



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Segmento / Sector sociosanitario /



Mérida y Don Benito-Villanueva renuevan UNE-EN-ISO 9001:2008 y 22000:2005

25-06-2014

La gerencia de los hospitales de Mérida y Don Benito-Villanueva de la Serena ha obtenido para sus cocinas y por quinto año consecutivo, las certificaciones en la Norma UNE-EN-ISO 9001:2008 de *Gestión de la calidad* y la Norma 22000:2005 de *Gestión de la inocuidad de los alimentos*, expedidas por Aenor.

Con la implantación de estos sistemas de gestión se garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos que reciben diariamente los pacientes ingresados en ambos hospitales, con un total de 1.800 ingestas diarias. El proceso incluye desde la homologación y supervisión de los proveedores de materias primas, hasta la medición de la satisfacción del paciente.

El informe de revisión del sistema destaca como puntos fuertes del sistema la actitud y motivación del personal de cocina y la calidad en la gestión de dietas, específicamente en el tratamiento de alérgenos. Así mismo, según palabras textuales de **Luis Miguel González**, subdirector de Suministros y Logística de las áreas sanitarias de Mérida y Don Benito – Villanueva, *“a lo largo de estos años, la filosofía implícita en las Normas ISO de ‘mejora continua’ la hemos interiorizado y nos sirve como motor de empuje, estableciendo nuevas metas cada vez más exigentes. En este sentido, gerencia se siente muy orgullosa y agradece a todo su personal el esfuerzo ya que no hubiera sido posible sin la involucración de todas y cada una de las personas que forman el equipo de profesionales que trabajan en nuestras cocinas. Destacar el interés, coordinación y entusiasmo que hacen posible alcanzar tan alto nivel de objetivos los 365 días del año”*.

Con esta certificación se ha conseguido para la sociedad extremeña la consolidación de los sistemas de Calidad e Inocuidad de los alimentos consumidos con unos estándares muy exigentes de trabajo y que muy pocas cocinas hospitalarias de España han logrado alcanzar.

Para transmitir estas sensaciones a la población en general y a los usuarios del sistema en particular, se realizan, desde hace algunos meses, [visitas guiadas a las instalaciones](#) del Hospital de Mérida, y próximamente comenzarán en el Hospital de Don Benito – Villanueva de la Serena, para que el público conozca de cerca como se elaboran y gestionan los alimentos que se consumen en los hospitales.