



Pentru orice actualizare
a broșurii, faceți clic pe
codul QR de mai jos



PĂRERI & ÎNTREBĂRI

Dacă aveți comentarii,
nelămuriri, întrebări
sau sugestii, vă rugăm
să nu ezitați să le
adresați supervisorului,
managerului sau echipei
de resurse umane.

bine ati venit



welcome
добре дошли
witamy
sveiki
laipni lūdzam
bem-vindo

introducere

COMPANIA ESTE ÎNCÎNTATĂ SĂ VĂ UREZE BUN VENIT ÎN ECHIPĂ SI SPERĂ CA ANGAJAREA DVS CU NOI VA FI LUNGĂ SI SATISFĂCĂTOARE

Această broșură este concepută pentru a vă oferi informații relevante pentru a vă ajuta să vă încadrați în afacere.

Toate punctele vor fi discutate la introducerea dvs., vă rugăm să nu ezitați să cereți clarificări facilitatorului de introducere cu privire la orice punct. Ați început să lucrați la unul dintre cei mai importanți producători de carne de vită și miel din Marea Britanie, furnizând clienților din întreaga lume. Fondată în 1976, Dunbia este o afacere de familie cu valori la pământ, iar dorința de a crea alimente mai bune în mod natural este forța motrice din spatele a tot ceea ce facem.

Dunbia este furnizorul de alegere pentru o serie de companii de top de supermarketuri, servicii alimentare și restaurante.



Iceland   ASDA

CEL MAI IMPORTANT ACTIV AL NOSTRU ESTI TU – OAMENII NOSTRU

bine ai venit in echipa

Compania este dedicată să investească în creșterea viitoare și să recunoască că oamenii noștri ne permit să ne menținem poziția de lider pe piață.

2,5 miliarde+
euro
CIFRA DE
AFACERI A
GRUPULUI



SERVIREA PIEȚE
DIVERSE ÎN
50 de țări



+8000
de angajați



SITUAT ÎN
 **2,400**
 **5,600**
 **75**

23 de unități de procesare



 **10**  **13**



FURNIZAT DE
PESTE

30.000



fermieri



PRELUCRARE MAI
MULT DECÂT
3,500,000
Miel / Pe an



PRELUCRARE MAI
MULT DECÂT
1,000,000
Bovine / Pe an



misiunea noastră & valori



FURNIZAREA DE PRODUSE DIN
CARNE DE CALITATE CONSTANTĂ
DIN SURSE DURABILE



SUNTEM ORIENTAT PE CLIENT



NE ANGAJĂM LA O BAZĂ DE
APROVIZIONARE SUSTENABILĂ



RESPECTĂM, ÎMPUTERNICIM ȘI
INTERACȚIONĂM CU OAMENII
NOȘTRI



SUNTEM DEDICAȚI
LA EXCELENȚA ȘI
IMBUNĂTĂȚIRE CONTINUĂ



ACTIONĂM RESPONSABIL



DEMNITATE LA MUNCĂ

Dunbia este foarte mândru de forța sa de muncă diversă din punct de vedere cultural. Vă rugăm să vă asigurați că ne tratăm unul pe altul cu respect și demnitate. Comportamentul derogatoriu, agresiv și lipsit de respect nu va fi tolerat.



MAI PUTERNICI ÎMPREUNA

Avem nevoie de ajutorul dumneavoastră pentru a reduce exploatarea lucrătorilor migranți de către bande criminale și indivizi abuzivi. Dacă sunteți o victimă sau bănuiți că acest comportament, raportați-l la Autoritatea pentru Abuzuri în Muncă și Gangmasters la 0800 432 0804.

ÎMBRĂCĂMINTEA PENTRU MUNCĂ

Condițiile de lucru diferă în funcție de zona de lucru/departamentul dumneavoastră.

- Zonele de vânzare cu amănuntul și de dezosare trebuie să funcționeze la temperaturi mai scăzute, așa că se recomandă îmbrăcăminte caldă și șosete.
- Zonele sălii de abator sunt de obicei temperaturi mai calde, care pot crește în lunile de vară, prin urmare, se recomandă îmbrăcăminte mai ușoară.

MEDICINA

Este important să fiți înregistrat la un medic, vă rugăm să vedeți mai jos câteva exemple disponibile pentru cabinetele medicale:

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

Vă rugăm să vedeți câteva detalii despre spitalele din apropiere:

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

AGENȚII IMOBILIARI

Lată câteva detalii de contact pentru agenții locali de închiriere care vă pot ajuta cu găsirea unui loc de cazare:

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

PROCEDURA DE ÎNREGISTRARE A TIMPULUI LA MUNCĂ

Amprenta dvs. este luată la inducție, veți folosi scanerul de amprentă pentru a vă înregistra, controlând plata salariului. Vi se cere să folosiți amprenta pentru a marca intrarea și ieșirea la începutul și sfârșitul turei și pentru pauze. Dacă uitați să cronometrați, trebuie să anunțați imediat managerul sau supervisorul.

