

Homologación de proveedores y materias primas, en el Área de Hostelería del Hospital Universitario Reina Sofía (HURS)-Córdoba: criterios de aceptación y evaluación continua

Ferreira Vacas J, Justo Coletto MT, Fernández Robles RM
Hospital Universitario Reina Sofía

Introducción

La cocina del HURS adquiere las materias primas a través de una empresa adjudicataria. Nuestra principal razón se centra en ofrecer un buen servicio a nuestros pacientes, para ello debemos asegurar que todos los productos/ingredientes adquiridos para HURS, cumplen con los requisitos especificados previamente con el proveedor y no incorporen peligros significativos que se mantengan en el producto, en los procesos de producción identificados en HURS.

Fieles al compromiso con nuestros pacientes y como responsables legales del producto que se les ofrece, se controlan todos los procesos desde la homologación del proveedor hasta la entrega. Para ello debemos conocer y comprender sus necesidades y expectativas para traducirlas en requisitos, que se comunicarán a través de toda la organización para su incorporación a los procesos identificados:

1. Garantizar la calidad y seguridad alimentaria de los productos adquiridos de los productos descritos en el pliego de condiciones contratadas.
2. Desarrollar un método de homologación y evaluación de proveedores y materias primas, independiente, que en función del cumplimiento de

la legislación vigente en seguridad alimentaria y las especificaciones internas, permanecerán como homologados o no.

3. Cumplimiento de las especificaciones del paciente, maximizando la seguridad de los productos y preservando su salud.
4. Ser un referente en la protección de la salud y seguridad del paciente.

Material y métodos

1. Se seleccionó y aprobaron proveedores, eliminándose históricos y no conformes.
2. Se detalló un proceso para la homologación de nuevos proveedores.
3. Se solicitó y supervisó documentación sanitaria a cada proveedor y se preparó y actualizó una lista de proveedores homologados.
4. Se realizó un seguimiento de la calidad de los proveedores por medio de la información recibida y en las inspecciones de recepción realizadas, para el cumplimiento de los requisitos exigidos.
5. Se analizó el posible rechazo de un proveedor en criterios de calidad.

6. Se aseguró el cumplimiento de lo establecido en este procedimiento, mediante verificaciones internas.
7. Se valoraron todas las recepciones de todos los proveedores y se comprobó si se recepcionaba el producto que se demandaba de acuerdo a la evaluación de los proveedores.

Resultados

La empresa adjudicataria ha respaldado la política de calidad y seguridad alimentaria. A diario se evalúan las recepciones ejecutadas con el sumatorio de los valores asignados. De ellos, han sido sustituidos por incumplimiento de especificaciones 2 proveedores de carnes de abasto. Se ha sustituido un pro-

veedor de carnes de ave, siendo homologados otros dos para este producto pero atendiendo a las especificaciones concretas del producto, quedando excluidos el resto. Ha sido sustituido el proveedor de productos lácteos y embutidos, siendo significativa la mejora percibida.

Conclusiones

El indicador planteado en dicho proceso ha cumplido el objetivo, asegurar las características higiénico-sanitarias y nutricionales de los productos adquiridos y una mejora de la calidad percibida por el paciente. Permite controlar el proceso y medir la evolución del producto y del proveedor y aplicar, si procede, planes de mejora y acciones correctivas.