

POLÍTICA ENERGÉTICA

SOHI MEAT SOLUTIONS

A SOHI Meat Solutions – Distribuição de Carnes, S.A. opera uma unidade de preparação, produção de preparados de carne e carne picada; Congelação; Acondicionamento de carnes frescas e armazenagem frigorífica de carnes de bovino, suíno, ovinos e caprinos, solípedes, aves, aves de caça selvagem e exóticas; Preparados de carne e carne picada; Desmancha de aves e lagomorfos.

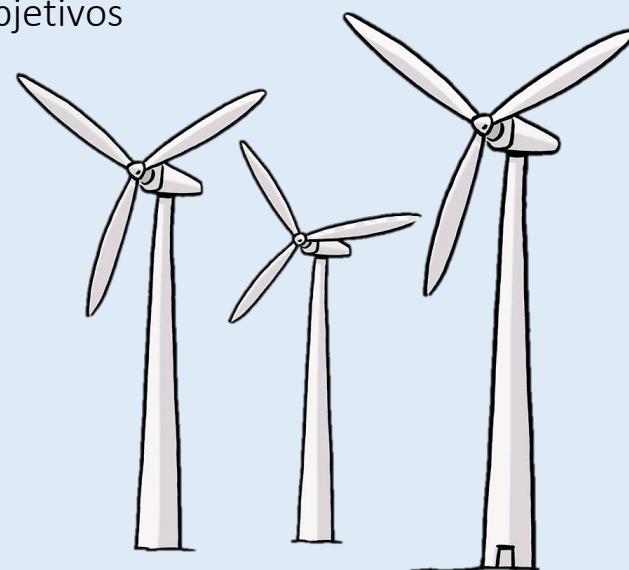
A SOHI reconhece que a excelência no desempenho energético é essencial para o sucesso contínuo do negócio, garantindo que a conformidade da política energética, programas e padrões de desempenho de energia são parte integrante do processo de planeamento e tomada de decisão.

Para alcançar isso, a SOHI está comprometida em:

1. Cumprir todos os requisitos legais e outros que se apliquem relativos ao uso e consumo de energia;
2. Estabelecer e manter um sistema de gestão de energia eficiente;
3. Delinear objetivos e metas de energia e revê-los anualmente como parte de um processo de melhoria contínua e melhoria do Sistema de Gestão de Energia (SGE);
4. Assegurar a disponibilidade de informações, formação e recursos necessários para atingir os objetivos e metas;
5. Assegurar a competência necessária para a implementação e manutenção eficiente do SGE;
6. Implementar oportunidades de melhoria do consumo energético que proporcionem um retorno económico viável sobre o investimento sem um impacto negativo na segurança do pessoal, produto, instalações ou meio ambiente;
7. Melhorar de forma contínua o desempenho energético das suas atividades;
8. Consciencializar todos os colaboradores sobre o uso de energia, promovendo o envolvimento a todos os níveis, incentivando-os, orientando-os e apoiando-os a agir de acordo com esta política energética;
9. Apoiar à compra de produtos, serviços e design energeticamente eficientes para a melhoria do desempenho energético.

A Gestão de Topo assegura que a Política Energética vai de encontro aos objetivos do negócio, uma vez que o desejo de implementar esse projeto emana das diferentes vertentes, operacionais e comerciais, do Grupo Sonae MC e Hilton Food Group.

Todos os pressupostos desta Política assentam em objetivos mensuráveis, Traçados pela Equipa de Gestão Energética e aprovados pela Gestão de Topo.



POLÍTICA DE AMBIENTE



POLÍTICA DE AMBIENTE DA SONAE



A SONAE está consciente de que **todas as atividades humanas são indutoras de impactes no Ambiente.**

A SONAE reconhece o **desempenho ambiental das suas atividades, produtos e serviços** como parte integrante da sua Responsabilidade Social, enquanto agente económico de referência na cadeia de valor dos mercados onde está presente.

A SONAE acredita **que a constante procura de um desempenho ambiental de excelência** se constitui, não apenas num fator distintivo, como também numa condição fundamental para o desenvolvimento sustentado e sustentável dos seus negócios.

