Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

©Hospital Infanta Margarita.

La Cocina del Hospital Infanta Margarita supera la auditoría de la norma ISO 22000-2018

09-09-2020

La obtención de la certificación garantiza que el proceso de manipulación y elaboración de alimentos para usuarios del servicio de cocina del Hospital Infanta Margarita de Cabra (Córdoba) se realiza con las máximas garantías de seguridad e higiene. Ya el año pasado se obtuvo la renovación del certificado de Gestión de Seguridad Alimentaria según la misma norma.

El Hospital Infanta Margarita de Cabra -de referencia para el Área de Gestión Sanitaria Sur de Córdoba- ha superado el proceso de evaluación de la auditoría de la norma UNE-EN ISO 22000-2018 que certifica que el proceso de manipulación y elaboración de los alimentos que se sirven a los usuarios del centro hospitalario se realizan con las máximas garantías y requisitos de higiene y seguridad.

Según informa el servicio de Comunicación del centro, *"durante los últimos meses se realizó una nueva inspección en la que personal cualificado supervisó todos y cada uno de los procesos que se siguen en la cocina, desde la recepción de los productos hasta que los platos llegan ya elaborados a las plantas de hospitalización; la empresa certificadora ha recogido en el informe de auditoría que, una vez efectuado el seguimiento del sistema de gestión de la seguridad alimentaria del servicio de cocina según la norma UNE-EN ISO 22000:2018 y tras finalizar el proceso de evaluación de la misma, el resultado ha sido conforme"*.

La norma ISO 22000 es la norma internacional de sistemas de gestión de seguridad alimentaria que especifica los requisitos que se deben cumplir en la totalidad de la cadena de suministros de alimentos, para asegurar que lleguen en perfecto estado al consumidor. La seguridad alimentaria resulta así garantizada con esta certificación de calidad ISO 22000 y el nuevo proceso de evaluación.

En la cocina del Hospital Infanta Margarita trabajan 44 profesionales, entre ellos un responsable de los Servicios de Hostelería, tres técnicos superiores de Alojamiento, tres gobernantas, seis cocineros y 28 pinches, y tres técnicos especialistas en Dietética y Nutrición, todos ellos dedicados a velar por la calidad de la alimentación que reciben los pacientes en función de las causas por las

que se encuentran hospitalizados, poniendo a su disposición un menú acorde a su estado físico y a sus necesidades nutricionales.

Medidas especiales en contexto *Covid*

La situación de emergencia sanitaria global provocada por la pandemia de coronavirus (SARS-CoV-2) también ha conllevado una adaptación de los procesos que habitualmente se llevan a cabo en la cocina del Infanta Margarita. De esta forma, se han adoptado las medidas necesarias para garantizar el servicio a todos los pacientes hospitalizados, indistintamente de su patología, en condiciones de seguridad tanto para ellos como para los profesionales que forman parte de este servicio.

Entre ellas destaca el manual de acogida específico para pinches y personal de nuevo ingreso con formación sobre los procedimientos en base a la ISO 22000-2018 y adaptaciones al contexto *Covid*; el incremento del la temperatura en los trenes de lavado hasta los 80-85 grados para garantizar la asepsia y eliminación de virus; la limpieza diferenciada del menaje según su procedencia, siendo primero tratado el de hospitalización normal y por último el de pacientes de coronavirus, al que además se aplica una solución desinfectante de hipoclorito de sodio y agua -en proporción 1/10-; o la dotación de equipos de protección especiales para el personal que manipula estos elementos, compuestos por mascarilla, máscaras, bata y doble guante.

Por otro lado, el aspecto humano de este equipo ha quedado patente en la puesta en marcha de iniciativas dirigidas a hacer más llevadera la estancia en el centro hospitalario de aquellas personas que resultaron afectadas por el virus, como los ‘besos de chocolate’ que se hicieron llegar a pacientes en aislamiento con mensajes de apoyo y afecto en estas difíciles circunstancias, o la importante colaboración prestada con la Central Solidaria, órgano encargado de recibir y canalizar las aportaciones desinteresadas de la ciudadanía y el sector empresarial de la zona en el periodo más crítico de la pandemia. En este sentido, el Servicio de Cocina se encargó del reparto de algunas donaciones de productos de alimentación -como dulces, pan o aceite, entre otros- que particulares y firmas comerciales realizaron como muestra de agradecimiento a la labor llevada a cabo por los profesionales sanitarios en estas circunstancias tan excepcionales y en apoyo a las personas afectadas por *Covid–19*.

Notícias Relacionadas

- Control higiénico sanitario en restauración hospitalaria durante el Covid-19 (parte 1)
- Adaptación y flexibilidad, claves para superar la crisis del Covid en la hostelería hospitalaria
- El sector pide un documento de consenso sobre las necesidades nutricionales de los mayores
- La capacidad de reacción ha ayudado al sector sociosanitario a afrontar la crisis del Covid