

POLÍTICA DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS
establecida en la
LA SUBDIRECCIÓN DE GESTIÓN DE SERVICIOS GENERALES
DEL
HOSPITAL CLÍNICO UNIVERSITARIO VIRGEN DE LA ARRIXACA

La Dirección del Área I Murcia-Oeste del Hospital Clínico Universitario Virgen de la Arrixaca dentro del contexto identificado define la Política de Calidad e Inocuidad de los alimentos y, el respeto al medio ambiente, del servicio de cocina y alimentación a pacientes, concretado en el Sistema de Gestión de la Calidad e Inocuidad de los alimentos de acuerdo con la Norma UNE-EN-ISO 9001 y 22000, y en la emisión anual de los Objetivos de mejora e inocuidad propuestos.

La Política de la Calidad e inocuidad de los alimentos se comunica, explica, difunde e implanta en todas las áreas implicadas por los responsables de estas y a otras partes interesadas relacionadas. Está expuesta en las diferentes entradas de la instalación, Arrinet del Hospital y a través de "murciasalud.es" en el apartado "Calidad y Seguridad Alimentaria" para la consulta de cualquier ciudadano. Además, la Dirección ante su fuerte compromiso con la promoción de la cultura de la inocuidad alimentaria realiza actuaciones con todas las partes interesadas.

Calidad significa, para la Dirección del Área I Murcia-Oeste del HCUVA, mejorar continuamente la organización, identificando riesgos y acciones de mejora, estableciendo los procesos y en general todo aquello que permita ofrecer productos inocuos y servicios que respondan a las necesidades y expectativas de los usuarios, persiguiendo los mayores grados de satisfacción de éstos.

La Política de Calidad e Inocuidad de los alimentos y su aplicación se resume en conseguir la comprensión de las necesidades y expectativas de las partes interesadas y de la organización considerando los riesgos y oportunidades y la de mantener de forma permanente la *SATISFACCIÓN DEL USUARIO* a través del cumplimiento de los requisitos legales y la *MEJORA CONTINUA del desempeño la eficacia del Sistema de Gestión*, evidenciable a través del seguimiento de indicadores de producto y proceso definidos.

La implantación del Sistema de Gestión tiene por objeto el conseguir que el Servicio de Alimentación sea considerado de primera, dentro del Sistema Sanitario Público de la CC.AA. de Murcia (Servicio Murciano de Salud), para conseguir este objetivo la Dirección proporciona los recursos necesarios.

Las directrices básicas de la POLITICA DE CALIDAD de la Dirección del Área I Murcia-Oeste del HCUVA se resumen en el siguiente principio:

La Dirección de Gestión de Servicios Generales del HCUVA se propone que los trabajadores de su división sean capaces de identificar aquellos aspectos que permitan mejorar la inocuidad y calidad de sus productos y servicios desde una perspectiva técnica y de satisfacción del cliente.

Propiciando el cambio de una cultura organizativa verbal en manos de unos pocos, a una cultura organizativa conocida por todos. Todo lo cual redundará en mejorar la valoración del sistema sanitario público por la población de referencia del Hospital.

La Dirección del Área I Murcia-Oeste del HCUVA manifiesta su compromiso de: difundir esta Política a todas las empresas externas colaboradoras con el servicio de alimentación, cumplir con los requisitos *técnico-legales* y reglamentarios de aplicación, asegurar la evaluación periódica del Sistema de Gestión y la política de calidad e inocuidad de los alimentos y, vigilar que se respete íntegramente la documentación desarrollada en el Sistema de Gestión.



DELEGACION DE AUTORIDAD

La Dirección del Área I Murcia-Oeste del HUVA, ha decidido implantar en la organización un Sistema de Gestión basado en la norma UNE-EN-ISO-9001 y 22000, con el objeto de ofrecer unos servicios de calidad caracterizados por el aseguramiento de la inocuidad de los productos elaborados, la mejora continua y la plena satisfacción de los clientes. En consecuencia, y siguiendo las directrices de dicha normativa:

DECLARA su compromiso de facilitar los medios necesarios y el personal, con la formación adecuada, para el debido cumplimiento de las responsabilidades de la Organización.

EXIGE el estricto cumplimiento de todas las obligaciones que impone la documentación básica del Sistema de Gestión adoptado, reflejadas en el Manual y los documentos complementarios, en todos los niveles pertinentes de la organización.

DELEGA en la Responsable de Cocina:

- ♦ *La misión de documentar, implantar, actualizar y mantener el Sistema de Gestión adoptado, cerciorándose que dispone de la autoridad y los medios necesarios.*
- ♦ *La dirección del equipo de Servicio de Cocina; la inocuidad de los alimentos, calidad y medio ambiente y organización de su trabajo.*
- ♦ *La responsabilidad de comunicar externamente cualquier información concerniente a la inocuidad de los alimentos*

EXIGE a la Responsable de Cocina, que le que le mantenga informado de la evolución y eficacia del sistema de gestión implantado y llevar a cabo las acciones pertinentes para la mejora continua del sistema.

EXTIENDE esta aplicación en todas las actividades del servicio de alimentación de pacientes en el H.U.V.A, así como a las desempeñadas por Mediterránea de Catering.

DIRECTOR GERENTE AREA I MURCIA-OESTE
D.AMANCIO MARÍN SÁNCHEZ
(firma electrónica al margen)

HOSPITAL CLÍNICO UNIVERSITARIO VIRGEN DE LA ARRIXACA

