

SİZLER İÇİN
SAĞLIKLI
BİR ORTAMI NASIL
SAĞLIYORUZ

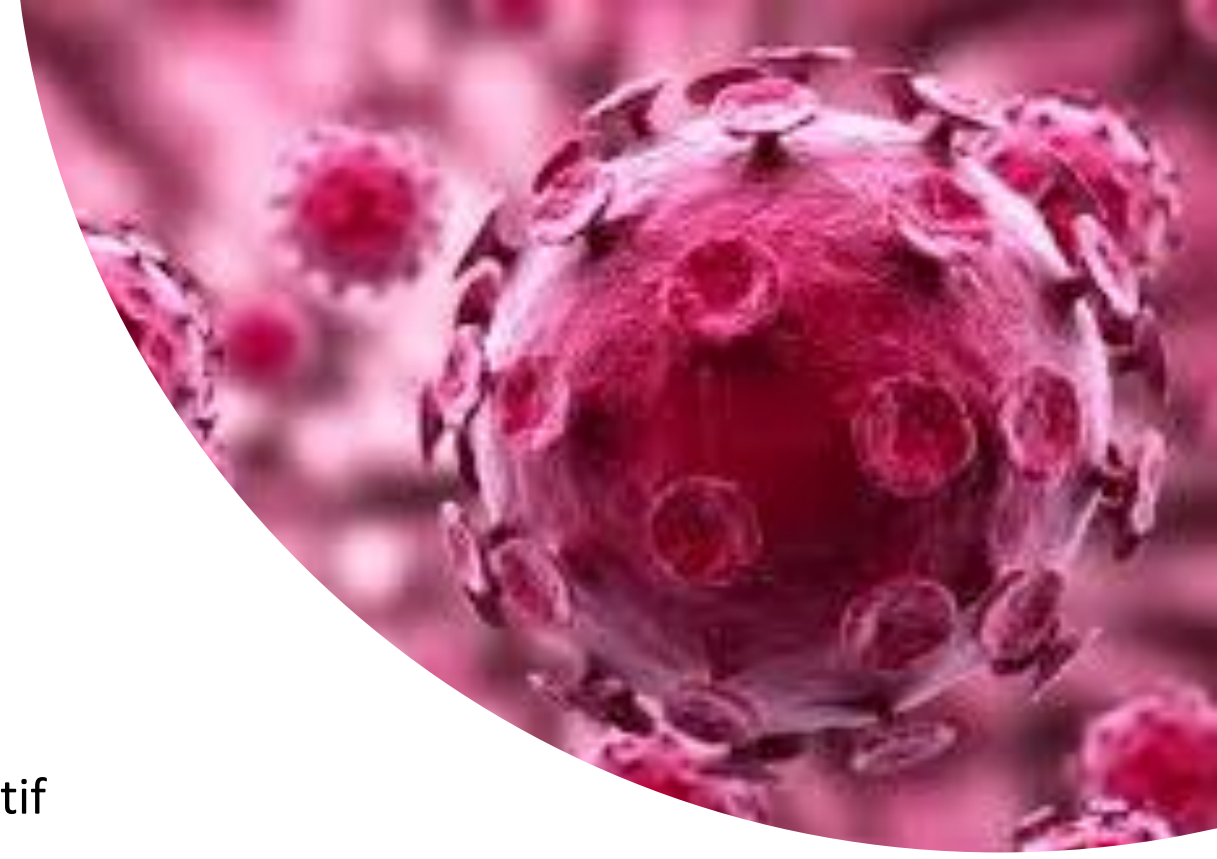
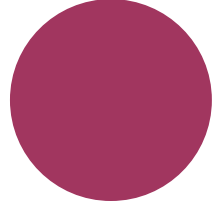
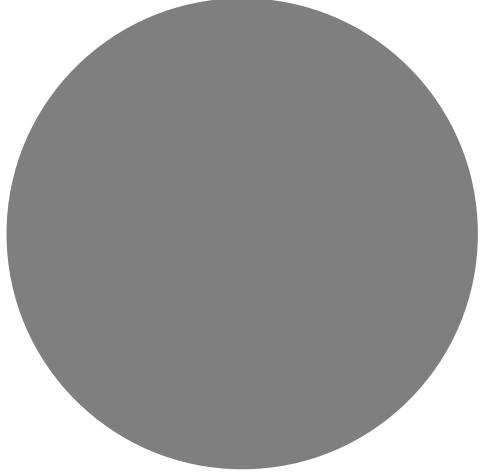


