

POLITIQUE QUALITÉ DU SERVICE RESTAURATION v1-02

Politique

La politique qualité du service restauration est fondée sur la prise en compte des exigences de santé et de satisfaction des patients. Cette démarche intègre la réalisation d'un Système Qualité conforme aux conditions nécessaires de la norme ISO 9001 ainsi que de poursuivre l'amélioration continue de nos produits et de notre service.

Les grands axes de la Politique Qualité ISO 9001 du Cesame sont déclinés en objectifs spécifiques pour le service restauration.

Améliorer la prise en charge des patients en renforçant la culture de la gestion des risques.

Le service cuisine s'engage à développer des solutions de restauration afin de participer à une démarche continue d'amélioration de la qualité qui respecte :

- Hygiène et bonnes pratiques réglementaires,
- Application des recommandations nutritionnelles en vigueur.

La promotion de la diversité alimentaire par la fabrication de préparations « maison » dans le cadre d'une production économiquement performante.

Améliorer les conditions de vie des professionnels au travail.

Dans un contexte de renouvellement d'une partie de l'équipe suite à départ des agents (retraite, mutation, ...), l'amélioration des conditions de vie au travail passe par l'analyse des processus de production (étude ergonomique et des relations interprofessionnelles), la professionnalisation des équipes et la gestion prévisionnelle des emplois et des compétences des équipes de restauration.

La qualité est aussi et surtout celle des hommes :

- L'intégration de professionnels aux expériences variées,
- La formation continue des agents,
- La communication et la transmission des compétences et savoirs.

Améliorer nos pratiques en matière de développement durable et tendre vers une démarche efficiente.

La diminution de la surconsommation et du gaspillage alimentaire participe à la bonne gestion des ressources tout au long du cycle de production. La bonne adaptation des ressources humaines, financières, matérielles permet à tendre vers une démarche efficiente de l'activité sans diminution de la valeur ajoutée de la prestation restauration. Il s'agit également de s'assurer des quantités de produits alimentaires non utilisées et rejetées dans les services de soins

Périmètre de certification

Le périmètre de certification est une partie du processus de réalisation qui comprend le processus de restauration et le processus de prise en charge nutritionnelle. Seul le processus de restauration intègre le cadre de la certification Iso 9001.

« Elaboration, réalisation, gestion des commandes et livraisons de prestations alimentaires à destination des patients du centre hospitalier Cesame. »

Exclusion

Il n'existe pas de conception au sens de la norme iso 9001.

Pour garantir le respect de ces principes, je confie à Me Gicquel :

- le rôle de responsable du management de la qualité afin de mettre en œuvre cette politique d'amélioration du système qualité de la cuisine centrale,
- la responsabilité du plan de la maîtrise sanitaire et de la sécurité des denrées alimentaires.

Elle disposera donc d'une organisation, de moyens humains et techniques conformes à la norme, de l'autorité et de l'indépendance nécessaires à l'accomplissement de ces missions.

Le Directeur Adjoint, Direction des Services Economiques Plan et Travaux

Le 28 février 2020

Edouard Bourdon