

BİLGİLENDİRME

Değerli Tüketicilerimiz;

Tüm dünyayı etkisi altına alan Coronavirus (covid-19) salgınına yönelik tüm insanlık tedbirler almaktadır. Bizler de; Türkiye Cumhuriyeti Sağlık Bakanlığı ve Dünya Sağlık Örgütü gibi uluslararası kabul görmüş kurumların yayınlarını ve hekimlerin yönlendirmelerini dikkate alarak “Yeni Normal” dönemde siz değerli tüketicilerimizin güvenliği için önlemlerimizi aldık. Aldığımız önlemler aşağıdadır.

Sağlıklı günler dileriz.

*Personele Yönelik Önlemler

Personelin Sağlık Kontrolleri



Personelimizin işe gelişlerinde; ateş ölçümleri, sağlık beyanları ve Covid-19 hastaları ile temas bilgilerini günlük olarak sorguluyor ve kaydediyoruz. Hastalık belirtilerinden sadece birini dahi gösteren personelimizi işbaşı yaptırmıyor, sağlık kuruluşlarına yönlendiriyoruz. Ziyaretçi kurallarımızı yeniledik. İşletmelerimizi ziyarete kapattık. Zorunlu olarak gelen tedarikçilerin ise aldığımız önlemlere uymalarını sağlıyoruz. Resmi kurumların açıklamalarını dikkatle izliyor, hazırladığımız afişlerle bilgilendirmeler yapıyoruz.

El Yıkama



Her 30 dakikada bir el yıkayan çalışanlarımız önlemler kapsamında 20 dakikada bir el yıkamaktadır. Dolayısıyla günde 16 olan el yıkama sayımız 24 olmuştur.

El yıkama işlemlerimizi iki aşamalı olarak sürdürüyoruz (1- dezenfektanlı sabunla yıkama, 2- alkol ile dezenfeksiyon). Tüm ortak kullanım alanlarımızda mutlaka el dezenfektanı bulunduruyoruz.

Maske ve Kişisel Koruyucu Kullanımı



Maske kullanımına ilave olarak tüketiciler ile bire bir temas halinde olan çalışanlarımız için siperlik kullanımına geçiyoruz. Üretimde, hazırlıkta ve serviste kullandığımız önlükleri sıklıkla değiştiriyoruz.

*Sosyal Mesafe Önlemlerimiz

Hem çalışanlarımız arasındaki teması hem de müşterilerimizle aramızdaki teması azaltıyoruz. Teması minimuma indirmek için katlara servis gibi alternatif servis yöntemlerini müşterilerimize öneriyoruz. Çalışma mesafemizi aramızda 1.5 metre olacak şekilde düzenliyoruz. Yemek servis alanlarında bekleme ya da sıra oluşmaması için şeritler çekiyoruz veya işaretlendirme yapıyoruz. Masa oturma düzenlerini yemekhane alanlarının kapasitelerine göre yeniden düzenliyoruz. Çorba, salatbar gibi ortak noktalardan alınan yemekleri sizler için porsiyonluyor ve böylece temas noktalarını azaltıyoruz. Yine ortak olarak kullanılan baharatlık, sürahi gibi malzemeleri müşterilerimiz ile görüşerek kaldırıyoruz. Yerlerine tek kullanımlık paket ürünler sunuyoruz. Toplantılarımızı ve eğitimlerimizi bir araya gelerek değil, sanal ortamda ve uzaktan eğitim modelinde yapıyoruz.

*Temizlik ve Dezenfeksiyon Önlemlerimiz

Mevcut hijyen planlarımıza ilave olarak ortak kullanım alanlarının temizlik ve dezenfeksiyon periyodunu en az 2 saat olarak revize ediyoruz. Müşterilerimiz ile görüşerek her tüketici grubu değiştikten sonra yemek servis masa üstlerinin temizliğini sağlıyoruz. Sorumluluğumuzda olan sosyal alanların temizliğini sıklaştırıyoruz. Bulaşık makinelerinin sıcaklık ve temizlik kontrollerini sıklaştırıyoruz.

