

Aby zaktualizować
brozurę, kliknij
poniższy kod QR



**OPINIE
& PYTANIA**

Jeśli masz jakieś uwagi,
wątpliwości, pytania
lub sugestie, nie
wahaj się zgłosić ich
swojemu przełożonemu,
menedżerowi lub
zespołowi HR.

witamy

**welcome
добре дошли
sveiki
laipni lūdzam
bem-vindo
bine ati venit**

wstęp

NASZA FIRMA PRAGNIE MILE CIĘ POWITAĆ W ZESPOLE I MA NADZIEJĘ, ŻE TWOJE ZATRUDNIENIE U NAS BĘDZIE DŁUGIE I SATYSFAKCUJĄCE.

Celem tej broszury jest dostarczenie istotnych informacji, które pomogą Ci rozpocząć pracę w naszej firmie.

Wszystkie punkty zostaną omówione podczas szkolenia wprowadzającego. Jeśli masz jakiegokolwiek pytania, możesz poprosić osobę prowadzącą szkolenie o wyjaśnienie wszelkich punktów. Właśnie rozpocząłeś pracę u jednego z wiodących brytyjskich producentów wołowiny i baraniny, zaopatrującego klientów na całym świecie. Założona w 1976 roku firma Dunbia jest firmą rodzinną wyznającą praktyczne wartości, a chęć naturalnego tworzenia lepszej żywności jest siłą napędową wszystkiego, co robimy.

Dunbia jest preferowanym dostawcą dla wielu wiodących supermarketów, firm świadczących usługi gastronomiczne i restauracji.



NAJWAŻNIEJSZYM ATUTEM JESTEŚCIE WY – NASI LUDZIE

Witaj w zespole

Nasza firma jest zaangażowana w inwestowanie w przyszły rozwój i rozpoznawalność, że nasi ludzie pozwalają nam utrzymać wiodącą pozycję na rynku.

2,5 miliarda+
euro
OBROT GRUPOWY

OBSŁUGA
ZRÓŻNICOWANYCH
RYNKÓW W

5 krajach

+8,000
pracowników

NASZA FIRMA JEST
POŁOŻONA W

2,400
 5,600
 75

23 różnych
zakładach
przetwórczych



10 13



POSIADAMY
PONAD
30,000
DOSTAWCÓW



rolników



PRZETWARZAMY
WIĘCEJ NIŻ
3,500,000
Baraniny / Przez rok



PRZETWARZAMY
WIĘCEJ NIŻ
1,000,000
Wolowiny
/ Przez rok



nasza misja & wartości



ZAPEWNIANIE STAŁEJ
JAKOŚCI PRODUKTÓW
MIĘSNYCH POCHODZĄCYCH Z
ZRÓWNOWAŻONYCH ŹRÓDEŁ



JESTEŚMY SKONCENTROWANI
NA KLIENCIE



JESTEŚMY ZOBOWIĄZANI DO
ZRÓWNOWAŻONEJ BAZY DOSTAW



SZANUJEMY, WZMACNIAMY I
WSPÓŁPRACUJEMY Z NASZYM LUDZMI



DAZYM DO DOSKONAŁOŚCI I
CIĄGŁEGO DOSKONALENIA



DZIAŁAMY ODPOWIEDZIALNIE



GODNOŚĆ W PRACY

Dunbia jest bardzo dumna ze swojej zróżnicowanej kulturowo siły roboczej. Prosimy, aby wszyscy traktowali siebie nawzajem z szacunkiem i godnością. Obrażliwe, agresywne i pozbawione szacunku zachowanie nie będzie tolerowane.



RAZEM SILNIEJSI

Potrzebujemy Twojej pomocy, aby ograniczyć wykorzystywanie pracowników migrujących przez gangi przestępcze i osoby stosujące przemoc. Jeśli jesteś ofiarą lub podejrzewasz takie zachowanie, zgłoś to Urzędowi ds. gangsterów i nadużyć w pracy pod numerem 0800 432 0804.

UBRANIE DO PRACY

Warunki pracy różnią się w zależności od obszaru pracy/działu.

