

Para quaisquer atualizações
do livro, por favor clique no
código QR abaixo



OPINIÃO & QUESTÕES

Se você tiver quaisquer
comentários,
preocupações, dúvidas
ou sugestões, não hesite
em contactar ao seu
Supervisor, Gerente ou
a equipe de Recursos
Humanos



bem-vindo

welcome
добре дошли
witamy
sveiki
laipni lūdzam
bine ati venit

introdução

A EMPRESA TEM O PRAZER DE O RECEBER NA EQUIPA E ESPERA QUE SEU EMPREGO CONOSCO SEJA LONGO E SATISFATÓRIO.

Este livreto foi elaborado para fornecer informações relevantes para ajudá-lo a se estabelecer no negócio. Todos os pontos serão discutidos na sua apresentação. Sinta-se à vontade para pedir esclarecimentos ao facilitador da apresentação sobre quaisquer pontos. Você começou a trabalhar em um dos principais produtores de carne bovina e ovina do Reino Unido, fornecendo para clientes em todo o mundo. Fundada em 1976, a Dunbia é uma empresa familiar com valores realistas e o desejo de criar alimentos melhores naturalmente é a força motriz por trás de tudo o que fazemos.

Dunbia é o fornecedor preferido de uma série de empresas líderes em supermercados, serviços de alimentação e restaurantes.



Iceland   ASDA

NOSSO ATIVO MAIS IMPORTANTE É VOCÊ – OS NOSSOS FUNCIONARIOS **bem-vindo à equipa**

A Empresa se dedica a investir no crescimento futuro e reconhece que os nossos funcionários nos permite manter a nossa posição de liderança no mercado.

2,5 bilhões+
euros
VOLUME DE
NEGÓCIOS
DO GRUPO



ATENDENDO DIVERSOS
MERCADOS EM

5 **países**



+8.000
funcionários



LOCALIZADO EM

 **2,400**
 **5,600**
 **75**

23 **instalações de processamento**



 **10**  **13**



FORNECIDO
POR MAIS DE
30.000

 
agricultores



PROCESSANDO
MAIS DE
3,500,000
Cordeiro / Por ano



PROCESSANDO
MAIS DE
1,000,000
gado Bovino
/ Por ano



nossa missão & valores



FORNECENDO PRODUTOS
DE CARNE DE QUALIDADE
CONSISTENTE PROVENIENTES DE
FONTES SUSTENTÁVEIS



ESTAMOS FOCADOS NO CLIENTE



ESTAMOS COMPROMETIDOS COM
UM BASE DE FORNECIMENTO
SUSTENTÁVEL



RESPEITAMOS, CAPACITAMOS
E INTERAGIMOS COM A
NOSSA EQUIPA



SOMOS DEDICADOS
À EXCELÊNCIA E
MELHORIA CONTINUA



AGIMOS COM RESPONSABILIDADE



DIGNIDADE NO TRABALHO

A Dunbia tem muito orgulho da sua força de trabalho culturalmente diversificada. Por favor, certifique-se de que tratamos uns aos outros com respeito e dignidade. Comportamentos depreciativos, agressivos e desrespeitosos não serão tolerados.



JUNTOS MAIS FORTES

Precisamos da sua ajuda para reduzir a exploração dos trabalhadores migrantes por gangues criminosas e indivíduos abusivos. Se você for vítima ou suspeitar desse comportamento, denuncie à Autoridade de Gangmasters e Abuso Trabalhista pelo telefone 0800 432 0804.

ROUPA PARA TRABALHO

As condições de trabalho variam dependendo da sua área/departamento de trabalho.

- As áreas de retail e salas de desossa precisam operar em temperaturas mais frias, portanto, roupas meias quentes são recomendadas.
- As áreas dos matadouros costumam ter temperaturas mais quentes que podem aumentar durante os meses de verão, portanto, roupas mais leves são aconselhadas.

MÉDICO

É importante que você esteja registrado com um médico, veja abaixo alguns exemplos disponíveis para médicos de prática geral:

- Dr Herron & Partner – 028 8774 0049
- Campbell Surgery – 028 8772 2808
- Parkview Surgery – 082 8772 2019

Veja alguns detalhes de hospitais próximos:

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

AGENTES IMOBILIÁRIOS

Aqui estão alguns detalhes de contato de agentes imobiliário locais que podem ajudar a encontrar acomodação:

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

PROCEDIMENTO DE RELÓGIO

Sua impressão digital é coletada na indução, você usará a sua impressão digital para marcar o ponto, controlando o seu pagamento e o seu salário. Você é obrigado a usar sua impressão digital para registrar entrada e saída no início e no final do seu turno e nos intervalos. Se você se esquecer de marcar o ponto, deverá notificar seu Gerente ou Supervisor imediatamente.

