

ESTÁNDAR HOSPIFOOD® PARA CERTIFICACIÓN DE PROVEEDORES DE ALIMENTOS EN HOSPITALES, COMEDORES ESCOLARES Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN SOCIAL.

Autores: A. Caracuel¹, J. Ferreira², T. Arencibia³, MA. Andrés⁴, T. Domínguez⁵, S. Salcedo⁶, A. Arévalo⁷, R. Fernández-Daza⁸ y A. Ruiz⁹.
Grupo de Trabajo de Normalización en Alimentación Hospitalaria de la SANCYD

¹Hospital Regional Universitario Carlos Haya (Málaga), ²Hospital Universitario Reina Sofía (Córdoba), ³Hospital Universitario Puerta del Mar (Cádiz), ⁴Complejo Hospitalario Torrecárdenas (Almería), ⁵Hospital Universitario Puerto Real (Cádiz), ⁶Complejo Hospitalario de Jaén (Jaén), ⁷Hospital Universitario Virgen del Rocío (Sevilla), ⁸Hospital Universitario Virgen Macarena (Sevilla), ⁹Hospital Universitario Virgen de las Nieves (Granada).

Introducción.

Para responder a las exigencias de los consumidores, que habían perdido la confianza en los productos alimenticios, muchas empresas del sector de la alimentación utilizaron como estrategia la implantación de Normas como la ISO 9001:2008 o la ISO 22000:2005, no existiendo ninguna norma o estándar específico para proveedores de alimentos de establecimientos de restauración social.

Objetivo.

Elaboración de una herramienta específica para los establecimientos de restauración social que les ayude a la mejora de la inocuidad de los alimentos mediante la certificación de sus proveedores.

Metodología.

Se han mantenido 6 reuniones del Grupo de Trabajo de Normalización en Alimentación Hospitalaria de la SANCYD, desde 2009 hasta 2012, en los que se ha trabajado siguiendo el siguiente protocolo:

- Aportación y estudio de documentación:
 - . Planes Generales de Higiene de Especificaciones sobre Productos y Certificación de Proveedores de los hospitales participantes.
 - . Normas y estándares de certificación reconocidas internacionalmente.
 - . Normas y estándares de certificación de empresas de distribución de alimentos.
- Elaboración del borrador de estándar de certificación de proveedores específico para empresas de restauración social.
- Estudio del borrador, propuestas de mejora y aprobación de la versión "0.0".
- Curso de formación de auditores, para este estándar, acreditado por la Agencia de Calidad Sanitaria de Andalucía.
- Pilotaje del estándar, mediante la realización de auditorías de certificación de proveedores de alimentos.

Resultados.

Se ha obtenido un estándar específico para establecimientos de restauración social, que está dividido en 4 partes (procedimiento de auditoría, requisitos para los auditores, confección del informe de auditoría y requisitos del proveedor) y que tiene la siguiente estructura:

- Parte 1: Procedimiento de Auditoría
 - 1 Introducción
 2. Tipos de Auditorías
 - 3 Alcance de la Auditoría
 - 4 El proceso de Certificación
 - 5 Concesión del Certificado
 - 6 Distribución y Conservación del Informe de Auditoría
 - 7 Acciones Complementarias
 - 8 Procedimientos de Recursos
 - 9 Reclamaciones
 - 10 Propiedad y Uso del Logotipo HOSPIFOOD
 - 11 Revisión de la Norma
- Parte 2: Requisitos para los Auditores
- Parte 3: Confección del informe de auditoría HOSPIFOOD
- Parte 4: Requisitos
 - 1 Instalaciones
 2. Planes Generales de Higiene (Prerrequisitos)
 3. APPCC
 4. Control del proceso productivo y del producto
 5. Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos



Conclusiones.

- Se ha elaborado una herramienta que ayuda a la mejora de la inocuidad de los alimentos mediante la certificación de sus proveedores y que cumple con las directrices del Documento Orientativo de Especificaciones del Sistema de Autocontrol de la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía al contener:

- Especificaciones de garantía sanitaria de los suministros.
- Descripción del procedimiento de evaluación de proveedores.
- Criterios de evaluación.
- Pérdida de la condición de proveedor evaluado y aceptado.
- Responsables.
- Registros.

Cuando una organización opta por contratar externamente algún proceso que pueda afectar a la conformidad del producto final, la organización debe asegurarse de controlar tales procesos, y HOSPIFOOD también puede ser útil.