BCC
Catering

İÇİNDEKİLER

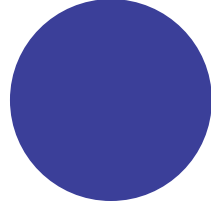
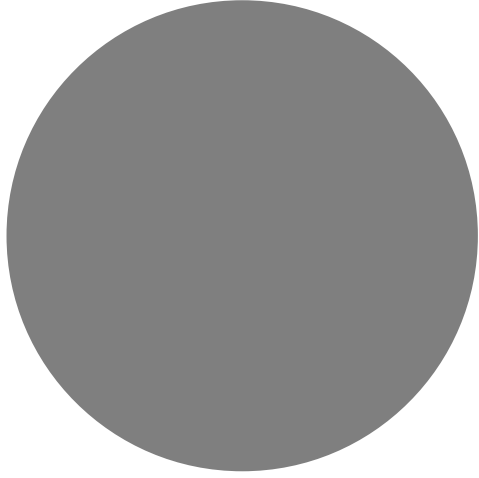
- CORONA VİRÜSÜ NEDİR
- CORONA VİRÜS NASIL YAYILIR
- CORONA VİRÜS BELİRTİLERİ NELERDİR
- VİRÜSÜN YAYILMASINI ENGELLEMELİK İÇİN YÖNTEMLER
- KİMYASALLAR VE KİŞİSEL KORUYUCU DONANIMLAR
- KONTROL NOKTALARIMIZ
- RİSKLİ ALANLAR
- RİSK ADIMLARI VE ALINACAK AKSİYONLAR





- Coronaviridae ailesi içinde yer alan tek zincirli, pozitif polariteli ve protein yapılı virüslerdir. Evcil, yabani hayvanlarda ve insanlarda görülebilen bir virüs olup, hayvanlardan insanlara bulaştığı düşünülmektedir. 200'den fazla çeşidi bulunan Corona virüslerin, daha önce SARS ve MERS türlerinin hayvanlardan insanlara bulaştığı görülmüştür. 31 Aralık 2019 tarihinde tespit edilen pnömoni kümelenmesinin etkeni, 7 Ocak 2020'de daha önce insanlarda tespit edilmemiş yeni bir Coronavirus (Covid-19) olarak tanımlanmıştır.

CORONA VİRÜS NEDİR



- Coronavirüs 2 metreye kadar seyahat eden damlacıklarda solunum Sekresyonlarında /salgılarında bulunur, yani temas ve damlacık iletimleri yoluyla transferler olabilir.
- Enfekte olan insanlar hapşırır veya öksürürse, mikropları havadaki küçük damlacıklar yoluyla yayabilirler. Bu damlacıklar yüzeylere inebilir. Burun ve boğaz deşarjlarıyla kirlenmiş eller ve yüzeyler hastalığın yayılmasına sebep olabilir.



CORONA VIRÜS NASIL YAYILIR

BELİRTİLER

- Solunum problemleri, ateş, öksürük vb.
- Daha ciddi vakalarda; pnömoni, ağır akut solunum yolu enfeksiyonu, böbrek yetmezliği ve hatta ölüm
- Asemptomatik kişiler solunum yolunda virus taşımakla birlikte majör bulaş yolu değil

Virüsün yayılmasını engellemek için Yöntemler

- El hijyeni konusuna dikkat edilmektedir.
- Solunum yolu hastalığı belirtileri olan kişilerle yakın temas geçilmemelidir. Bu kişilerin üretim alanlarına alınmaması sağlanmaktadır.
- Öksürürken ve hapşırırken, ağız ve burun mendil ile kapatılmaktadır. Mendil bulunamadığı durumlarda dirsek iç kısmı kullanılmaktadır. Öksürdükten veya hapşırdıktan hemen sonra eller detaylı şekilde yıkanmaktadır.

