	<b>MANUAL DE GESTIÓN</b>	<b>Código:</b> MG-02
	<b>POLÍTICA DE GESTIÓN</b>	<b>Fecha:</b> 31/07/2009
		<b>Pág.</b> 1 de 2
<b>Emitido por:</b> Responsable de Sistemas y Desarrollos - Noelia Sanz		<b>Aprobado por:</b> Gerencia - Miguel López-Blanco
<b>Distribuido a:</b>		

Helados Dhul S.A. en su intención de situar en el mercado su gama de productos alimenticios, se propone satisfacer los mayores niveles de calidad. Para ello asegura la ejecución de un sistema de gestión que conjugue, de manera continuada, la mejora eficaz de todos los procesos de la empresa.

La Organización comunicará e informará al cliente de cuales son los requisitos específicos del sistema de gestión y asegurará la puesta en práctica de las herramientas de medida necesarias para determinar las necesidades y la expectativa de los consumidores, con vistas a obtener su plena satisfacción.

La Organización se compromete al cumplimiento de los requisitos de mejora continua en la eficacia del sistema integrado de gestión ambiental y de la calidad, llevando a cabo el establecimiento y revisión de sus objetivos y metas para la protección y preservación del ambiente, de la salubridad de los productos fabricados y de su personal.


Con ello, se busca también dotar una alta importancia a la formación y sensibilización de los colaboradores, tanto para asegurar su mantenimiento como para asegurar la existencia de profesionales preparados.

Helados Dhul S.A. dentro de su filosofía de gestión considera importantes los siguientes puntos;

1. Selección de Proveedores y materias primas que garanticen que los productos y/o servicios son los más adecuados.
2. Concienciar, dentro de lo posible, a los proveedores de las mismas inquietudes ambientales existentes en la Organización.
3. Mejora constante de los servicios que la empresa aporta al consumidor, la gestión está orientada hacia el cliente así como a la prevención y reducción de la contaminación ambiental.
4. Formación continuada de los integrantes, especialmente en las áreas de Calidad, Medio Ambiente, Prevención, Higiene y Seguridad Alimentaria.
5. La ordenación y racionalización de todos los procesos y métodos con el fin de asegurar la calidad, aumentar la productividad, reducir los costes y mejorar en todo lo posible el clima social de la empresa, la seguridad en el trabajo, y la motivación de todos los empleados
6. Elaboración, estudio y control de sistemas APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), que garanticen la seguridad alimentaria y detección de ocasiones de mejora de especificaciones de nuestros productos y/o servicios.
7. Identificar y mejorar todas las situaciones derivadas de la propia actividad industrial puedan provocar impacto ambiental, garantizando de esta manera la prevención de la contaminación.
8. La empresa se compromete a estar informada sobre la Legislación, Reglamentación aplicable y a cumplirla así como cualquier otro requisito que nos sea aplicable.

  
**MELADOS DHUL, S.A.**  
 Camino de la Estación, 46  
 50620 CASETAS (Zaragoza)  
 C.I.F.: A-60.056.806

  
 D. Miguel López-Blanco Ezquerria  
 Gerente Helados Dhul S.A.

	<b>MANUAL DE GESTIÓN</b>	<b>Código:</b> MG-02
	<b>POLÍTICA DE GESTIÓN</b>	<b>Fecha:</b> 31/07/2009
		<b>Pág.</b> 2 de 2

## HISTÓRICO DE MODIFICACIONES

Fecha	Descripción modificación
31-07-2009	Creación del documento