- W obszarach produkcji detalicznej i trybowania muszą panować niższe temperatury, dlatego zaleca się ciepłą odzież i skarpetki.
- Na obszarach rzeźni panuje zazwyczaj wyższa temperatura, która może wzrosnąć w miesiącach letnich, dlatego zaleca się noszenie lżejszej odzieży

ZASADY MEDYCZNE

Ważne jest, abyś był zarejestrowany u lekarza. Poniżej znajdziesz kilka przykładów dostępnych zabiegów lekarskich:

- Dr Herron & Partner – 028 8774 0049
- Campbell Surgery – 028 8772 2808
- Parkview Surgery – 028 8772 2019

Proszę zapoznać się ze szczegółami dotyczącymi pobliskich szpitali:

- South Tyrone Hospital – 028 8772 2821
- Craigavon Area Hospital – 028 3833 4444

AGENCI NIERUCHOMOŚCI

Oto kilka danych kontaktowych lokalnych agentów nieruchomości, którzy mogą pomóc w znalezieniu zakwaterowania:

- Maneely & Co Ltd – 028 8772 7799
- CPS – 028 8772 9188
- Tom Henry & Co – 028 8772 6992

PROCEDURA CODZIENNEJ REJESTRACJI

Podczas przyjęcia do pracy pobierany jest odcisk palca. Skanerem linii papilarnych będziesz się rejestrować, kontrolując wypłatę wynagrodzenia. Masz obowiązek używać odcisku palca przy wejściu i wyjściu na początku i na końcu zmiany oraz podczas przerw. Jeżeli zapomnisz o zarejestrowaniu linii papilarnych, musisz natychmiast powiadomić o tym swojego menadżera lub przełożonego.

WYPŁATA WYNAGRODZEŃ

Pracownicy z miesięcznym wynagrodzeniem – Płatność dokonywana jest 20 dnia każdego miesiąca i płatna przelewem bezpośrednio na Twoje konto bankowe.

Pracownicy z wynagrodzeniem godzinowym i tygodniowym – Płatność dokonywana jest w piątek każdego tygodnia, płatna za przepracowany tydzień, przelewem bankowym bezpośrednio na Twoje konto bankowe.

Emerytura – zastosowanie ma ustawowy przepis dotyczący automatycznego zapisu. Naszym dostawcą usług emerytalnych jest NEST, od którego będziesz otrzymywać korespondencję po pierwszych 3 miesiącach zatrudnienia. Jeśli chcesz zrezygnować ze składowego programu emerytalnego, powinieś skontaktować się bezpośrednio z usługodawcą.

PROCEDURA ZGŁASZANIA NIEOBECNOŚCI

Choroba: W przypadku nieobecności z powodu choroby, musisz ją ZGŁOSIĆ przed przyjściem do pracy. NIEwykonanie tego jest PRZEWINIENIEM. Każdy pracownik cierpiący na wymioty i/lub biegunkę może wrócić do pracy dopiero po 48 GODZINACH od ich ustąpienia.

Zgłaszanie nieobecności: Należy zgłosić chorobę i nieplanowaną nieobecność, dzwoniąc pod numer linii nieobecności znajdujący się na Twoim identyfikatorze. Należy dzwonić na infolinię dotyczącą nieobecności na 15 minut przed godziną rozpoczęcia pracy każdego dnia, w którym jesteś chory, chyba że jest to objęte zaświadczeniem lekarskim.

Powrót do pracy: Wracając do pracy po nieplanowanej nieobecności, należy wypełnić DEKLARACJĘ POWROTU DO PRACY PRZED WEJŚCIEM NA TERENIE PRODUKCJI/ MAGAZYNU.

NIE WRACAJ DO PRACY JEŚLI NADAL ŹLE SIĘ CZUJESZ

PRAWO DO URLOPU

Twoje prawo do urlopu jest określone w Oświadczeniu o głównych warunkach zatrudnienia wraz ze wszystkimi warunkami, których musisz przestrzegać, korzystając z urlopu.

Ważne jest, aby uzyskać zgodę przed zarezerwowaniem urlopu, ponieważ Firma nie będzie odpowiedzialna za utratę jakichkolwiek depozytów lub innych nieprzewidzianych kosztów, które możesz ponieść, jeśli urlop nie zostanie później zatwierdzony.

PIERWSZA POMOC I WYPADKI

Na miejscu mamy osoby udzielające pierwszej pomocy. Jeśli jej potrzebujesz, powiadom kierownictwo lub sam wezwij osobę udzielającą pierwszej pomocy. Na miejscu znajdują się także osoby udzielające pierwszej pomocy w zakresie zdrowia psychicznego.

Twoim obowiązkiem jest natychmiastowe zgłaszanie wszystkich wypadków lub sytuacji potencjalnie wypadkowych swojemu bezpośredniemu przełożonemu.