PAGAMENTO DE SALÁRIOS

Funcionários Assalariados Mensais – O pagamento é feito no dia 20 de cada mês e pago por transferência bancária diretamente na sua conta bancária.

Funcionários pagos por hora ou semanais – O pagamento é feito na sexta-feira de cada semana, pago com 1 semana de atraso por transferência de crédito diretamente em sua conta bancária.

Pensão – Aplica-se a disposição legal de inscrição automática. O nosso provedor de pensões é o NEST, você receberá correspondência deles após os primeiros 3 meses de emprego. Se desejar cancelar o regime contributivo de pensões, deverá contactar diretamente o prestador. (NEST)

PROCEDIMENTO DE NOTIFICAÇÃO DE AUSÊNCIA

Doença: Se você tiver uma DOENÇA, deverá DENUNCIÁ-LA antes de vir trabalhar. É uma OFENSA não fazê-lo. Qualquer funcionário que apresente vômitos e/ou diarreia só poderá retornar ao trabalho quando estiver livre de sintomas há 48 HORAS.

Comunicação de Ausências: Você pode comunicar doenças e ausências não planejadas ligando para a linha de ausências presente em seu cartão de identificação. Você deve ligar para a linha de ausência 15 minutos antes do horário de início todos os dias em que estiver ausente por doença, a menos que esteja coberto por um atestado médico.

Retorno ao Trabalho: Ao retornar ao trabalho após uma ausência não planejada deverá preencher uma DECLARAÇÃO DE RETORNO AO TRABALHO ANTES DE ENTRAR NAS ÁREAS DE PRODUÇÃO/ARMAZENAGEM.

NÃO VOLTE AO TRABALHO SE ESTIVER SE SENTINDO DOENTE

DIREITO A FÉRIAS

O seu direito a férias está definido na sua Declaração de Termos de Trabalho principais, juntamente com todas as condições que você deve seguir para tirar férias.

É importante que você obtenha aprovação antes de reservar qualquer férias, pois a Empresa não será responsável pela perda de quaisquer depósitos ou outros incidentes em que você possa ter incorrido se as férias não for aprovadas posteriormente.

PRIMEIROS SOCORROS E ACIDENTES

Temos socorristas no local. Se você precisar de atenção, avise a gerência e um socorrista poderá ser chamado. Também temos socorristas de saúde mental no local.

É sua responsabilidade relatar todos os acidentes ou quase acidentes imediatamente ao seu superior imediato.

Equipamento de proteção individual obrigatório

- Você receberá equipamentos de proteção individual. Você deve usar isso nas áreas de produção
- A proteção dos olhos e dos ouvidos é obrigatória em algumas áreas de produção (a sinalização indica a exigência)
- Calçado de segurança é obrigatório em todas as áreas de produção
- Roupas / snoods / capacetes relevantes devem ser usados
- O avental de malha metálica é obrigatória se usar facas

EVACUAÇÃO DE INCÊNDIO E EMERGÊNCIA

O alarme de incêndio geralmente é testado em uma sexta-feira

Se o alarme de incêndio disparar sem aviso prévio:

- Pare o trabalho
- Evacue o prédio passando pela saída de incêndio mais próxima.
- Vá para a área (ponto de encontro)
- Não retorne para dentro das Instalações até que tenha autorização para voltar.

REGRAS DO SITE

- Alimentos/Bebidas não são permitidos nas áreas de produção ou armazenamento.
- Telefones celulares ou quaisquer dispositivos de gravação não são permitidos nas áreas de produção ou armazenamento
- Não são permitidas nozes/amendoins ou sementes de sésamo no local.
- Gomas de mascar/doces não são permitidos nas áreas de produção ou armazenamento
- Não cuspir em qualquer lugar nas dependências da empresa
- Não são permitidas moedas/carteiras/plásticos/metais nas áreas de produção ou armazenamento.
- Não é permitido pular ou subir por cima/por baixo das catracas
- Nenhum esmalte/melhoramento de unhas/perfumes/loções para uso nas áreas de produção
- Nenhuma joia, exceto uma aliança de casamento simples, é permitida
- Todos os formulários e documentos devem ser preenchidos com escrita clara e legível
- FUMAR SÓ É PERMITIDO EM LOCAIS DESIGNADAS PARA FUMAR, LOCALIZADAS FORA DAS INSTALACOES