PLATA SALARIILOR

Angajații salariați lunar – Plata se face în a 20-a zi a fiecărei luni și se plătește prin transfer de credit direct în contul dumneavoastră bancar.

Angajații salariați orar și săptămânal – Plata se face vineri a fiecărei săptămâni, plătită cu 1 săptămână în restanță prin transfer de credit direct în contul dumneavoastră bancar.

Pensie – Se aplică prevederea legală de înscriere automată. Furnizorul nostru de pensii este NEST, veți primi corespondență din ei după primele 3 luni de angajare. Dacă doriți să renunțați la sistemul de pensii contributive, trebuie să contactați direct furnizorul.

PROCEDURA DE NOTIFICARE ÎN CAZ DE ABSENȚĂ

Boală: Dacă aveți o BOLĂ, trebuie să o raportați înainte de a veni la muncă. Este o INFRACTIUNE să nu faci asta. Orice angajat care suferă de vărsături și/sau diaree se poate întoarce la locul de muncă numai atunci când a fost lipsit de simptome timp de 48 de ORE.

Raportarea absențelor: Puteți raporta o boală și o absență neplanificată sunând la linia de absență prezentă pe cartea de identitate. Trebuie să sunați la linia de absență cu 15 minute înainte de ora de începere în fiecare zi în care nu sunteți bolnav, cu excepția cazului în care este acoperit de o notă a medicului

Întoarcerea la locul de muncă: Când vă întoarceți la muncă după o absență neplanificată, trebuie să completați o DECLARAȚIE DE REÎNTOARCERE LA MUNCĂ ÎNAINTE DE A INTRA ÎN ZONELE DE PRODUCȚIE/DEPOZITARE.

NU VĂ REÎNTOARCEȚI LA MUNCĂ DACĂ SUNTEȚI BOLNAV

DREPT DE VACANȚĂ

Dreptul dvs. de concediu este stabilit în Declarația principală a condițiilor de angajare, împreună cu toate condițiile pe care trebuie să le respectați atunci când vă luați vacanța.

Este important să obțineți aprobarea înainte de a rezerva orice vacanță, deoarece Compania nu va fi responsabilă pentru pierderea depozitelor sau a altor incidente pe care le-ați fi suportat dacă vacanța nu este aprobată ulterior.

PRIM AJUTOR ȘI ACCIDENTE

Avem personal de prim ajutor la fața locului. Dacă aveți nevoie de atenție, sfătuiți conducerea și poate fi apelat un prim ajutor. Avem și personal de prim ajutor pentru sănătate mentală la fața locului.

Este responsabilitatea dumneavoastră să raportați imediat responsabilului dumneavoastră de linie toate accidentele sau situațiile aproape de accidente.

Echipament individual de protecție obligatoriu:

- Veți fi furnizat cu echipament individual de protecție. Trebuie să îl purtați în zonele de producție
- Protecția ochilor și protecția urechilor este obligatorie în unele zone de producție (semnalele indică cerința)
- Încălțăminta de siguranță este obligatorie în toate zonele de producție
- În zonele de producție se vor purta albi / căciuli relevante.
- Protecția din fier este obligatorie dacă folosiți cuțite

EVACUARE LA INCENDIU ȘI URGENȚĂ

Alarma de incendiu este de obicei testată vineri.

Dacă alarma de incendiu se declanșează neanunțat:

- Oprește munca
- Evacuați clădirea trecând prin cea mai apropiată ieșire de incendiu.
- Mergeți în Zona de adunare a incendiilor.
- Nu vă întoarceți în interiorul clădirii până când nu vă este dat permisiunea

REGULI SITE-ULUI

- Alimentele/băuturile nu sunt permise în zonele de producție sau depozitare.
- Telefoanele mobile sau orice dispozitive de înregistrare nu sunt permise în zonele de producție sau depozitare
- Nu sunt permise nuci/arahide sau susan la fața locului.
- Guma de mestecat/dulciurile nu sunt permise în zonele de producție sau depozitare
- Fără scuipat nicăieri pe terenul companiei
- Nu sunt permise monede / portofele / materiale plastice / metale în zonele de producție sau depozitare.
- Nu este permisă săritura sau cățărul peste/sub turnichete
- Fără lac de unghii / îmbunătățiri de unghii / parfumuri / loțiuni purtate în zonele de producție
- Nu sunt permise bijuterii, cu excepția unei verighete de casatorie
- Toate înregistrările și documentele trebuie completate cu scris clar și lizibil
- FUMATUL ESTE PERMIS NUMAI ÎN LOCURILE DE FUMĂTORI desemnate, AMPLASATE în afara FIECĂREI ZONE DE PRODUCȚIE