-
- Üretim alanında kullandığımız ekipmanlar her işlemten sonra temizlenmekte ve dezenfekte edilmektedir.
 - Üretim alanları ve tüm çalışma ortamları havalandırma sistemleri etkin şekilde çalıştırılmakta
 - Kişisel eşyaların ortak kullanımı engellenmektedir.
 - Toplu taşıma araçları kullanımı sırasında maske kullanımı sağlanmalı, sonrasında eller dezenfekte edilmektedir.

Sağlıklı Beslenmenin Önemi

- Virüse maruz kalınması durumunda güçlü bir bağışıklık sistemine ve vücut direncine sahip olunması enfeksiyonun engellenmesinde büyük bir öneme sahiptir. Yeterli ve dengeli beslenme vücut direncinin artmasına ve güçlü bir bağışıklık sistemine sahip olunmasına yardımcı olacaktır.
- Bu bağlamda BCC Catering olarak diyetisyenlerimizden oluşan profesyonel bir kadro eşliğinde hazırlanan yemeklerimiz yeterli enerji düzeyini sağlayarak, bireylerin yeterli ve dengeli beslenmesine yardımcı olacak, mineral, vitamin, protein, yağ gibi tüm besin öğelerinin kazanımına yardımcı olacaktır.



Kişisel Koruyucu Donanımlar ve Kimyasallar

- Üretim , depolama ve servis alanı gibi hizmet sağladığımız tüm noktalarda gerekli kimyasallarla dezenfeksiyon işlemleri yapılmaktadır.
- Alanların dışında kişisel temizlik ve dezenfeksiyonun sağlanması anlamında etkin kimyasalların kullanımı sağlanmaktadır.
- Tüm personelimizin , ziyaretçilerimizin ve tedarikçilerin üretim alanlarında veya diğer alanlarımızda gıda güvenliği zincirinin ve hijyenin bozulmaması için gerekli kişisel koruyucu donanımları kullanması sağlanmaktadır.



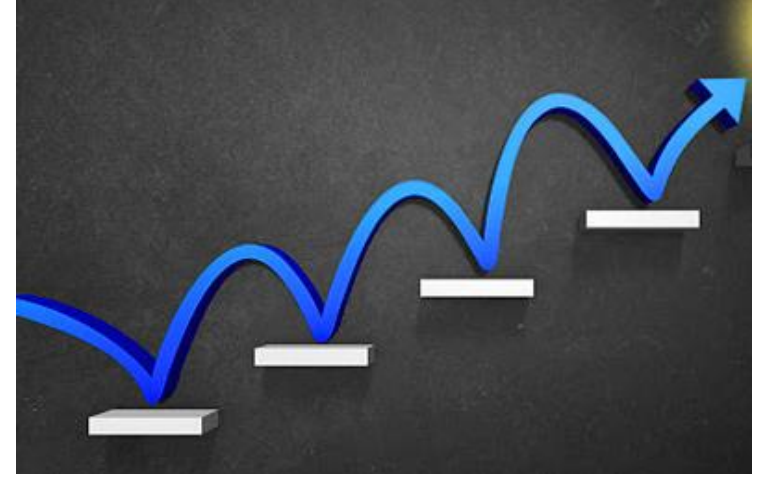
Riskli Yüzeyler

- Kapı kolları
- Musluklar
- Merdiven tırabzanları
- Koltuk yüzeyleri
- Asansör düğmeleri
- Giriş çıkış alanları
- Sifonlar ve tuvalet oturakları, riskli yüzeyler olup temizlik ve dezenfeksiyonu günlük olarak yapılmaktadır.



Üretim Basamakları ve Kontrol Noktaları

- Proses basamaklarımız incelendiğinde mal kabul, depolama, üretim faaliyetleri, sevkiyat ve sunum anlamında dezenfeksiyon anlamında gerekli önlemler alınmaktadır.
- Üretim anlamında ısıtım uygulamaları ile virüs ve diğer mikroorganizmalar yok edilmektedir.
- Sebze ve meyve gibi ısıtım tabii tutulmayacak ürünlerde klorlama işlemi ile yine virüs ve mikroorganizma yaşamsal faaliyetleri durdurulmaktadır.
- Sunum aşamasında kullanılan tüm ekipmanların ve çalışan personelin hijyenik koşulları sağlanması esas alınmaktadır.
- Eğer sevkiyat durumu söz konusu ise mikroorganizmaların ve virüslerin gelişmeyeceği sıcaklıklarda ürünler hijyenik küvetlere aktarılmakta ve yine temizliği, dezenfeksiyonu gerçekleştirilmiş termobotlar ile taşınmaktadır. Botların taşındığı araçlarımızda da etkin temizlik faaliyetleri sağlanmaktadır.