A SONAE está determinada a **conciliar o desenvolvimento económico e social com a proteção do ambiente** contribuindo para o Desenvolvimento global Sustentável, operando de forma ambientalmente responsável.

A SONAE assume publicamente o compromisso **de desenvolver a sua atuação de acordo com os seguintes princípios:**

- **Integrar** a Gestão Ambiental na gestão global da Empresa, assumindo a eco-eficiência como referencial de gestão;
- **Cumprir** a legislação e regulamentação ambiental aplicável, e os compromissos ambientais que tenha subscrito, procurando preparar-se antecipadamente para a aplicação de novos requisitos legais;
- **Melhorar** de forma contínua o desempenho ambiental das suas atividades, produtos e serviços, procurando prevenir e reduzir de forma sistemática os respetivos impactes ambientais e privilegiando a adoção das melhores técnicas disponíveis;
- **Utilizar** racional e eficientemente os recursos naturais e a energia;
- **Minimizar** a produção de resíduos, e privilegiar a valorização dos resíduos gerados, assegurando que os restantes são encaminhados para destino final adequado;
- **Atender** à integração dos valores ambientais na avaliação de novos projetos e na tomada de decisões relevantes para a evolução dos negócios;
- **Medir, Monitorar e Avaliar** continuamente o desempenho ambiental da Empresa e das instalações que opera, à luz de objetivos de gestão pré-estabelecidos;
- **Influenciar** os fornecedores de produtos e serviços a assumirem comportamentos e práticas ambientalmente responsáveis;
- **Sensibilizar e Formar** todos os colaboradores, reforçando a consciencialização e competência ambientais, individual e coletiva;
- **Cooperar** e contribuir para o desenvolvimento de políticas públicas ou privadas e de programas governamentais, e desenvolver, fomentar ou participar em iniciativas envolvendo os clientes ou a comunidade exterior (autarquias, organizações não governamentais, escolas) que igualmente visem a proteção do ambiente;
- **Comunicar** periodicamente, aos colaboradores, fornecedores, consumidores, investidores e restantes partes interessadas, de forma aberta e transparente, a evolução do desempenho ambiental da Empresa.

