

POLÍTICA DE CALIDAD DE LA UNIDAD DE COCINA DEL HSPA

La Dirección del SERVICIO DE COCINA DEL HOSPITAL SAN PEDRO DE ALCÁNTARA considera que la calidad es un punto clave en nuestro camino hacia el éxito de la organización. Entendemos nuestro éxito como la prestación del mejor servicio posible a nuestros clientes, que son tanto los propios pacientes como otros servicios del Hospital afectados por nuestra actividad. Este éxito vendrá asegurando la calidad de los productos y la máxima eficiencia en nuestros trabajos de manipulación, elaboración y distribución de los menús y dietas. Por ello ha definido y adoptado una Política de Calidad basada en los siguientes principios:

1. Obtener una confianza continuada y reconocida por parte del paciente/usuario. Para ello será un objetivo fundamental ofertar unos servicios que satisfagan no sólo los requisitos reglamentarios no que sean del agrado y requisitos médicos necesarios.
2. Mediante el trabajo continuo en este sistema de calidad y en su futuro desarrollo pretendemos alcanzar una definición correcta y precisa de los procedimientos. Para ello serán puestas en valor cada una de las responsabilidades y las funciones del personal así como las relaciones que existen entre ellos. Dentro del personal integraremos a todo aquel que realice, dirija o verifique cualquier área dentro del proceso general de elaboración y que incida en la Calidad de nuestro servicio.
3. Será una constante ocupación dentro de nuestra organización el Análisis de las desviaciones que pudieran ocurrir ya que las entendemos como una oportunidad para aprender y evitar su repetición, dándole vida al sistema y orientándolo a la mejora continua.
4. La importancia de la atención a la satisfacción de las necesidades y expectativas del pacientes/usuario será una constante diaria en nuestro trabajo. Este principio lo llevaremos acabo mediante el respeto a las dietas especificadas por el personal médico, y dietistas, así como la disposición de los mismos en los horarios especificados.
5. El seguimiento y control exhaustivo de las materias primas es otro punto esencial dentro de nuestro sistema de producción

6. Dentro de nuestro trabajo diario se realizará la aplicación del Plan Global de Higiene en lo concerniente a materiales, personal, instalaciones y buenas prácticas, realizando un seguimiento exhaustivo del mismo.
7. El enfoque hacia la mejora continua de los procesos y del propio sistema de gestión de la calidad, será tomado como principio inexcusable de nuestro quehacer diario .
8. La identificación y definición de objetivos anuales centrados en las necesidades de nuestro servicio, será entendido como un reto anual.
9. Se realizará la Formación y concienciación necesaria de todo el personal para implantar la presente Política.

POR OTRO LADO, LA DIRECCIÓN DEL SERVICIO DE COCINA DEL HOPITAL SAN PEDRO DE ALCÁNTARA, CON LA COLABORACIÓN DE TODOS, SE COMPROMETE AL MANTENIMIENTO Y REVISIÓN DE LA PRESENTE POLÍTICA Y DE LOS OBJETIVOS ANUALES COMO HERRAMIENTAS PARA LA MEJORA CONTINUA.