SPĂLAREA MÂINILOR

Mâinile trebuie spălate:

- După folosirea toaletei
- La intrarea și ieșirea din zonele de producție sau depozitare.
- După ce ai schimbat un pansament sau ai de-a face cu o persoană bolnavă

Nu uitați să vă spălați pe mâini sau să schimbați PPE de unică folosință:

- După fumat, suflat nasul, tuse sau strănut
- După ce ați ridicat carnea sau echipamentul de pe podea
- (conform procedurii de carne cazuta la podea)
- După mănuierea deșeurilor sau când sunt murdare
- După mănuierea unor echipamente externe



PROCEDURA DE SPĂLARE MÂNĂ

1



2



3a



3b



3c



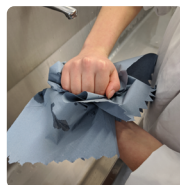
3d



4



5



PLASA DE PĂR ȘI PLASA PENTRU BARBIE

- Toți operatorii trebuie să poarte o plasă de păr/barbie atunci când lucrează în zona de producție alimentară.
- Plasele de păr/barbie pot fi colectate din zona de spălătorie
- Plasa de păr/barbie trebuie să fie primul element de PPE care trebuie pus și ultimul element care trebuie îndepărtat.
- **Plasa de păr/barbie trebuie purtate acoperind tot părul și urechile. Părul nu trebuie să iasă afară.**
- Dacă aveți vreo creștere a părului facial (aceasta include berberitul de 1 zi), trebuie să purtați o plasa pentru barbă.
- **Plasa pentru barbă trebuie să acopere tot părul facial și nu trebuie să fie întins pentru a sta sub barbă.**

BIJUTERII

- Nicio bijuterie, cu excepția unei verigete de nuntă simplă, nu este permisă în producție sau zone de depozitare. Aceasta include ceasuri inteligente și trackere de activitate.



TOȚI ANGAJAȚII SUNT OBLIGAȚI SĂ POARTE CORECT CULOAREA DE PPE IN FUNCTIE DE PRODUSUL LA CARE SUNT IMPLICATI IN PREGATIRE

	CULOAREA MANUSILOR		CULOAREA MÂNECĂ		CULOARE ȘORȚUL	
PORC	ALBASTRU		ALBASTRU		ALBASTRU	
MIEL	VERDE		VERDE		VERDE	
VITĂ	PORTOCALIU	ROSU	PORTOCALIU	ROSU	PORTOCALIU	ROSU
VALOARE ADAUGATA	GALBEN		GALBEN		GALBEN	



MĂNUSILE DE MĂCELAR (PENTRU MÂNĂRELE DE CUITITE) SUNT TOATE DE CULOARE ALBASTRĂ. ACEASTA SE APLICĂ ATIT SITE-ULUI PRIMAR, ȘI CU AMĂNUNTUL. DACĂ NU UTILIZAȚI UN CUȚIT ORI PURTATI O PROTECȚIE DE METAL, TREBUIE PURTAT PPE CORECT.



TOȚI ANGAJAȚII CARE INTRĂ ÎN ZONELE DE PRODUCȚIE ȘI DE DEPOZITARE SUNT RESPONSABILI SĂ SE ASIGURĂ CĂ POARTA URMĂTORUL PPE CURAT ȘI NEDETERMINAT:



ÎN FUNȚIE DE ROLUL DVS., POATE FI OBLIGATARIU SĂ PORȚI ȘORȚUL DE FIER ȘI ȘORȚUL ANTISPLĂCURI.



DULAPURI ȘI DEPOZITARE PPE

- Nu trebuie depozitate alimente sau băuturi în dulapuri. Acestea trebuie păstrate în cutii de prânz
- Medicamentele personale trebuie raportate la HR și depozitate numai în dulapuri încuiate
- Numai cheile dulapului sunt permise în buzunare, aceasta face parte din Politica site-ului privind echipamentele individuale de protecție
- Dulapurile pot conține FIE PPE (cizme și cască de protecție) SAU îmbrăcăminte de exterior – NICIODATĂ o combinație a ambelor.



ALERGENI

Reacțiile alergice la nuci, arahide și semințele de susan pot pune viața în pericol chiar și atunci când sunt consumate în cantități foarte mici, prin urmare am decis să luăm următoarele măsuri pentru a minimiza riscul de contaminare a produselor noastre.