Paulo Azevedo
CEO Sonae
Fevereiro 2009

MC		Código: IP FPS 01	Revisão do IP: 09															
Sistema de Gestão Ambiental instalações		Data: 20.10.2022																
Título: Requisitos Ambientais para Fornecedores e Prestadores de Serviços		Aprovado por: Direção de Sustentabilidade																
Preparado por: Direcção de Sustentabilidade		Revisto por: Direcção de Sustentabilidade																
Requisitos Ambientais		Fornecedores e prestadores de serviços																
		Fornecedores de produtos químicos	Serviços de manutenção	Manutenção dos equip. ar condicionado, refrigeração e bombas de calor	Transporte de mercadorias	Fornecedores de mercadorias / equipamentos	Serviços de limpeza	Operadores de resíduos	Monitorizações ambientais	Captação de águas subterrâneas	Limpeza sistema de drenagem de águas residuais	Calibração de dispositivos de medição e monitorização	Serviços médicos	Construção civil	Segurança	Formação e Sensibilização	Todos	
Aspectos gerais	* Não haver notícia, prévia à adjudicação, do incumprimento da legislação ambiental aplicável.																X	
	* Manter a máxima organização, arrumação e limpeza no decorrer da intervenção.																X	
	* Sempre que ocorra alguma situação anómala ou algum acidente com repercussões ambientais negativas (ex. derrame de produtos químicos ou de resíduos), comunicar imediatamente ao Responsável da Instalação / Responsável da Área ou Coordenador Ambiental.																X	
	* Entidade com SGA certificado pela Norma ISO 14001. Condição preferencial.																X	
Licenças / Autorizações	* Alvará concedido pelo Instituto de Construção e do Imobiliário (INCI) das empresas de construção civil (execução das obras e trabalhos de construção civil). A execução de obras e trabalhos de construção civil estão sujeitos a licença de acordo com o Decreto-Lei n.º 555/99, de 16 de Dezembro, republicado pela Lei n.º 60/2007, de 4 de Setembro. Para obras sujeitas a licença, exigir o Plano de Prevenção e Gestão de Resíduos de Construção e Demolição (RCD), de acordo com o Decreto-Lei n.º 46/2008, de 12 de Março. Plano de Controlo Ambiental ou outras práticas de gestão ambiental em obra. Para obras realizadas aos sábados, domingos e dias úteis entre as 20h e as 08h é exigida a licença especial de ruído, emitida pelo respectivo Município (de acordo com o Decreto-Lei n.º 9/2007, de 17 de Janeiro)													X				
	* Entidades licenciadas para transporte de mercadorias por conta de outrem com alvará emitido pela entidade oficial					X		X			X			X				
	* Entidades licenciadas para operações de transporte, armazenagem, tratamento, valorização ou eliminação de resíduos, incluindo resíduos de construção e demolição - Apresentar comprovativos								X			X			X			
	* Entidades que exerçam actividades de pesquisa, captação e montagem de equipamentos de extracção de água subterrânea devem apresentar licença válida ao abrigo da legislação aplicável.									X								
	* Entidades que no âmbito do regime jurídico da responsabilidade por danos ambientais exerçam actividades consideradas no anexo III do Decreto-Lei n.º 147/2008 (Declaração do Seguro de Responsabilidade Ambiental).		X		X	X		X		X				X				
* Entidade com acreditação DGERT ou Formadores certificados pelo IEFP.																	X	
Resíduos	Separação / Armazenagem	* Proceder à separação por tipologia / fileiras os resíduos produzidos e proceder ao acondicionamento dos resíduos em contentores específicos e apropriados e devidamente identificados.	X	X	X			X						X	X	X		
	Transporte	* Armazenar os resíduos nas áreas específicas definidas para o efeito.	X	X				X	X					X	X	X		
	Destino Final	* Assegurar que as condições de transporte rodoviário dos resíduos cumprem os requisitos estabelecidos na Portaria n.º 145/2017, de 26 de abril: acondicionados em embalagens estanques, transporte a granel em veículo de caixa fechada ou veículo de caixa aberta com a carga devidamente coberta, arrumação no veículo de forma a evitar deslocações e garantir actuação em caso de derrame.	X	X					X		X						X	
	Destino Final	* Assegurar que cada transporte de resíduos é acompanhado por uma Guia Eletrónica de Acompanhamento de Resíduos (e-GAR).	X	X	X				X		X						X	
Produtos químicos	Aquisição / Utilização	* Entregar, no início dos trabalhos, uma lista de todos os produtos químicos que vão ser utilizados durante a prestação do serviço, assim como as fichas de segurança dos produtos em causa. As embalagens dos produtos químicos deverão cumprir as regras de rotulagem definidas legalmente.	X	X					X								X	
	Armazenagem / Manuseamento	* Não adquirir/utilizar substâncias com impacto ambiental significativo, nomeadamente as proibidas por requisitos legais (p.e. clorofluorocarbonos, halons, hidrobromofluorocarbonos, tetracloreto de carbono, mercúrio, PCB, amianto, materiais radioactivos).	X	X	X			X	X	X	X						X	
Águas residuais	Aspectos Gerais	* Não despejar resíduos sólidos/líquidos (ex. óleos, gorduras, entre outros) e/ou produtos químicos nos sistemas de drenagem de águas residuais e pluviais.	X	X	X	X			X	X	X					X		
Emissões gasosas	Veículos	* Privilegiar a utilização de veículos com idade média de 4 anos, não podendo exceder os 5 anos em termos individuais.						X									X	
		* Proceder à manutenção e revisão periódicas dos veículos pesados, de modo a controlar as emissões dos gases de escape.							X									X
Gases fluorados	Equipamentos fixos de refrigeração, ar condicionado, bombas de calor e unidades de refrigeração de camiões e reboques refrigerados que contêm determinados gases fluorados com efeito de estufa / depleção da camada de ozono	* Minimizar a emissão de poeiras.															X	
		* Cumprir a legislação ambiental em vigor sobre equipamentos fixos de refrigeração, ar condicionado, bombas de calor e unidades de refrigeração de camiões e reboques refrigerados que contêm determinados gases fluorados com efeito estufa, nomeadamente no que diz respeito a verificações periódicas de fugas, reparações de fugas, empresas certificadas, técnicos qualificados e requisitos técnicos e documentos relativos à intervenção nos equipamentos definidos legalmente.				X	X											
		* Encaminhar para um operador de gestão de resíduos licenciado o equipamento das Instalações da MC que atinge o fim de vida e se transforma num resíduo, directamente ou através de entidades responsáveis por um sistema de gestão de fluxos específicos de resíduos.				X												
		* Cumprir a legislação ambiental sobre fluidos refrigerantes (fréons), efectuando as verificações periódicas das substâncias regulamentadas, de acordo com o estabelecido na legislação aplicável, nos equipamentos colocados nas Instalações da MC.					X											
Ruído	Equipamentos	* Fornecer equipamentos contendo rótulos e cumprindo requisitos adicionais de rotulagem relativamente a produtos e equipamentos que contenham gases fluorados com efeito de estufa de acordo com a legislação em vigor.							X									
		* O equipamento para utilização no exterior deve exibir a marcação CE e a indicação do nível de potência sonora.							X			X						X
Monitorização	Aspectos Gerais	* Minimizar a produção de ruído por máquinas/equipamentos.							X									
		* Assegurar que o método utilizado para o parâmetro a analisar ou para o dispositivo a calibrar se encontra acreditado pelo Instituto Português de Acreditação (IPAC).												X				
Monitorização	Ruído	* Medições de acordo com a norma NP 1730-1:1996 Acústica. Circular do Instituto Português de Acreditação (IPAC) - "Critérios de acreditação transitórios relativos à representatividade das amostragens de acordo com o Decreto-lei n.º 9/2007". Avaliação de acordo com o DL 9/2007 de 17 de Janeiro. Certificado de Calibração do Sonómetro.																

