

**İçinde bulunduğumuz süreçte hem CONCEPT TEAM CATERING hem de BORD FOOD&DRINKS olarak COVID-19 öncesi uyguladığımız hijyen ve sağlık kurallarını yeni döneme adapte ediyoruz. Hizmet vermeye başladığımız günden bu yana en büyük önceliğimiz bu kurallar her daim işleyişimizde.**



### Şirket içi denetimlerde;



Yeni dönemde de her zamanki kayıtlarımıza devam edip tüm bölümler için temizlik, dezenfektasyon, ilaçlama ve haşere mücadelesi sürüyor.

İlave olarak personel girişlerinde ateş ölçer ile kontrol, dezenfektan alanları gibi hazırlıklarımızda tamamlanmak üzere.

### Personelimizle ilgili olarak;



Tüm personelimiz işe başlama sürecinden bu yana periyodik olarak sağlık kontrolünden geçiyor ve düzenli olarak şirket doktorun kontrollerinden geçiyor.

Tüm kadrolu personelimiz Sağlık ve Hijyen eğitimleri görüp, sertifikasyon ile kayıt altına alınıyor.

Servis süresinde personelimizin kullanmakta olacağı eldiven ve maske operasyon esnasında sürekli kullanılıyor olacak.

### Operasyon esnasında;



Açık büfelerde misafirin sunumdaki yiyeceklerle direk temasını önlemek için büfe önü Pleksi yükselticinin arkasından görevli arkadaşların servisi ile yürütülecek.

Açık büfenin başında ve sonunda dezenfektanlar erleştirilecek. Set Menülerde "Cloth" tabir ettiğimiz şeffaf kapaklarla tabaklar yine maskeli ve eldivenli personel tarafından servis edilecek.

Masalarda Kolonya ve % 60 Alkol içeren dezenfektanlar bulundurulacak.

Toplantılarda kişiye özel Paketlenmiş bokslarla ikramlar sunulacak.

Çatal Bıçaklar kâğıt zarflarda misafirlere sunulacak.

**Dileriz bu dönemi en güvenli şekilde atlatırız.**

Bu süreçte Concept Team ve Bord olarak, şirket politikamız olan servis kalitemizden ödün vermeyerek en iyi şekilde hizmetimize devam edeceğiz.



Herhangi bir sorunuz olduğunda bizlere her zaman ulaşabilirsiniz.

**Güzel etkinliklerde tekrar buluşmak dileği ile**



0212 270 64 54 [www.conceptteam.org](http://www.conceptteam.org)  
[info@conceptteam.org](mailto:info@conceptteam.org)



0212 259 59 69 [www.bord.istanbul](http://www.bord.istanbul)  
[info@bordistanbul.com](mailto:info@bordistanbul.com)

### Süreçten önce ve süreç boyunca uygulanan işlemleri ve prosedürleri özetleyecek olursak;

**Şirketimiz,**

Covid-19'den genelgesinden bağımsız olarak Bakanlığın **Gıda Hijyen Yönetmeliğinin** Mevzuatına tabi olarak, uygulama ile ilgili zaten periyodik olarak **kontrol** edilip **kayıt** tutuluyor.

**Şirketimiz**

Bakanlığın genelgesine ek olarak, kendi **risk değerlendirme prosedürleri** belirleyip uygulamakta.



### Normalleşme döneminde

**T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığın 20.05.2020**

tarihli yayınladığı "**yeme-içme tesislerinde kontrollü normalleşme süreci**" Genelgesindeki tüm maddeler bizler için de geçerli olup ana başlıklarını da ayrıca aşağıda inceleyebilirsiniz.

#### Değerlendirme Maddelerinde yer alan ana konular:

**ZORUNLU UYGULAMALAR - SÜREÇ YÖNETİMİ, STANDARTLARIN BELİRLENMESİ, PROTOKOLLERİN HAZIRLANMASI**

**MİSAFİRİN İŞLETMEYE GİRİŞİ**

(Ateş ölçümü, maske kullanımı, dezenfektasyon vb.)

**PERSONEL İÇİN ALINACAK ÖNLEM VE UYGULAMALAR**

(Ateş ölçümü, maske kullanımı, dezenfektasyon, sosyal mesafe, eğitimler, kontroller vb.)

**GENEL ALANLARDA DÜZENLEMELER**

o **Mutfak** (temizlik, dezenfektasyon, depolama alanları, personel protokolleri vb)

o **Yeme & İçme Üniteleri**

(Masa ve Sandalye sosyal mesafeler, dezenfektasyon kullanımları, havalandırma, açık büfelerde pleksi cam koruma siperi kullanımı vb.)

o **Lavabo ve Tuvaletler**

(temizleme ve dezenfektasyon kuralları, havlu kâğıt kullanımları, personelin temizlik prosedürleri vb.)

**İŞLETME TAŞITLARI**

(temizlik, dezenfektasyon kuralları, şoförün kullanım prosedürleri vb.)

**ATIK YÖNETİMİ**

**HAŞERE VE ZARARLILARLA MÜCADELE**

**SATIN ALMA, MAL KABULÜ VE DEPOLAMA** (prosedürleri, gıda zinciri takibi, depolama kuralları, temizlik ve dezenfektasyon prosedürleri vb.)

**ACİL DURUM VE İZOLASYON** (sağlık bakanlığın önerdiği prosedürler ve uygulamalar, genel prosedürler vb.)

Ayrıca zorunlu olmayıp ama şirketimiz tarafından Sertifikasyon için Bakanlıktan yetki verilmiş denetim firmaların ön teklifi alınıp, yetkili firma tarafından bekleme listesinde alınmış bulunuyoruz.