*Eğitimlerimiz

Tüm personelimize hijyen eğitimlerimizin tekrarı yanında covid-19 ve ilave hijyen tedbirlerimiz hakkında eğitimler veriyoruz. Bakanlık yönerge ve afişleri dikkate alınarak eğitimleri düzenli aralıklarla tekrarlıyoruz. Görsel ve afişlerler tedbirlerimizi sürekli hatırlatıyoruz.

*Atık Yönetimi

Eldiven, maske gibi atıklarımız ilgili bakanlıkların kurallarına göre ayrıştırıp uzaklaştırıyoruz.

*İzleme ve Kontrollerimiz

Salgına ilişkin tüm süreçleri iş güvenliği kurulumuz ve kriz yönetim ekibimizceizliyor, gerekli hallerde tedbirlerimizi güncelliyoruz. Mutfak yöneticilerimiz tarafından günlük olarak doldurulan kontrol listeleri ile önlemlerimizi izliyoruz. Gıda ekipmanları, yüzeyleri ve personel ellerinde hijyen testleri ile yaptığımız analizlere devam ediyoruz. Tüm tedbirlerin etkinliğini gıda mühendislerimizin denetiminde izliyoruz.



TSE COVID-19 GÜVENLİ ÜRETİM BELGESİ



TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ

Bu Belge ile

SARDUNYA GIDA MUTFAK İŞLETMELERİ TİCARET ANONİM ŞİRKETİ-HADIMKÖY
ÖMERLİ ADNAN KAHVECİ CADDESİ NO:24 34555 ARNAVUTKÖY/İSTANBUL

kuruluşunun TSE COVID-19 HİJYEN, ENFEKSİYON ÖNLEME VE KONTROL BELGELENDİRME PROGRAMI şartlarını yerine getirerek TSE COVID-19 GÜVENLİ ÜRETİM BELGESİ almaya hak kazandığını onaylar

Belge Numarası : GU-İST-66/20

Düzenleme Tarihi : 20.07.2020

Geçerlilik Tarihi : 20.07.2021




AHMET NURSİ KARTAL
İSTANBUL BELGELENDİRME MÜDÜRÜ

Bu belge Türk Standardları Enstitüsünün kuruluşu hakkındaki 132 sayılı kanun uyarınca verilmiş olup, sadece yukarıda belirtilen kuruluş adresi için geçerlidir.