Política de Segurança Alimentar

A Gestão e Direção de Qualidade da “SOHI Meat Solutions – Distribuição de Carnes, S.A.”:

- 1) Pretende aplicar o SGSA a todos os produtos e processos para o qual a empresa foi licenciada, assegurando a sua implementação nos processos de preparação, produção de preparados de carne e carne picada, congelação, acondicionamento de carnes frescas e armazenagem frigorífica de carnes de bovino, suíno, ovino/caprino, solípedes, aves, caça selvagem e exóticos. Preparados de carne e carne picada. Desmancha e fatiagem de aves e logomorfos.
- 2) Como empresa de preparação de carnes e fornecedor do líder de mercado na distribuição moderna é sua obrigação elevar a fasquia da qualidade e segurança alimentar dos seus produtos, aplicando as boas práticas de fabrico e as melhores tecnologias.
- 3) Pretende estabelecer relações de parceria e confiança com os seus fornecedores de matéria-prima (cárnea ou vegetariana), ingredientes e, de embalagem, uma vez que estes são fundamentais na obtenção de um produto final com Qualidade e Segurança Alimentar, estabelecendo com eles uma comunicação permanente.
- 4) Entende que a qualidade e segurança alimentar são duas preocupações fundamentais, pelo que respeita as mais exigentes normas e garante um rigor absoluto no controlo dos perigos relevantes e nos seus procedimentos de trabalho.
- 5) Está consciente de que todas as atividades produtivas são indutoras de impacto sobre o produto final, pelo que garante um controlo rigoroso sobre os volumes diários de produção e distribuição.
- 6) Pretende seguir criteriosamente a legislação em vigor e os requisitos definidos e acordados com clientes.
- 7) Está determinada a conciliar o desenvolvimento de novos produtos com a procura cada vez mais exigente do consumidor final, apresentando uma gama variada com um elevado nível de segurança alimentar.
- 8) Pretende criar um ambiente propício à inovação e melhoria contínua, seja nos processos, produtos e eficácia do sistema de gestão da Qualidade e Segurança Alimentar.
- 9) Pretende formar todas as pessoas envolvidas neste projeto para que a Segurança Alimentar seja devidamente percecionada. Pretende dotar de competências todos os colaboradores no domínio da qualidade e segurança alimentar.