Obowiązkowe środki ochrony osobistej

- Otrzymasz środki ochrony osobistej. Musisz je nosić w obszarach produkcyjnych
- Ochrona oczu i ochrona słuchu jest obowiązkowa w niektórych obszarach produkcji (oznakowanie wskazuje wymóg)
- Obuwie ochronne jest obowiązkowe we wszystkich obszarach produkcyjnych
- Ubranie ochronne/ siatki ochronne na włosy oraz zarost/ kaski są obowiązkowe we wszystkich obszarach produkcyjnych
- Kolczuga jest obowiązkowa w przypadku używania noży

EWAKUACJA POŻAROWA I AWARYJNA

Alarm przeciwpożarowy jest zwykle testowany w piątek

Jeżeli alarm pożarowy włączy się niezapowiedzianie:

- Przestań pracować
- Ewakuuj się z budynku, wychodząc przez najbliższe wyjście ewakuacyjne.
- Udać się do punktu zbiórki do ewakuacji.
- Nie wracaj do budynku, dopóki nie wszystko jest wyjaśnione względem zagrożenia.

ZASADY OGÓLNE FABRYKI

- Żywność/napoje nie są dozwolone w obszarach produkcyjnych lub magazynowych.
- Telefony komórkowe i inne urządzenia rejestrujące nie są dozwolone w obszarach produkcyjnych lub magazynowych
- Na terenie fabryki nie można spożywać orzechów/orzeszków ziemnych ani sezamu.
- W obszarach produkcyjnych i magazynowych nie wolno żuć gumy/ jesc słodczy
- Zakaz plucia gdziekolwiek na terenie firmy
- W obszarach produkcyjnych lub magazynowych nie wolno nosić monet, portfeli, tworzyw sztucznych ani metali.
- Przechodzenie nad/pod przejściami - kołowrotami jest niedozwolone
- W obszarach produkcyjnych nie wolno używać lakierów do paznokci/odżywek do paznokci/perfum/balsamów
- Żadna biżuteria, z wyjątkiem zwykłej obrączki, nie jest dozwolona
- Wszystkie rejestry i dokumenty muszą być wypełnione czytelnie i wyraźnym pismem
- PALENIE DOZWOLONE JEST TYLKO W WYZNACZONYCH MIEJSCACH DLA PALĄCYCH ZNAJDUJĄCYCH SIĘ POZA KAŻDYM OBIEKTEM





MYCIE RĄK

Ręce należy myć:

- Po skorzystaniu z toalety
- Podczas wchodzenia i wychodzenia z obszarów produkcyjnych lub magazynowych.
- Po zmianie opatrunku lub kontakcie z osobą chorą

Pamiętaj o umyciu rąk lub zmianie jednorazowych środków ochrony osobistej:

- Po podniesieniu mięsa lub sprzętu z podłogi (zgodnie z procedurą upuszczanego mięsa)
- Po obsłudze śmieci lub gdy są brudne
- Po obsłudze opakowania zewnętrznego

PROCEDURA MYCIA RĄK

1



2



3a



3b



3c



3d



4



5



SIATKA NA WŁOSY I KOMIN

- Wszyscy pracownicy muszą nosić siatkę na włosy/komin podczas pracy w obszarze produkcji żywności.
- Siatki na włosy/kominy można odebrać z pralni
- Siatka na włosy/komin musi być pierwszym elementem Środka Ochrony Indywidualnej, który należy założyć i ostatnim, który należy zdjąć.
- **Należy nosić siatkę na włosy/komin, która zakrywa wszystkie włosy i uszy. Włosy nie mogą wystawać.**
- W przypadku zarostu na twarzy (w tym jednodniowego zarostu) należy nosić komin na brodę.
- **Komin na brodę musi zakrywać cały zarost i nie może być naciągnięty tak, aby znajdował się pod brodą.**