342207202010402577

COVID-19 SALGINI SEBEBİ İLE SÜREÇ RİSK DEĞERLENDİRMEMİZ

SÜREÇ	İSG	COVID-19	HİJYEN	ÇEVRE
YENİ AÇILACAK İŞLETMELER	* Elektrik bağlantılı cihazlarda olası zarar oluşmasına ilişkin durumlar için ilk çalışmalarından önce kontrol işlemleri sağlanmalıdır (bina tekniği vs gibi bölümlerden destek alınabilir) * COVID-19 teşhisi konan personelimiz var ise, hastaneden aldığı rapor işyeri hekimine onaylatılarak işbaşı yaptırılmaldır.	* Havalandırma ve klima gibi şartlandırma cihazlarının sardunya sorumluluğunda olduğu noktalarda çalıştırmadan önce bakımlarının yapıyor olması sağlanmalı. Müşteri sorumluluğu olan alanlarda ise müşteriden bilgi talep edilmelidir. İlgili kayıtlar tutulacaktır. *Havalandırma ve klima gibi şartlandırma cihazlarının bakımında filtre değişimi yapan personele maske temini sağlanmalıdır.(ffp2-ffp3) * COVID-19 kapsamında tüm personele eğitimler verilmiş ve kayıt altına alınmalıdır. İlgili PV'ler tarafından süreçler takip edilmelidir. (Yönetici olmayan noktalarda destek py'nin sorumluluğundadır.)	*İşletmelerde beklemeye olan malzemelerin kullanım öncesi etiket, ambalaj gibi kontrolleri yapıldıktan sonra kullanıma alınacaktır. * Sebillerin temizliği ilk kullanım öncesi sağlanmalıdır. İlgili kayıtlar tutulacaktır. * Tüm mutfak alan ve üretim ekipmanları ilk kullanım öncesinde Mutfak temizlik ve hijyen talimatı çerçevesinde temizlenmektedir. İlgili kayıtlar tutulacaktır. * İlk günlerde uygulanacak menüler el işçiliği az, gıda güvenliği açısından riski düşük ve elimizde mevcut olan ürünlerin öncelikli tüketimine yönelik olması sağlanmalıdır. * Bekleyen su deposu olan işletmelerde su depolarının temizlenmesi ve bekleyen suyun devir daimi yapılması sağlanmalıdır.	*Maske ve eldivenler çevre ve şehircilik bakanlığının belirlediği yönetmelik çerçevesinde ayrılmış atık kovalarına atılır diğer atıklar ise mevcut prosedürlerimiz çerçevesinde değerlendirilir.
MAL KABUL	Tedarikçiden buluş * Tedarikçi partınameleri güncellendi. Tedarikçilerden COVID-19 ile mücadele sürecini yöneten bir yönetici atanması yapılması talep edildi. * Mal kabulü yapan ve dış alana çıkan personelimiz belirlenerek görevlendirildi. * Zarf, mektup, ırsaliye gibi doküman içeren belge transferi sırasında eldiven kullanımı sağlanacak. İç alana girişinde eldivenlerin değişimi sağlanacak. * İç alana giren tedarikçi için daha kapsamlı, sadece ürünü dış ortamdaki teslim eden tedarikçiler için ise kişisel koruyucu donanımlar çerçevesinde değerlendirildi.	*İç alana giren tedarikçilerin ateşi ölçülür. 38C üzeri içeriye alınmaz. İlgili kayıtlar tutulacaktır. * İç alana giren tüm personelden beyana dayalı hastalık geçmişi sorulması yapılır ve kayıt altına alınır. * İç alana giren tüm ziyaretçiler sadece görevli olduğu alana girer. Ziyaretçiyi tüm süreçlerinde sardunya personeli nezaret eder. * Ziyaretçilerden kendi malzemelerini tedarik etmesi talep edilir. (siperik, tek kullanımlık önlük, maske) . Kullanımı ilgili personel tarafından takip edilir. * Elle temas ettiği tüm alanlar(transpaletin elle tutulan alanları vb. gibi kullanılan ekipmanlar dahil) kullanım sonrasında (temas ettiği yüzeye göre, elektronik alanlar direkt alkol ile diğer alanlar (10 lt ye 50 ml oranında) çamaşır suyu ile dezenfekte edilir. * Aynı anda gelen tedarikçilerin fiziksel mesafeyi korumak amacı ile tarafımıza yönlendirme yapıpanda dek aracımda beklemesi sağlanır. * Mal kabul alanlarına ve mutfak alanlarına bilgilendirici ve yönlendirici afişler asılacak. * Sektörel bazda bakanlıkça hazırlanmış klavuzlar doğrultusunda eğitimler verilmiş ve kayıt altına alınmış olması sağlanmalıdır. * Soför, işyeri çalışanlarına herhangi bir evrak vs. vermeden önce mutlaka el dezenfektanı kullanmalıdır. * Kredi kartı kullanımı durumunda Pos cihazları her tüketici teması sonrası alkol ile (H500 ile) dezenfekte edilmelidir. Nakit para ile alımlarda ise para ile temas üresinde eldiven kullanımlı, eldiven değişiminde mutlaka el yıkama işlemi yapılacak. * Çalışanlar için işletmenin niteliğine göre gerekli durumlarda kullanılması için siperik, eldiven, gibi kişisel koruyucu donanımlar temin edilmelidir ve koruyucu donanımların düzenli ve uygun şekilde kullanımı izlenmelidir.	