Em resumo, de acordo com o seu papel na cadeia alimentar, é objetivo da “SOHI Meat Solutions – Distribuição de Carnes, S.A.”, ir ao encontro das expectativas dos clientes e dos acionistas, apresentando produtos competitivos, seguros e inovadores, com o melhor nível de serviço.

A gestão de topo assegura que a Política de Segurança Alimentar vai de encontro aos objetivos do negócio, uma vez que o desejo de implementar esse projeto emana das diferentes vertentes, operacionais e comerciais, do Grupo Sonae e Hilton.

Todos os pressupostos desta Política assentam em objetivos mensuráveis, traçados pela Equipa de Segurança Alimentar e aprovados pela Gestão de Topo e Direção da Qualidade.

Elaboração: DCQ	Aprovação: ESA	Validação: Direção da SOHI
--------------------	-------------------	-------------------------------

Política de Saúde e Segurança no Trabalho

É o propósito da SOHI melhorar a vida das pessoas através da maneira como trabalhamos e criamos relações. Para este fim, somos guiados pelos seguintes princípios:

A segurança, saúde e bem-estar dos empregados, prestadores de serviços e clientes são valores fundamentais para a SOHI e ambicionamos atingir Zero Acidentes.

Cada um é responsável pela sua segurança e juntos estamos comprometidos com a Saúde e Segurança e o bem-estar coletivo.

Desde a Direção e por toda a linha hierárquica, lideramos a melhoria contínua em Saúde e Segurança no Trabalho, através da constante monitorização de indicadores e tendências, estabelecemos metas e objetivos cada vez mais desafiadores. Estamos empenhados em melhorar as condições e processos de trabalho e desenvolver uma cultura de segurança. Acima de tudo, lideramos pelo exemplo.

Acreditamos que todas as lesões, doenças e acidentes podem ser evitados, mas quando eles ocorrem iremos além dos sintomas para encontrar as verdadeiras causas. Identificamos, avaliamos e minimizamos os riscos no local de trabalho, para os quais definimos e implementamos ações de controlo, mitigação e correção e respondemos a incidentes de emergência com processos robustos.

Nós dedicamos ao sistema de gestão de Saúde e Segurança os recursos humanos, técnicos e financeiros que permitem alcançar as melhores práticas e soluções disponíveis, garantindo o cumprimento das exigências legais e outras que SOHI subscreve.

Promovemos a adequada formação e treino de todos os colaboradores, para que atuem proactivamente em questões de Saúde e Segurança dentro e fora do ambiente de trabalho. Mantemos uma comunicação ativa, responsável e transparente com todas as partes interessadas sobre a política e os resultados de SST.

Diretor

Data

Elaboração: Técnico SST	Aprovação: Direção RH	Validação: Direção Unidade
----------------------------	--------------------------	-------------------------------

VISÃO ESTRATÉGICA DE SAÚDE E SEGURANÇA

A saúde e segurança dos nossos colaboradores, clientes e parceiros é inegociável na SOHI.

Trabalhamos todos os dias baseados numa cultura de Saúde e Segurança com a ambição de alcançar os Zero Acidentes e o Bem-Estar dos Colaboradores.

Somos comprometidos na Saúde e Segurança através de uma cultura proactiva e sustentável, assente numa gestão de excelência e nos princípios da melhoria contínua.

Operamos com segurança e garantimos o bem-estar de todos. Assim estamos também a contribuir para maximizar a nossa eficiência operacional, a satisfação dos nossos clientes e a criação de valor.

Monitorizamos o nosso desempenho e melhoramos todos os dias, em todos os locais e envolvendo todos os colaboradores.

Diretor

Elaboração: Técnico SST	Aprovação: Direção RH	Validação: Direção Unidade
----------------------------	--------------------------	-------------------------------

EMERGÊNCIA

Em caso de emergência é ativada uma equipa interna que tem como missão tomar as medidas necessárias para controlar e gerir a situação de emergência.