PRODUSELE CARE CONȚIN NUCICI, ARAHIDI SAU SEMINȚE DE SUSAN NU SUNT PERMISE LA PE TERITORIU

- Nucile, alunele și semințele de susan nu sunt prelucrate la fața locului
- Cantina de la fața locului nu servește alimente care conțin nuci, alune sau semințe de susan.
- Este de datoria tuturor angajaților să se asigure că au verificat eticheta alimentelor pe care le iau la fața locului pentru a se asigura că nu conțin nuci, alune sau semințe de susan.

Site-ul de vânzare cu amănuntul produce produse care conțin alergeni. Instruirea va fi oferită personalului care lucrează în domenii specifice în care alergenii sunt manipulați, după cum se aplică pentru rolul dvs.

Alergenii care pot fi gestionati la sediul de retail sunt:

CATEGORIA 2 – LAPTE, MUȘTAR, ȚELINĂ ȘI OU

CATEGORIA 3 – GLUTEN, SOIA ȘI SULFIȚI

Controalele existente pentru a asigura nicio contaminare încrucișată cu alergeni includ:

- Zona de depozitare/containere desemnate pentru ingrediente
- Scurgerile de ingrediente curățate imediat
- PPE cu coduri de culoare pentru personalul care manipulează produse cu valoare adăugată
- Producția programată trecând de la produsele cu cel mai puțin alergeni primele apoi cele cu mai multi.
- Spălările în proces și testarea ATP unde schimbările nu pot fi evitate.



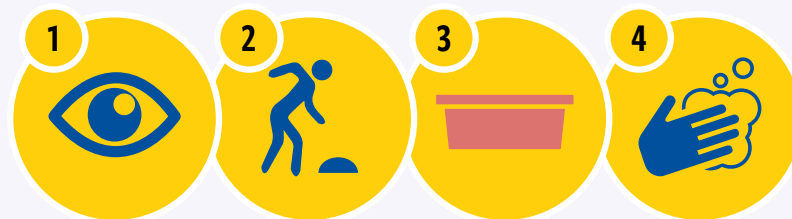
**TREBUIE URMATĂ PROCEDURA CĂRNII CĂZUTE
REDUCEȚI RISCUL CA PRODUSELOR SĂ FIE AMBALATE CU
ORICE CONTAMINARE SAU CORPURI STRĂINE. PRODUSELE
SUNT VERIFICATE DE SUPERVIZOR SAU DE MANAGER**

VEZI

RIDIC-O

PUNE-O
ÎN ZONA
DESEMNAȚĂ

SPALA-TI
MAINILE



CORPURI STRĂINE

- Un corp străin este un obiect din/pe produs care nu ar trebui să fie acolo. Acestea pot provoca vătămări grave dacă contaminatează produsele.
- Trebuie să luăm măsuri de precauție și să implementăm controale pentru a minimiza risc de contaminare.
- Cu toții avem datoria de a oferi produse sigure pentru toți clienții noștri
- Aceasta include prevenirea apariției organismelor străine, raportând supervisorului dumneavoastră orice echipament deteriorat sau PPE.
- Vă rugăm să fiți vigilenți la orice corp străin. Dacă sunt găsite, scoateți-le din produs și raportați-le supervisorului dumneavoastră pentru investigare



POLITICI DUNBIA

Politicile pentru Dunbia pot fi găsite pe avizierele Cantinei.

Politicile afișate includ:

- Siguranța și calitatea alimentelor – Politica de calitate a site-ului, obiectivele de calitate a site-ului, Politica de alergeni, Politica de igienă personală
- Sănătate și siguranță – Sănătate și siguranță, siguranță la incendiu, bunăstare
- Resurse umane – Posturi vacante curente, evenimente viitoare

Trebuie să vă familiarizați cu fiecare dintre aceste politici



FOOD SAFETY AND QUALITY

SAFETY FIRST ✓ QUALITY ALWAYS



CULTURA SECURITATII ALIMENTARE

Dunbia se angajează în îmbunătățirea continuă a Siguranței Alimentare și a Culturii Calității Site-ului.

Avem un program de evenimente și activități planificate pentru a îmbunătăți siguranța alimentară și cultura calității la fața locului. Puteți fi la curent cu aceste evenimente prin intermediul avizierelor FSQ.

Siguranța alimentară este responsabilitatea tuturor.

Este important să respectați toate Regulile de siguranță alimentară pentru a asigura siguranța și calitatea produselor

Dacă aveți probleme de siguranță alimentară / întrebări le poți ridica liderului tău de echipă,

Supervizor, Manager sau un membru al echipei pentru Siguranța Alimentară și Calitate sau scanați codul QR.