* Mal kabulü yapılan alanlar günde 3 kez temizlenir. (8 saatlik dilimde 1' den az kabul yapılsa 1 kez temizlenir) İlgili kayıtlar tutulacaktır. * Diğer tüm talimatlar geçerlidir.	*Maske ve eldivenler çevre ve şehircilik bakanlığının belirlediği yönetmelik çerçevesinde ayrılmış atık kovalarına atılır diğer atıklar ise mevcut prosedürlerimiz çerçevesinde değerlendirilir.
DEPOLAMA	* Dışarıdan gelen ve mal kabulü yapan(depolara yerleştirme yapan personeller dahil) personel eldivenlerini değiştirir ve ellerini yıkar. * Teması ve yakın teması durumlarına göre; -Temaslı olması halinde maske, - Yakın teması olması halinde maske+siperik kullanılacak.	* Elle temas ettiği tüm alanlar(transpaletin elle tutulan alanları vb. gibi kullanılan ekipmanlar dahil) kullanım sonrasında (temas ettiği yüzeye göre, elektronik alanlar direkt alkol ile diğer alanlar (10 lt ye 50 ml oranında) çamaşır suyu ile dezenfekte edilir. * Miktarların azaltılarak elle taşıma işlemlerinin tek personel tarafından yapılabilirlik duruma getirilmesi (25 kg altına düşürülerek), sağlanmadığı durumlarda ise işçilerin maske ve siperik kullanarak çalışması sağlanacaktır. *Asansör kullanıma yönelik covid-19 önlemleri kapsamında Asansör kullanım talimatımız revize edilecektir. * Asansörlerin mümkün olduğunca kullanılmaması, zorunlu hallerde asansörlerin içine 1'er metre ara ile sosyal mesafe yer işaretleri yapılarak, toplam kapasitesinin üçte birini geçmemek kaydıyla kapasitesi belirlenmiş ve yazılı/görsel bilgilendirmeye yapılmalıdır.	*Kapi kolları, zili, yıkılardırma ve asansör düğmeleri gibi ortak kullanılan alanlar 2 saatte bir kez çamaşır suyu ile dezenfekte edilecek. (10 lt' ye 50 ml) İlgili kayıtlar tutulacaktır. * Mevcut tedirlerimiz aynen geçerlidir.	*Maske ve eldivenler çevre ve şehircilik bakanlığının belirlediği yönetmelik çerçevesinde ayrılmış atık kovalarına atılır diğer atıklar ise mevcut prosedürlerimiz çerçevesinde değerlendirilir.
ÜRETİM + HAZIRLIK	Mevcut Tedirlerimiz Aynen Geçerlidir: * Teması ve yakın teması durumlarına göre; -Temaslı olması halinde maske, -Yakın teması olması halinde maske+siperik kullanılacak.	*Personel boydan önlükleri günde min 4 kez değiştirilecek. *Mutfaklarda tüm alanlarda fiziki mesafe ayarlanacak şekilde düzenlemeler yapılacak. Üretimde yan yana çalışması zaruri personelin sürekli maske ve siperik takarak çalışması sağlanacaktır. * Personelin çalışma ve görevli olduğu alanlar tanımlanarak mümkün olduğunca bölümler arasında gezmesi engellenecek. *Üretimde çalışan personellere sık sık alkol sıkılarak (trigger şişe ile) el dezenfeksiyonu sağlanacak * Aynı vardiyada mümkün olduğunca aynı personelin çalıştırılmasına özen gösterilmelidir. Projeler arası personel değişimi gibi operasyonel işlemler sınırlandırılmaldır. * Ağzı ve burun uygun maske ile kapatılmalı, öksürük ve hapşırma sırasında kağıt mendil kullanımı ve el yıkaması şart koşulmalıdır (bütün süreçlere yapıştır). * Ekipmanlar mümkün olduğunca akapalı muhafaza edilecek, Kapalı muhafaza edilemeyen (gastroном gibi) ekipmanlarda ters çevrilerek muhafaza edilmeli, bunun sağlanmadığı durumlarda alkol bazi dezenfektanlı temizlenmelidir. * Üretimde kullanılan (bıçak, satır vb.) aletler, hem ürün gruplarına göre (et, tavuk, sebz vb.) hem de kişiye özel olarak değerlendirilmelidir. Kişiyi özel olmasının sağlanmadığı durumlarda, her temas sonrası temizlik takip planımıza göre temizlik ve dezenfeksiyonu sağlanmalıdır. * Üretimde kullanılan çöpçe, kepeçe, el mikseri gibi ekipmanlar tek kişi tarafından kullanılmalı, birden fazla kişi kullanacak ise kişiler arası kullanım öncesi alkol ile dezenfekte edilmelidir. - Hajere ile mücadele kapsamında; * Hajere ve zararlarla mücadele protokolü bulunan firmalarla çalışılmalıdır. Sardunya