

## **POLITICA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA**

El cometido del Servicio de Alimentación, Calidad y Seguridad Alimentaria del Hospital Universitario Reina Sofía, es la preparación y distribución de alimentos a los usuarios del centro que lo requieran, en las mejores condiciones de calidad técnica (higiene y seguridad alimentaria) y percibida (variedad, palatabilidad y 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. Adecuarnos a la normativa aplicable en la actividad del servicio de alimentación.
3. Involucrar a los profesionales, a través de la formación continua y la motivación.
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 de alimentación deben hacerlo con vocación de trabajo en equipo, estandarización y liderazgo, todo ello orientado al mejor servicio a los usuarios internos y externos. Así mismo los profesionales del Servicio de alimentación mantienen unos valores específicos en relación a su trabajo:

- Pertener a una organización sanitaria que es Centro de referencia a nivel nacional.
- Contribuir a la recuperación del paciente a través de su alimentación.
- Progresiva concienciación de la importancia de seguir unas buenas prácticas de manipulación y cumplimiento de los Planes Generales de Higiene.
- 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.
- Apoyo y colaboración de la Dirección en el proyecto, premisa indispensable para el éxito en su realización.

Estas directrices o líneas de actuación en la política de calidad, serán revisadas 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).

Una herramienta esencial para el cumplimiento de esta Política de Calidad y de Seguridad Alimentaria es el empuje de la Dirección, convencida de que sólo con el Desarrollo de esta Política, y su actualización periódica, puede realizarse la consecución de los objetivos propuestos. La Dirección considera fundamental la promoción de 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 HURS, con el compromiso de cumplir con las líneas establecidas.

Subdirección de Servicios Generales Área de Hostelería  
HURS