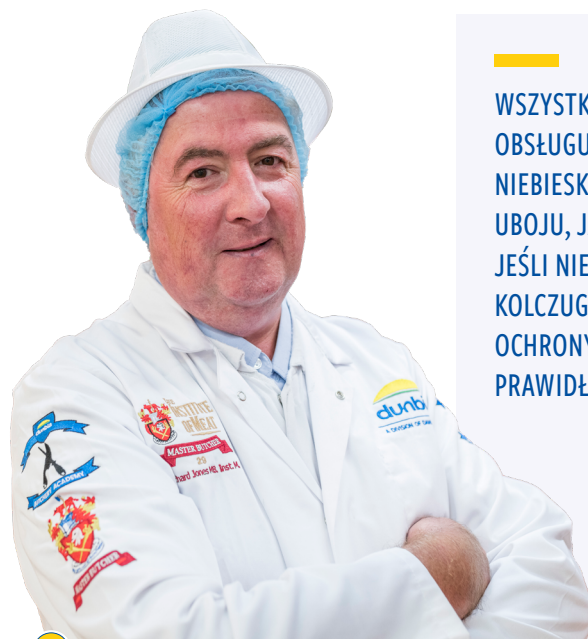
BIŻUTERIA

- Na produkcji lub powierzchniach magazynowych nie jest dozwolona żadna biżuteria, z wyjątkiem zwykłej obrączki. Obejmuje to zegarki/Smart Watch i monitory aktywności.



WSZYSCY PRACOWNICY MUSZĄ NOSIĆ ŚRODKI OCHRONY INDYWIDUALNEJ ODPOWIEDNIEGO KOLORU W ZALEŻNOŚCI OD KORZYSTANEGO PRODUKTU. WSZYSTKO TO MOŻE ULEC ZMIANIE, W ZALEŻNOŚCI OD MIEJSCA.

	KOLOR RĘKAWIC		KOLOR RĘKAWA		KOLOR FARTUCHU	
WIEPRZOWINA	NIEBIESKI		NIEBIESKI		NIEBIESKI	
JAGNIĘCINA	ZIELONY		ZIELONY		ZIELONY	
WOŁOWINA	POMARAŃ-CZOWY	CZERW-ONY	POMARAŃ-CZOWY	CZERW-ONY	POMARAŃ-CZOWY	CZERW-ONY
PRODUKTY Z DODATKAMI	ŻÓŁTY		ŻÓŁTY		ŻÓŁTY	



WSZYSTKIE RĘKAWICE RZEŹNICZE (DLA OBSŁUGUJĄCYCH NOŻE) SĄ W KOLORZE NIEBIESKIM. DOTYCZY TO ZARÓWNO STREF UBOJU, JAK I PRODUKCJI DETALICZNYCH. JEŚLI NIE UŻYWASZ NOŻA, NIE NOSISZ KOLCZUGI, MUSISZ NOSIĆ ŚRODKI OCHRONY INDYWIDUALNEJ OZNACZONE PRAWIDŁOWYMI KOLORAMI.



WSZYSCY PRACOWNICY WCHODZĄCY NA OBSZARY PRODUKCYJNE I MAGAZYNOWE MAJĄ OBOWIĄZEK UPPEWNIĆ SIĘ, ŻE NOSZĄ NASTĘPUJĄCE CZYSTE I NIEUSZKODZONE ŚRODKI OCHRONY OSOBISTEJ:



W ZALEŻNOŚCI OD ROLI W PRACY MOŻE BYĆ WYMAGANE NOSZENIE KOLCZUGI I FARTUCHA ZABEZPIEZAJĄCEGO



SZAFKI I PRZECHOWYWANIE ŚRODKÓW OCHRONY OSOBISTEJ

- W szafkach nie należy przechowywać żywności ani napojów. Należy je przechowywać w pojemnikach na lunch w pomieszczeniu do tego przeznaczonym.
- Leki osobiste należy zgłaszać do działu HR i przechowywać wyłącznie w zamkniętych szafkach
- W kieszeniach dozwolone są wyłącznie klucze do szafek, jest to część Polityki PPE obiektu
- Szafki mogą zawierać ZARÓWNO ŚRODKI OCHRONY INDYWIDUALNEJ (buty i kask), ALBO odzież wierzchnią – NIGDY nie trzymaj obu w tym samym czasie.



ALERGENY

Reakcje alergiczne na orzechy, orzeszki ziemne i nasiona sezamu mogą zagrażać życiu nawet w przypadku spożycia w bardzo małych ilościach, dlatego zdecydowaliśmy się wprowadzić następujące środki, aby zminimalizować ryzyko skażenia naszych produktów.

PRODUKTY ZAWIERAJĄCE ORZECHY, ORZECHY ZIEMNE LUB NASIONA SEZAMU NIE SĄ DOZWOLONE NA MIEJSCU

- Na miejscu nie przetwarza się orzechów, orzeszków ziemnych i nasion sezamu
- W znajdującej się na terenie obiektu stołówce nie serwowane są potrawy zawierające orzechy, orzeszki ziemne i nasiona sezamu.
- Obowiązkiem wszystkich pracowników jest sprawdzenie etykiety żywności, którą zabierają na miejsce, i upewnienie się, że nie zawiera ona orzechów, orzeszków ziemnych ani nasion sezamu.