EMERGÊNCIA TOTAL

TOQUE CONTÍNUO DA SIRENE

EVACUAÇÃO

Saia do local onde se encontra, sem correr, siga o caminho de evacuação e as indicações da nossa equipa - Grupo Alfa - Evacuação;



Dirija-se para o Ponto de Encontro (no exterior, junto à Portaria) e não o abandone sem ter indicações nesse sentido.



Mantenha os caminhos de evacuação e equipamentos de combate a incêndios desobstruídos.



Todos os incidentes ou acidentes, devem ser reportados de imediato à Sohi.



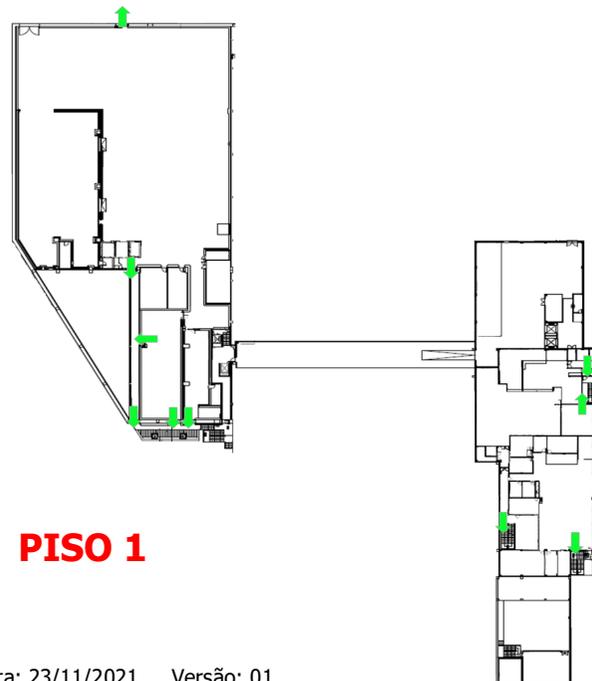
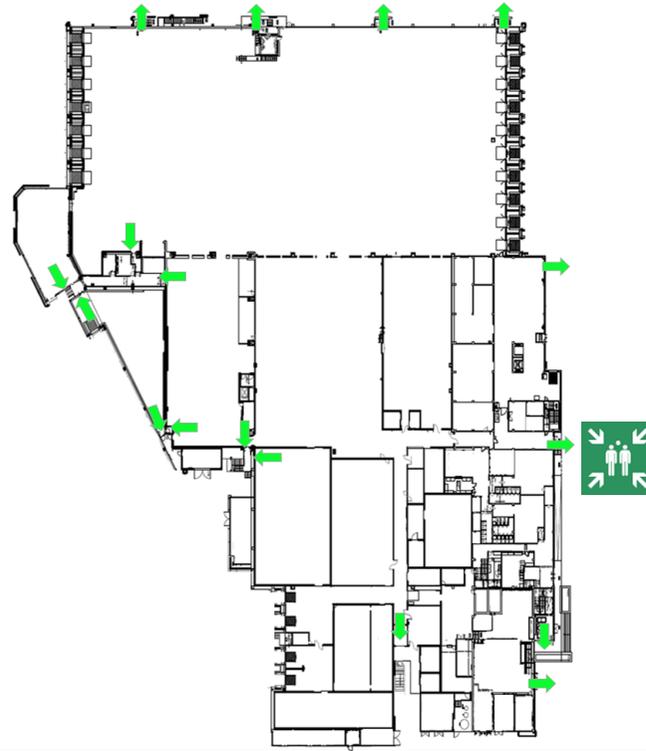
Numa evacuação é proibido voltar atrás sem autorização

CONTACTOS

PORTARIA: 243 377 330

RESPONSÁVEL PELA VISITA:

