estrictos estándares de calidad e inocuidad para los productos procesados.
- Incorpore el mayor valor añadido al servicio prestado en sus instalaciones por el personal y recursos asignados,
- Garantice la calidad higiénica sanitaria de los alimentos tratados y servidos, así como el cumplimiento de los requisitos legales, reglamentarios y los acordados implícitamente por los usuarios del servicio (pacientes y partes interesadas).
- Comprometiéndose con la mejora continua de los procesos desarrollados para obtener los objetivos propuestos y así satisfacer las necesidades de los pacientes y partes interesadas.
- Asegure la comunicación tanto interna como externa con todos los implicados en la cadena alimentaria (proveedores, usuarios, profesionales de cocina, administraciones públicas), especialmente en lo referente a la inocuidad de los alimentos y de conformidad con los requisitos definidos por todas las partes.
- Que todo el personal posea la formación actualizada en materia de higiene alimentaria, dotando de los medios e instalaciones que le permitan mantener elevados estándares de higiene.

De este modo se consigue la implementación de un sistema de gestión que prioriza la inocuidad a todos los niveles del servicio, desde la recepción de alimentos hasta su entrega al paciente, incluyendo el seguimiento de actividades gestionadas por entidades externas (recepción, almacenamiento de víveres o transporte de alimentos) y otras Áreas hospitalarias (personal sanitario de planta, medicina preventiva,...).

La Inocuidad Alimentaria se entiende y asume como un componente más de su actividad, tan importante como la Producción, los Costes la Gestión Ambiental o la Prevención de Riesgos Laborales. Esto nos obliga y anima a que la **gestión de la inocuidad alimentaria en la cocina** sea tarea que comprometa y responsabilice a todos los profesionales de la misma (Subdirección, Pinches, TSA o Cocineros), incluyendo a todos aquellos recursos externos directamente implicados en el correcto funcionamiento de las tareas asociadas a la producción en cocina.

Nuestro compromiso con los usuarios del servicio de cocina del Hospital Punta de Europa no solo se basa en atender y satisfacer sus necesidades manifestadas, sino que debemos ser capaces de anticiparnos a sus expectativas, conociendo sus necesidades y satisfaciéndolas, desde el diseño del servicio hasta la prestación final del mismo.

Esta Dirección, así como Subdirección, tienen un compromiso completo y prioritario para motivar, alentar e implementar las condiciones adecuadas y necesarias en lo que respecta al personal de manera que se creen las condiciones adecuadas en el ámbito de trabajo para facilitar la expresión de nuevas ideas y propuestas necesarias para desarrollar procesos de mejora, disminuyendo los fallos y con el consiguiente aumento de la seguridad.

Código:	6hWMS861PFIRMA0PJXo7okdIDDZnce	Fecha	26/06/2021	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO			
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	1/2	

Esta Política de Inocuidad Alimentaria, revisada de manera constante para su adecuación, es el marco de referencia en el cual se definen los Objetivos de inocuidad alimentaria, coherentes con ella, procediéndose a su revisión, adecuación y seguimiento como medio para facilitar su consecución.

Para ello, esta Dirección y Subdirección se comprometen a liderar e impulsar este Sistema, para que sea conocido, comprendido y desarrollado por todos los niveles de la Organización, garantizando la participación e información de los trabajadores, desarrollando una estructura participativa y sensibilizada, dentro del contexto de sostenibilidad en la asignación de recursos, utilizando el criterios de prevención de la contaminación alimentaria y reduciendo a niveles aceptables los peligros identificados para la inocuidad en las diferentes fases de los procesos desarrollados, controlando las medidas de control definidas y adoptando las acciones correctoras necesarias y, en todo caso, evitando la entrega de alimentos con sospecha de no inocuidad.

Algeciras, 16 de junio de 2021

Código:	6hWMS861PFIRMA0PJXo7okdIDDZnce	Fecha	26/06/2021	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO			
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	2/2	