BCC
Catering

Covid-19 Varlığı

Covid -19 Virüsünün Ülkemizde
Varlığı

Covid -19 Virüsünün
Bulduğumuz Şehirde Varlığı

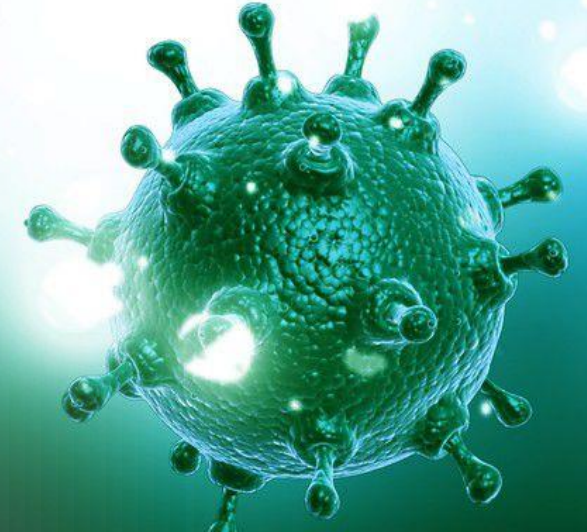
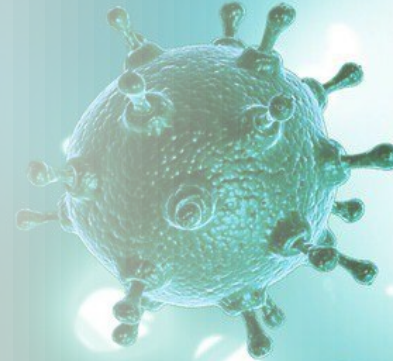
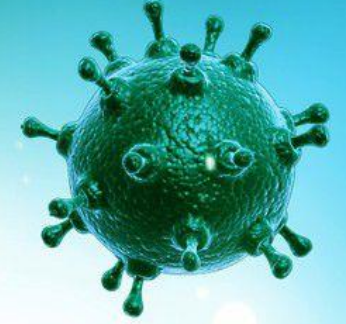
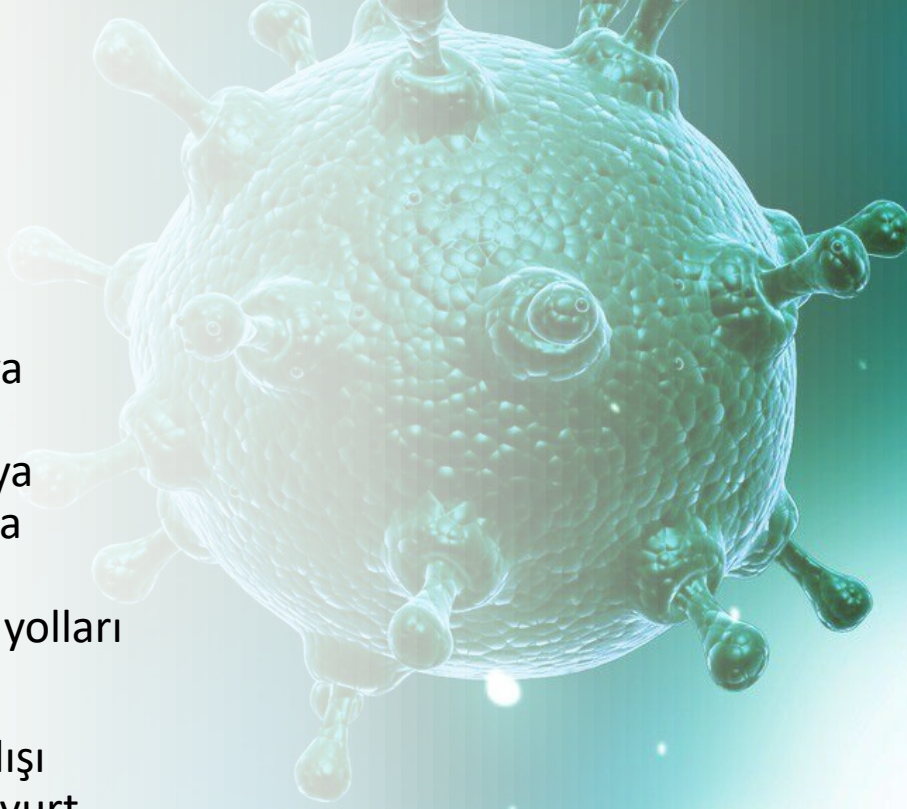
Covid -19 Virüsünün
Projelerimizde Varlığı

