



La hostelería del Reina Sofía logra la ISO 9001:2015 y renueva la ISO EN UNE 22000:2005

16-05-2018

El área de Hostelería del Hospital Universitario Reina Sofía de Córdoba, ha obtenido la certificación ISO 9001:2015 por su eficacia en la gestión de la calidad, mejora continua de sus servicios y la satisfacción de las necesidades del usuario, es decir, para el conjunto de actividades que integran el área de hostelería. También ha revalidado la ISO EN UNE 22000:2005 de seguridad de los alimentos en todos los procesos implicados.

La certificación ISO 9001:2015 es pionera por comprender una gran diversidad de actividades que se desarrollan dentro de la hostelería hospitalaria. Concretamente, según destaca la responsable de esta unidad, **Rosa Fernández**, *“esta acreditación es el producto del trabajo colectivo de los más de 400 profesionales que pertenecen a esta área, ya que todos y cada uno de ellos trabajan día a día por mejorar el servicio que damos a nuestros ciudadanos”*.

Asimismo, el Servicio de Alimentación, Calidad y Seguridad Alimentaria del Hospital Reina Sofía ha revalidado la certificación ISO EN UNE 22000:2005, que poseía desde el año 2012 y que especifica los requisitos que debe cumplir un sistema de gestión para asegurar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria y su objetivo principal es garantizar la seguridad de los alimentos en todos los procesos implicados, desde el lugar de producción del alimento hasta que es consumido.

El área de Hostelería del HURS está integrada por los servicios de Alimentación, Calidad y Seguridad Alimentaria, Lavandería, Alojamiento y Confort, Celadores no asistenciales y Peluqueros, así como la gestión de diversas actividades relacionadas con la confortabilidad y la atención a los usuarios del hospital: limpieza, cafeterías, máquinas expendedoras, televisión y telefonía públicas, vigilancia y seguridad, auxiliares de información, desinfección y desinsectación, mortuorio y jardinería.

En esta línea, el responsable de Servicios Generales del hospital, **José Luís Gómez de Hita** explica que *“todos los integrantes y responsables de los distintos servicios de hostelería han realizado un gran esfuerzo para alcanzar el nivel de gestión, organización y calidad en los procedimientos de trabajo que estas normas exigen, con el compromiso colectivo de alcanzar la excelencia y trabajar permanentemente en la mejora continua, para ofrecer los mejores servicios y la mejor calidad a nuestros pacientes y usuarios”*.

Por su parte, la directora gerente del complejo hospitalario, **Valle García**, ha querido felicitar *“el esfuerzo y dedicación de este equipo de profesionales que desde su trabajo diario ha primado la gestión de la calidad que permite ofrecer a nuestros usuarios el mejor servicio posible”*. La implantación de esta norma de Calidad en el área de Hostelería permite garantizar no solo una gestión de calidad que implementa sistemas de trabajo orientados a la satisfacción de los usuarios, si no que potencia la mejora continua del sistema.

La norma ISO 9001:2015 es una norma internacional que se centra en todos los elementos de la gestión de la calidad con los que una organización debe contar para tener un sistema efectivo que le permita administrar y mejorar la calidad de sus productos o servicios. Concretamente, se centra en la eficacia del sistema de gestión de la calidad para satisfacer las necesidades del usuario y que persigue establecer una metodología de trabajo.

Como ejemplo, el área de Hostelería del hospital sirve más de 1.800 menús diarios para la alimentación de pacientes y 44 dietas terapéuticas, elaborados en el propio centro por personal del hospital y en condiciones de máxima seguridad alimentaria. Asimismo, la lavandería procesa con personal propio la ropa de todos los centros del Servicio Andaluz de Salud en Córdoba, lo que se traduce en unos 3,5 millones de kilos cada año. Por otro lado, el servicio de limpieza se integra por más de 200 profesionales y los vigilantes de seguridad prestan casi 50.000 horas de servicio al año.

Noticias Relacionadas

- Combi Catering ha obtenido la certificación ISO 22000 en su cocina central de Zaragoza
- Las cocinas de Ausolan en el País Vasco renuevan la certificación ISO 22000
- La cocina central de Serunión en Vigo obtiene la certificación ISO 22000
- Norma UNE 167014, requisitos de calidad y seguridad alimentaria en línea fría