PLANTA DE EMERGÊNCIA



PISO 1

Data: 23/11/2021 Versão: 01



BEM-VINDO

A SUA SEGURANÇA E A SEGURANÇA DOS
NOSSOS PRODUTOS É MUITO
IMPORTANTE PARA NÓS

POR FAVOR LEIA COM ATENÇÃO E
RESPEITE AS INSTRUÇÕES CONTIDAS
NESTE FOLHETO



Sohi Meat Solutions, Distribuição de Carnes, SA
Quinta do Mocho
Zona Industrial de Santarém
2005-002 Santarém



REGRAS GERAIS

-  É **proibido** distrair os operadores durante a realização das suas tarefas.
-  É **proibida** a manipulação de máquina e equipamentos de trabalho.
- É **proibido** afastar-se do responsável pela visita, e dos trajetos definidos.
-  Esteja atento à circulação de pessoas, mercadorias e veículos.
- Durante a circulação tenha particular atenção à presença de resíduos.
-  É **proibido** obstruir os acessos a equipamentos de combate a incêndios e de emergência, caminhos e saídas de emergência.
-  É **proibido** tirar fotografias, filmar e utilizar equipamentos de áudio.
-  É **proibido** o uso do telemóvel (no interior da produção)
-  É **proibido** fumar fora da zona prevista ou foguear dentro das instalações.
-  É **proibido** foguear e é **obrigatória** Autorização de Trabalho antes de realizar trabalhos a quente.
-  É **proibido** circular a mais de 10 km/h.

SEGURANÇA

**A SEGURANÇA DE TODOS,
DEPENDE DE CADA UM DE NÓS**

**EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO
INDIVIDUAL**

**Durante a sua permanência na SOHI, deve usar
sempre os equipamentos de proteção individual**

No interior:



CAPACETE DE PROTEÇÃO

CALÇADO DE PROTEÇÃO



PROTEÇÃO AURICULAR
(nos locais assinalados)

No exterior:



COLETE DE ALTA VISIBILIDADE

AMBIENTE

Na Sohi, existe um conjunto de regras e comportamentos que deverão ser cumpridos:

- Utilização consciente e racional dos recursos: Energéticos (eletricidade) e Hídricos (água).
-  - Alertar caso encontre uma fuga de água.
- Não deixar torneiras abertas nem a pingar.
-  - Não deitar resíduos para o chão, os mesmos devem ser corretamente separados.
- Os veículos devem circular com a caixa de carga fechada e/ou coberta para evitar a queda de mercadoria/materiais e a emissão de poeiras;
- Em caso de derrame deverá informar de imediato a portaria e proceder ao seu combate.

COMO PROCEDER EM CASO DE DERRAME:

- **Isolar a área** com os meios adequados (pó absorvente e/ou tapos) e deixar absorver;
- **Limpar os resíduos**, e colocá-los num saco;
- Os resíduos são considerados perigosos, por isso devem ser **entregues à equipa da manutenção** que os encaminhará para o local apropriado.



SEGURANÇA ALIMENTAR



É **obrigatório** o uso de EPI's descartáveis dentro da unidade fabril e cobrir toda a roupa pessoal.



Sempre que utilizar os sanitários é **obrigatório** a remoção dos descartáveis.



É **obrigatório** o uso de proteção nos sapatos e a higienização das botas/sapatos no lava solas ao entrar na unidade fabril.



Higienizar frequentemente as mãos e à entrada da unidade.



Proibido usar anéis, fios, pulseiras, relógios, brincos, e piercings.



É **proibido** o transporte, comer e beber no interior das instalações (incluindo rebuçados e pastilhas).



É **proibido** o contacto com produtos alimentares.

Informe o responsável se sofrer de alguma doença contagiosa.

Feridas, cortes nas mãos devem ser protegidos com um penso e usar luvas.



É da sua responsabilidade (equipa externa) assegurar e controlar que todo o equipamento que trazem está em bom estado, e garantir que nada é extraviado.

Não abandone o seu equipamento nas zonas de laboração e mantenha-o devidamente arrumado. Este não deve ser de acesso fácil.

Vede e isole as zonas de trabalho de forma a não existirem contaminações cruzadas com os produtos e as áreas de laboração.

Respeite a sinalização existente na unidade.