KARANTİNA DURUMU

Risk Adımları

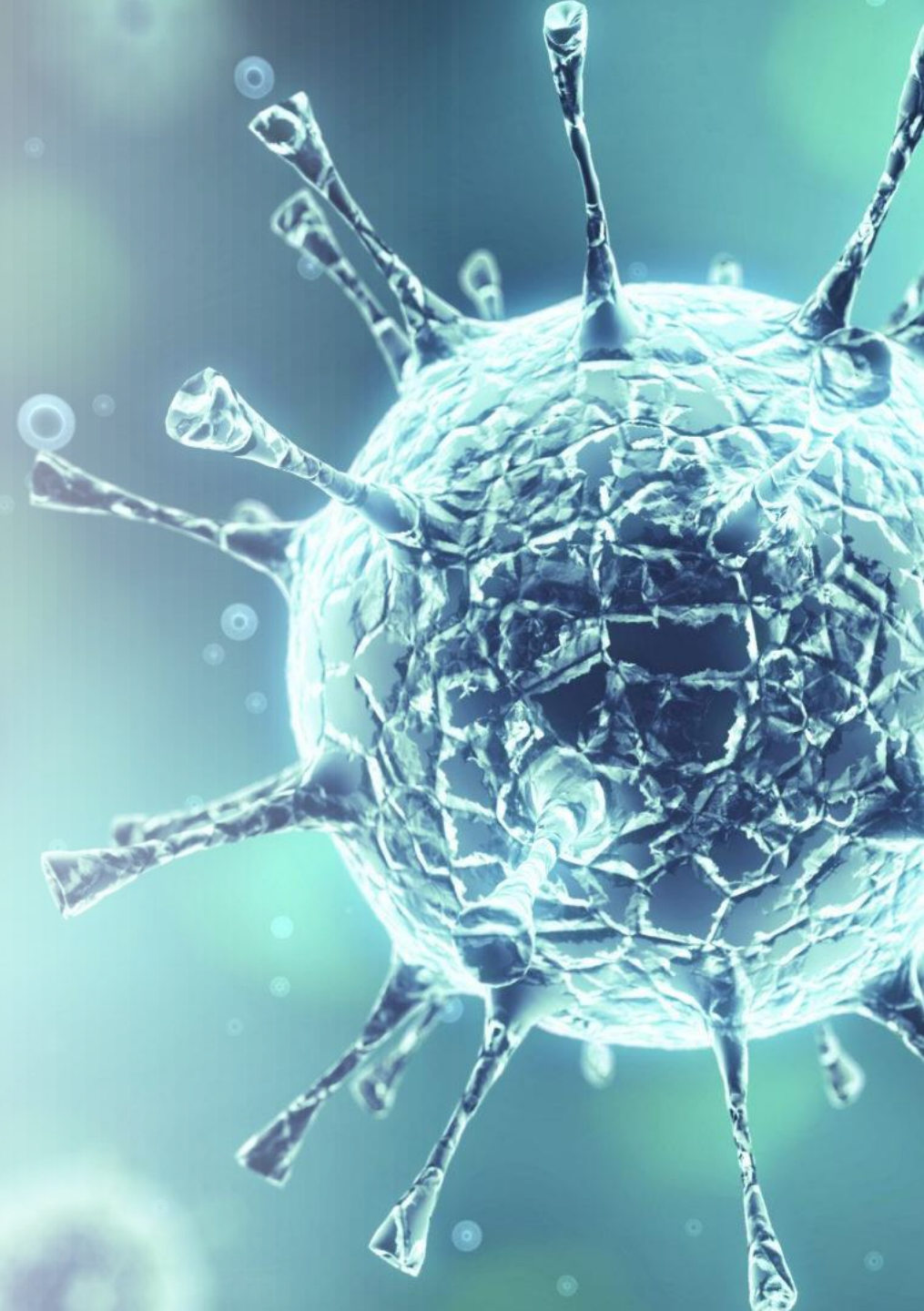
Covid-19 VARLIĞI

- Corona virüsünü Covid-19 varlığının ortaya çıkması birincil risk basamağımız olarak tanımlanmaktadır. Virüsün varlığının ortaya konması ile birlikte tüm şirket çalışanlarına hastalığın başladığına dair mail yoluyla bilgilendirme yapılmıştır. Virüsün yayılma yolları ve genel özellikleri paylaşılmıştır.
- Yönetimin kararı ile şirket ile alakalı yurt dışı seyahatler iptal edilmiştir. Bireysel olarak yurt dışına seyahat edecek olan çalışanlarımızın dönüşlerinde kontrol altında tutulmaları amaçlı 14 gün yıllık izine çıkarılması kararlaştırılmıştır.