sorumluluğu olan yerlerde HKY'den, müşterinin ilaçlama yapıldığı yerlerde müşteriden ilgili protokol temin edilmelidir. * Hajere mücadele teknisyenleri COVID-19 için geçerli koruyucu önlemleri almış olmalıdır. * İşletme/ofis servisi veren teknisyenlerin sağlık beyanları alınarak kayıt altına alınmalıdır. * Ödeme alanlarında kasa ile müşteri arasında göz hizasına kadar pleksiglas veya benzeri bariyer düzenlenmeli veya kasada ödeme alan personel yüz koruyucu maske kullanmalıdır. * Ana mutfaklarda kullanılan suyun klor miktarlarının 0.2- 0.5 mg/L arasında olduğu kontrol edilmelidir. * Şehir belediye suyu kullanıyken mutfaklarımızda sudaki klor seviyesinde 0.2- 0.5 mg/L arasında olduğu müşteri yetkililerinden takip edilmelidir. * Çalışanlar için işletmenin niteliğine göre gerekli durumlarda kullanılması için siperik, eldiven, gibi kişisel koruyucu donanımlar temin edilmelidir ve koruyucu donanımların düzenli ve uygun şekilde kullanımı izlenmelidir.	* Su kesintilerinde devreye giren ve duruşan halde bulunan depolar ihtiyaç halinde kullanılması halinde HKY-Müşteri ile temas kurularak kullanımı sağlanmalıdır. * El yıkama işlemleri 20 dk' da bir sağlanacak. *Kapi kolları, zili, yıkılardırma ve asansör düğmeleri gibi ortak kullanılan alanlar 2 saatte bir kez çamaşır suyu ile dezenfekte edilecek. (10 lt ye 50 ml.) İlgili kayıtlar tutulacaktır. * Ortak kullanımda olan baharat kapları, kullanılan kepeçe-kapak gibi ekipmanlar günlük olarak çamaşır suyu ile silinecek. (1/5 oranında)İlgili kayıtlar tutulacaktır. * Yemeklere baharat ilavesi sırasında eldiven kullanılacaktır. * Tünel tipi bulazık yıkama makinelerinde mevcut sıcaklık ölçüm işlemleri devam edecek. Diğer makinelerde ise (sıcaklığı ölçülmeyen ve göstermeden kontrol edilemeyen) çikan tabakların el yıkaması ve buhar çıkması gibi duysal kontroller yapılmalıdır. * Bulazık makinesi temizlik ve sıcaklık kontrolleri günlük olarak yapılacak ve kayıt altına alınacaktır. Bulazık makinesi arızalan 1. derece acil ve önemli arıza olarak alınacaktır. * Kara bulazık yıkama işlemlerinde temizlik talimatında belirtilen oranda deterjan kullanılmaldır.	*Maske ve eldivenler çevre ve şehircilik bakanlığının belirlediği yönetmelik çerçevesinde ayrılmış atık kovalarına atılır diğer atıklar ise mevcut prosedürlerimiz çerçevesinde değerlendirilir.
PERSONEL GELİŞ/GİDİŞİ	* Lojman alanları haftalık olarak dezenfekte edilecektir. İlgili kayıtlar tutulacaktır. * Teması ve yakın teması durumlarına göre; -Temaslı olması halinde maske, -Yakın teması olması halinde maske+siperik kullanılacak. * Temizlik personelinin gerekli koruyucu önlemleri (eldiven, maske, tek kullanımlık önlük, galos vb.) alması sağlanmalıdır.	* Personelin binaya girişi öncesi ateş ölçümünün yapılması, ateşinin 38 C üzerinde olması halinde hastaneye yönlendirilmesi sağlanacaktır. İlgili kayıtlar tutulacaktır. * Tüm personelden çalışma öncesi sağlığı durumuna ilişkin beyan alınacaktır. Kayıtlar tutulacaktır. *Servislerde araçları her vardiya değişiminde yeni personel binmeden önce dezenfekte edilecek. Koltuklarda oturacak kişiler tanımlanacak ve sabit olacak. Vardiyaların ise birbiri ile karşılamaması sağlanacak. Temizlik kayıtları tutulacaktır. *Soyunma odalarının kalabalık olmaması adına girişler kontrol edilecek. Yönetici takibinde olacak. * Personel servislerinde mutlaka maske takılacak. * Servislerdeki kılınarda filtre temizlik metodu belirtilene kadar servislerde klima açmayacak. * Personel serviste bir mecburiyet olmadıkça su dahil içecek ve yiyecek kullanılmamalıdır. * Yolcular, servise binmeden el antiseptiği veya en az %70'lik alkol içeren kolonya kullanmalıdır.	* COVID-19 kapsamında temizlik personeline temizlik süreçleri ve uyulması gereken eğitimler hakkında eğitimler verilmelidir.	*Maske ve eldivenler çevre ve şehircilik bakanlığının belirlediği yönetmelik çerçevesinde ayrılmış atık kovalarına atılır diğer atıklar ise mevcut prosedürlerimiz çerçevesinde değerlendirilir.