Część fabryki zajmująca się produkcją detaliczną produkuje produkty zawierające alergeny. Personel pracujący w określonych obszarach, w których obchodzi się z alergenami, zostanie objęty szkoleniem, stosownie do stanowiska pracy.

Alergeny, którymi można używać w tej fabryce, to:

KATEGORIA 2 – MLEKO, MUSZTARDA, SELER I JAJKO

KATEGORIA 3 – GLUTEN, SOJA I SIARCZYNY

Kontrole mające na celu zapewnienie braku zanieczyszczenia krzyżowego alergenami obejmują:

- Wyznaczone miejsce do przechowywania/pojemniki na składniki
- Rozlane/rozsypane składniki natychmiast usuwane
- Oznaczone kolorami środki ochrony osobistej dla personelu obsługującego produkty z dodawanymi składnikami
- Zaplanowana produkcja przechodząca z produktów zawierających najmniej do produktów zawierających większości alergenów
- Podczas zmiany produkcji konkretnego produktu, zasady mycia linii i testów ATP, nie można uniknąć.



NALEŻY PRZESTRZEGAĆ PROCEDURY UPUSZCZONEGO MIĘSA, ABY ZMNIJSZYĆ RYZYKO PAKOWANIA PRODUKTÓW Z JAKIMIKOLWIEK ZANIECZYSZCZENIEM LUB CIAŁAMI OBCYMI. TAKIE PRODUKTY SĄ NASTĘPNIE SPRAWDZANE PRZEZ PRZEŁOŻONEGO LUB KIEROWNIKA

ZWROC UWAGĘ

PODNIĘŚ TO

UMIEŚCIĆ W WYZNACZONYM MIEJSCU

UMYJ RĘCE



CIAŁA OBCE

- Ciało obce to przedmiot w/na produkcie, którego nie powinno tam być. Mogą one spowodować poważne obrażenia, jeśli znajdują się w produkcie.
- Musimy podjąć środki ostrożności i wdrożyć kontrole, aby zminimalizować ryzyko skażenia.
- Wszyscy mamy obowiązek dostarczać bezpieczne produkty wszystkim naszym klientom
- Obejmuje to zapobieganie powstawaniu ciał obcych poprzez zgłaszanie przełożonemu wszelkich uszkodzonych urządzeń lub środków ochrony indywidualnej.
- Prosimy zachować czujność w przypadku obecności ciał obcych. Jeśli zostaną znalezione, usuń je z produktu i zgłoś przełożonemu w celu zbadania przyczyny



POLITYKA DUNBII

Regulamin Dunbii można znaleźć na tablicach ogłoszeń w stołówce.

Wywieszone na tablicach zasady obejmują:

- Bezpieczeństwo i jakość żywności – Polityka jakości zakładu, Cele jakości zakładu, Polityka dotycząca alergenów, Polityka higieny osobistej
- Zdrowie i bezpieczeństwo, bezpieczeństwo przeciwpożarowe, dobre samopoczucie
- HR (kadry) – aktualne oferty pracy, nadchodzące wydarzenia

Należy zapoznać się z każdą z tych zasad



FOOD SAFETY AND QUALITY

SAFETY FIRST ✓ QUALITY ALWAYS



KULTURA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI

Dunbia angażuje się w ciągłe doskonalenie kultury bezpieczeństwa żywności i jakości w Zakładzie.

Posiadamy harmonogram wydarzeń i działań zaplanowanych na rzecz poprawy bezpieczeństwa żywności i kultury jakości na terenie zakładu. Możesz być na bieżąco z tymi wydarzeniami za pośrednictwem tablic ogłoszeń dotyczących bezpieczeństwa i jakości żywności.

Bezpieczeństwo żywności jest obowiązkiem każdego.

Aby zapewnić bezpieczeństwo i jakość produktów, ważne jest przestrzeganie wszystkich zasad bezpieczeństwa żywności

Jeśli masz jakiegokolwiek pytania/problemy związane z bezpieczeństwem żywności, możesz je zgłosić swojemu liderowi zespołu, przełożonemu, menedżerowi lub członkowi zespołu ds. bezpieczeństwa i jakości żywności lub zeskanować kod QR.