- Kronik rahatsızlığı olan personellerin tekrar sağlık kontrolünden geçirilmesi sağlanmıştır.



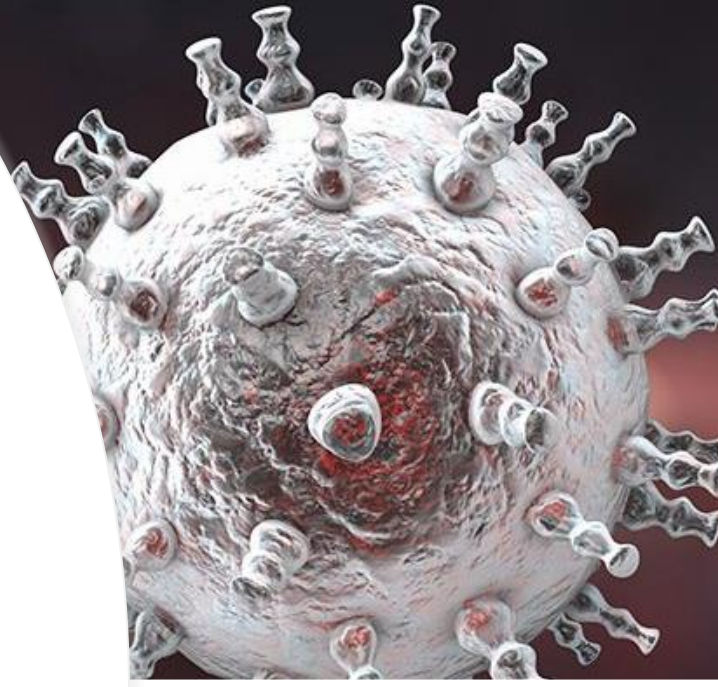
Covid-19 Ülkemizde Varlığı

- Covid-19 virüsünün Türkiye’de ortaya çıkması ikinci risk basamağımızı oluşturmaktadır. Virüsün ortaya çıkması ile şirket içi toplantılar ile durum değerlendirilerek ihtiyaçlar belirlenmiştir.
- Virüsün etkinliğinin azaltılması ve yayılmasının önlenmesi amacı ile temel ve kişisel hijyen içerikli eğitim sunumları hazırlanarak projelerimizde Kalite departmanınca eğitimler yapılmaya başlanmıştır.
- Rutin yapılan temizlik ve kimyasal dezenfeksiyon işlemleri arttırılmıştır.
- İş yeri hekimleri tarafından hazırlanan eğitimler projelerde verilmeye başlanmıştır.



