

CÓDIGO DE CONDUTA e Higiene Pessoal



A UNISELF é uma empresa com um Sistema Integrado de Gestão da Qualidade, Ambiente, Segurança no Trabalho e Segurança Alimentar. A nossa política tem como objectivo produzir produtos seguros e com qualidade, num ambiente de trabalho com segurança para o trabalhador e que seja “amigo” do ambiente. Por isso é importante que durante o seu trabalho sejam cumpridas algumas regras de boas práticas.

Recepção da Matéria-Prima:

- Inspeccione cuidadosamente a matéria-prima aquando da sua recepção;
- Rejeite todos os alimentos não conformes;
- Conserve os rótulos de origem junto da matéria-prima.



Armazenamento de Matéria-Prima:

- Armazene o mais rapidamente possível a matéria-prima após a sua recepção;
- Proceda à rotação de stocks de acordo com os prazos de validade.

Higiene Geral:

- Mantenha os equipamentos, utensílios e locais de trabalho sempre em boas condições de higiene.



Higiene Pessoal:

- Lave as mãos de acordo com as regras e sempre que se justifique;
- Evite levar os dedos à boca, nariz, ouvidos, olhos, cabelo, se isto acontecer lave imediatamente as mãos;
- Mantenha os cabelos completamente cobertos pela touca;
- Mantenha o fardamento e o calçado limpos;
- Não utilize jóias, nem adornos;
- Mantenha as unhas limpas, curtas e sem verniz;
- Não fume dentro das instalações;
- Não coma ou beba durante a laboração, e dentro das instalações, apenas no local destinado a este fim (refeitório);
- Não limpe as mãos ao avental e/ou fardamento;
- Evite tossir ou espirrar próximo dos alimentos;
- Utilize luvas descartáveis para a protecção de ferimentos e infecções nas mãos, para manusear qualquer produto alimentar confeccionado, e ainda na lavagem de equipamentos e instalações. A utilização de luvas obedece a regras específicas, tais como, lavar as mãos antes de as colocar, executar as tarefas em contínuo, etc.



CÓDIGO DE CONDUTA e Higiene Pessoal



Segurança Alimentar:

- Na presença de pragas avise o responsável, pois existe uma empresa responsável pela eliminação das mesmas;
- Não acumule detritos nos locais em que são manipulados alimentos.



Ambiente:

- Reduza ao máximo os resíduos, mas cumpra sempre as regras de boas práticas;
- Proceda à correcta separação dos resíduos;
- Poupe energia eléctrica, por exemplo, não deixe as luzes acesas quando não está a utilizar a instalação e não deixe os equipamentos ligados quando não estão a ser utilizados;
- Seja consciente no consumo de água, esta é um recurso natural essencial à vida, por isso, poupe!



Segurança:

- Movimente e transporte cargas numa postura correcta;
- Utilize os equipamentos de apoio ao transporte de cargas sempre que necessário (carros, porta paletes);
- Utilize equipamentos de protecção individual (por exemplo: luvas de malha para quando se está a cortar carne, máscaras e luvas descartáveis na utilização dos detergentes);
- Respeite a utilização de detergentes e desinfectantes constante no Plano de Higienezação e em caso de acidente seguir as instruções do fabricante constantes nos primeiros socorros;
- Cumpra as indicações que lhe serão fornecidas, sobre os procedimentos a adoptar em caso de emergência.



Todas estas regras são importantes para o sucesso da empresa. Este sucesso só poderá ser alcançado com a sua colaboração. Você é um elemento fundamental!