LAVAGEM DAS MÃOS

As mãos devem ser lavadas:

- Depois de usar o banheiro
- Ao entrar e sair das áreas de produção ou armazenamento.
- Depois de trocar um curativo ou lidar com uma pessoa doente

Lembre-se de lavar as mãos ou trocar os PPE descartáveis:

- Depois de fumar, assoar o nariz, tossir ou espirrar
- Depois de pegar carne ou equipamento do chão (conforme procedimento de queda de carne)
- Depois de manusear lixo ou quando estiverem sujos
- Após o manuseamento da embalagem vindas do exterior



PROCEDIMENTO DE LAVAGEM ÀS MÃOS

1



2



3a



3b



3c



3d



4



5



REDE PARA O CABELO E SNOOD

- Todos os operadores devem usar rede/snood para o cabelo quando trabalharem na área de produção de alimentos.
- Redes para os cabelo/snoods podem ser recolhidas na área de serviço
- A rede/rede deve ser o primeiro item do EPI a ser colocado e o último a ser retirado.
- **Rede de cabelo/snood deve ser usada cobrindo todo o cabelo e orelhas. O cabelo não deve ficar para fora.**
- Se você tiver algum crescimento de pêlos faciais (isso inclui barba por fazer de 1 dia), Bigode o snood deve ser usado.
- **O snood deve cobrir todos os pelos faciais e não deve ser esticada para ficar embaixo do queixo.**

JÓIAS

- Nenhuma joia, exceto uma aliança de casamento simples, é permitida na produção ou áreas de armazenamento. Isso inclui relógios inteligentes e rastreadores de atividades.



➤ TODOS OS FUNCIONÁRIOS DEVEM USAR A COR DO PPE CORRETA DEPENDENDO DO PRODUTO QUE ESTÃO A USAR, ISSO PODE MUDAR DEPENDENDO DO LOCAL/ÁREA.

	COR DA LUVAS		COR DA MANGA		COR DO AVENTAL	
CARNE DE PORCO	AZUL		AZUL		AZUL	
CORDEIRO	VERDE		VERDE		VERDE	
CARNE BOVINA	LARANJA	VERMELHO	LARANJA	VERMELHO	LARANJA	VERMELHO
VALOR ADICIONADO	AMARELO		AMARELO		AMARELO	



AS LUVAS DE CORTADOR (MANUSEADOR DE FACAS) SÃO TODAS DE COR AZUL. ISTO SE APLICA A SITES PRIMÁRIOS E DE RETAIL. SE NÃO USAR FACA OU AVENTAL DE CORRENTE, DEVE SER USADO PPE COM CODIFICAÇÃO DE COR CORRETA.



➤ TODOS OS FUNCIONÁRIOS QUE ENTRAM NAS ÁREAS DE PRODUÇÃO E ARMAZENAMENTO SÃO RESPONSÁVEIS POR GARANTIR QUE ESTÃO A USAR O EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL LIMPOS E NÃO DANIFICADOS:



DEPENDENDO DA SUA FUNÇÃO DE TRABALHO, VOCÊ PODE SER OBRIGADO A USAR MALHA METÁLICA DE MÃO E UM AVENTAL À PROVA DE RESPINGOS



CACIFO DE ARMAZENAMENTO DO PPE (EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL)

- Nenhum alimento ou bebida deve ser armazenado nos armários. Estes devem ser mantidos nos locais (frios) designados para alimentos
- Os medicamentos pessoais devem ser comunicados ao RH e armazenados apenas em armários trancados
- Somente chaves do Cacifo são permitidas nos bolsos, isso faz parte da Política de PPE da Empresa
- Os armários podem conter PPE (botas e capacete) OU roupas para atividades ao ar livre - NUNCA uma mistura de ambos.



ALERGÉNIOS

As reações alérgicas a nozes, amendoins e sementes de sésamo podem ser fatais, mesmo quando consumidas em quantidades muito pequenas, por isso decidimos implementar as seguintes medidas para minimizar o risco de contaminação dos nossos produtos.

