

## PODRECZNIK POWITALNY DLA PRACOWNIKÓW

Aby zaktualizować  
broszurę, kliknij  
poniższy kod QR



### OPINIE & PYTANIA

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



NASZA FIRMA JEST POŁOŻONA W



POSIADAMY PONAD **30,000** DOSTAWCÓW



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 NASZYMI 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. Obraźliwe, 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 – 082 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 ustawy 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, powinieneś 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 ŻŁE 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.
- Udaj 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 słodyczy
- 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:

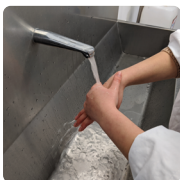
- Po skorzystaniu z toalety
- Podczas wchodzenia i wychodzenia z obszarów produkcyjnych lub magazynowych.
- Po zmianie opatrunku lub kontakcie z osobą chorą

### 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



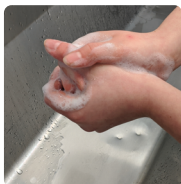
3b



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 NÓŻE) SĄ W KOLORZE NIEBIESKIM. DOTYCZY TO ZARÓWNO STREF UBOJU, JAK I PRODUKCJI DETALICZNYCH. JEŚLI NIE UŻYWASZ NÓŻA, 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 ZABEZPIELAJĄCEGO



### 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 miejsca 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 OPUSZCZONEGO MIĘSA, ABY ZMNIJSZYĆ RYZYKO PAKOWANIA PRODUKTÓW Z JAKIMIKOLWIEK ZANIECZYSZCZENIEM LUB CIAŁAMI OBCYMI. TAKIE PRODUKTY SĄ NASTĘPNIENIE 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.

Wywieszane 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.