SOSYAL ALANLAR	*Mevcut Tedbirlerimiz Aynen Geçerlidir.	* Tuvalet gibi alanlarda oluşabilecek kalabalık durumu yöneticiler tarafından kontrol edilerek gerekli tedbirler alınacaktır. * Soyunma dolaplarındaki ayakkabıların muhafazası için çalışma yapılması sağlanacak. * Soyunma odası girişlerine ayak havuzu konulması sağlanacak. * Ayak havuzları 10 lt ye 50 ml olacak şekilde suma chlor ile hazırlanacaktır. *Bina girişlerinde dışardan gelen çalışan veya ziyaretçilerin ayakkabılarından gelen bulaşmaları önlemek için yapıya göre paspas çalışması yapılacaktır * Sigara içme ve dinlenme alanlarında 1.5 mt fiziki mesafe kuralı uygulanacak ve bu alanlarda sensörlü dezenfektanlar bulundurulacaktır. * İşletmedeki kapalı mahallerin tamamının, kapı ve pencerelerin sıklıkla açılarak doğal havalandırması sağlanmalıdır (üretim alanları harici salon, yemekhane gibi alanlar). Havalandırma için açılacak pencere ve kapılarda mutlaka sineklik olmalıdır	* Soyunma alanlarına sensörlü el dezenfektanları konacak.	
SEVKİYAT	* Şoför ve eşlikçilerinin tesislere giriş ve çıkışlarında aşağıdaki 2 kışıldan biris uygulanacaktır. - Eldiven kullanması - Ellerinin alkol ile dezenfekte etmesi sağlanacaktır. Bu doğrultuda sevkıyat araçlarında eldiven, maske ve alkol bulunması zorunlu olacaktır.	* Sevkıyat aracına 2 kişi binmesi durumunda maske kullanımı sağlanacak. * MT projelerde müşteriye yemeği teslim edecek personel sabitlenmelidir. * Ürünlerin müşteriden ladesi söz konusu olduğunda, lade ürünleri tanımlı bir termobaksa veya poşete konularak, araç içindeki diğer ürünlere temasını önleyecek şekilde ladelere alınmalıdır. * Sevkıyat araçlarında el dezenfektanı bulundurulmalı, araca binildiğinde, müşteriye ürün teslimatı öncesinde ve sonrasında eller dezenfekte edilmelidir.	* Her sevkıyat öncesi sevkıyat araçlarının çamaşır suyu 10 lt' ye 50 ml olacak şekilde dezerfekte edilmesi sağlanacak. Kayıtlar tutulacaktır. * Dış lokasyonlardan gelen boş yemek/ürün kaplarının temizlik öncesi ön sıyırma işleminde mutlaka eldiven kullanılmalıdır	*Maske ve eldivenler çevre ve şehircilik bakanlığının belirlediği yönetmelik çerçevesinde ayrılmış atık kovalarına atılır diğer atıklar ise mevcut prosedürlerimiz çerçevesinde değerlendirilir.