PRODUTOS QUE CONTENHAM NOZES, AMENDOINS OU SEMENTES DE SESAMO NÃO SÃO PERMITIDOS NO LOCAL

- Nozes, amendoins e sementes de sésamo não são processados
- A cantina do local não serve alimentos que contenham nozes, amendoins ou sementes de sésamo.
- É dever de todos os funcionários garantir que verificaram o rótulo dos alimentos que levam para o local de trabalho para garantir que não contêm nozes, amendoins ou sementes de sésamo.

O Site Retail produz produtos contendo alérgenos. Será dado treinamento ao pessoal que trabalha em áreas específicas onde os alérgenos são manuseados, conforme aplicável à sua função.

Alérgenos que podem ser manuseados na Retail são:

CATEGORIA 2 – LEITE, MOSTARDA, AIPO E OVOS

CATEGORIA 3 – GLÚTEN, SOJA E SULFITOS

Os controles implementados para garantir que não haja contaminação cruzada por alérgenos incluem:

- Área de armazenamento/ recipientes designados para ingredientes
- Derramamentos de ingredientes limpos imediatamente
- PPE codificados por cores para funcionários que manuseiam produtos de valor agregado
- Produção programada passando de produtos com menos para mais alérgenos
- Em lavagens de processo e testes de ATP onde as trocas não podem ser evitadas.



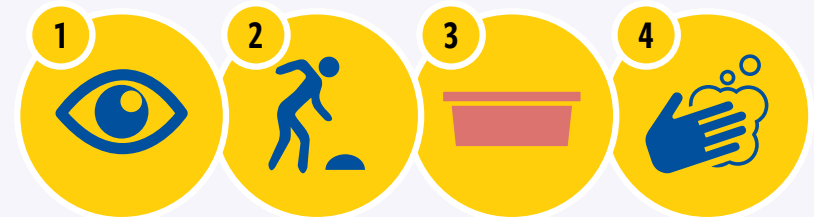
O PROCEDIMENTO DE CARNE QUE CAI DEVE SER SEGUIDO PARA REDUZIR O RISCO DE PRODUTOS SEREM EMBALADOS COM QUALQUER CONTAMINAÇÃO OU CORPOS ESTRANHOS. OS PRODUTOS SÃO ENTÃO VERIFICADOS PELO SUPERVISOR OU GERENTE

SE VIR O
PRODUTO NO
CHAO

PEGE NO
PRODUTO

COLOCAR
NA ÁREA
DESIGNADA

LAVAR AS
MÃOS



CORPOS ESTRANHOS

- Um corpo estranho é um objeto dentro/sobre o produto que não deveria estar lá. Eles podem causar ferimentos graves se contaminarem os produtos.
- Devemos tomar precauções e implementar controles para minimizar o risco de contaminação.
- Todos temos o dever de fornecer produtos seguros para todos os nossos clientes
- Isso inclui evitar a ocorrência de corpos estranhos, relatando qualquer equipamento ou PPE danificado ao seu supervisor.
- Por favor, fique atento a quaisquer corpos estranhos. Se encontrados, remova-os do produto e relate-os ao seu supervisor para investigação



POLÍTICAS DA DUNBIA

As políticas para Dunbia podem ser encontradas nos quadros de avisos da Cantina.

As políticas exibidas incluem:

- Segurança e Qualidade Alimentar – Política de Qualidade do Local, Objectivos de Qualidade do Local, Política de Alergénios, Política de Higiene Pessoal
- Saúde e Segurança - Saúde e Segurança, Segurança contra Incêndios, Bem-estar
- Recursos Humanos – Vagas Atuais, próximos eventos

Você deve se familiarizar com cada uma dessas políticas



FOOD SAFETY AND QUALITY

SAFETY FIRST ✓ QUALITY ALWAYS



CULTURA DE SEGURANÇA ALIMENTAR

A Dunbia está comprometida com a melhoria contínua da Cultura de Segurança e Qualidade Alimentar do Local.

Temos uma programação de eventos e atividades planejadas para melhorar a Cultura de Segurança e Qualidade Alimentar no local. Você pode se manter atualizado sobre esses eventos por meio dos quadros de avisos do FSQ(Qualidade da Segurança Alimentar)

A Segurança Alimentar é responsabilidade de todos.

É importante seguir todas as Normas de Segurança Alimentar para garantir a segurança e qualidade dos produtos

Se você tiver algum problema/dúvida sobre segurança alimentar você pode apresentá-los ao seu líder de equipe, Supervisor, Gerente ou membro da Equipe de Segurança e Qualidade Alimentar ou Escanear o QR Code.