Covid-19 Bulduğumuz Şehirde Varlığı

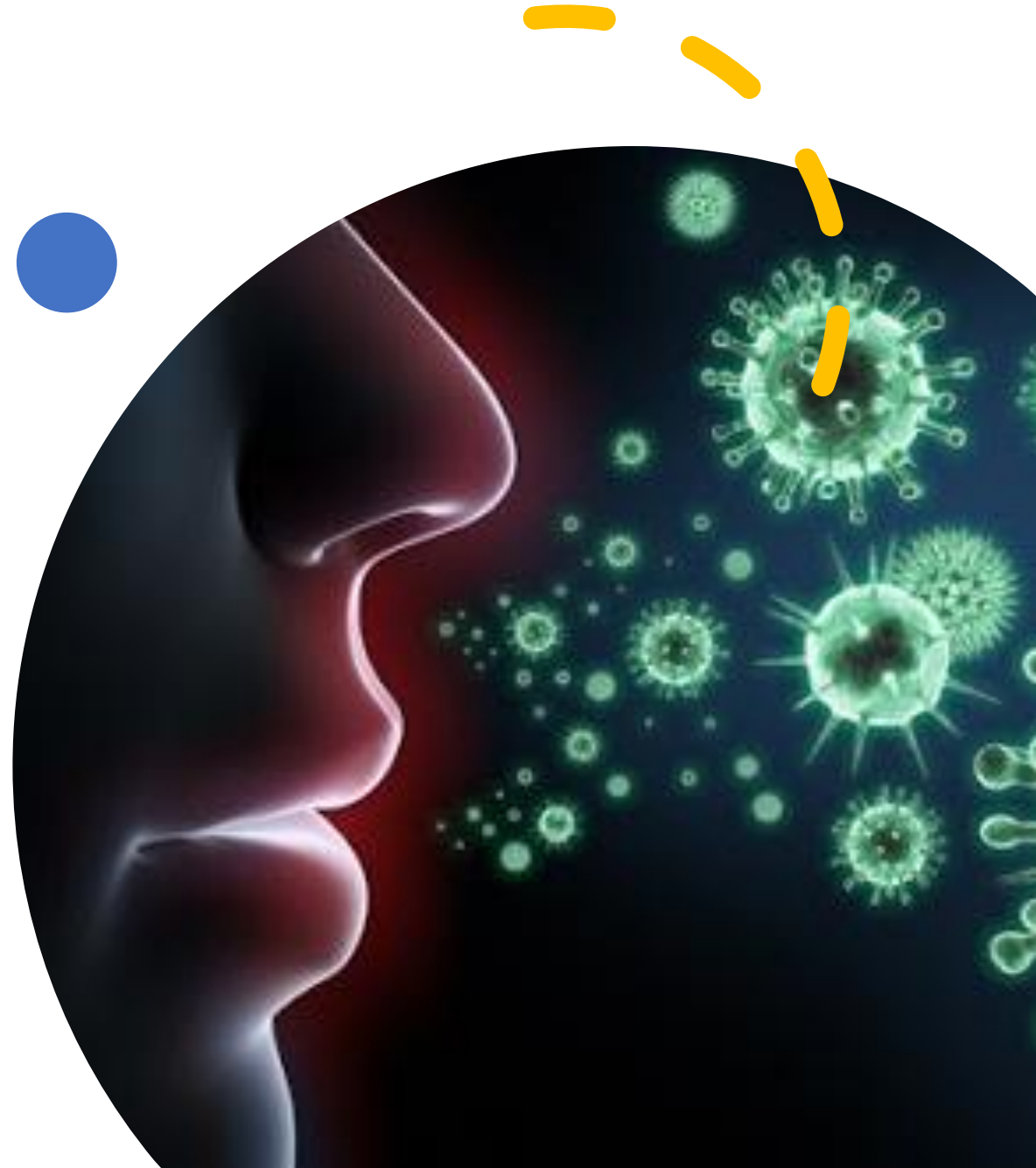
- Covid-19 virüsünün bulunduğumuz şehirde ortaya çıkması üçüncü risk adımı olarak değerlendirilmiştir.
- Çalışanlarımızın algısının ve bilgi düzeyinin arttırılması adına Virüse yönelik alınması gereken önlemlerle alakalı eğitimler sıklaştırılacaktır.
- İş yeri hekimlerince yerinde eğitimler sıklaştırılacaktır.



Covid-19

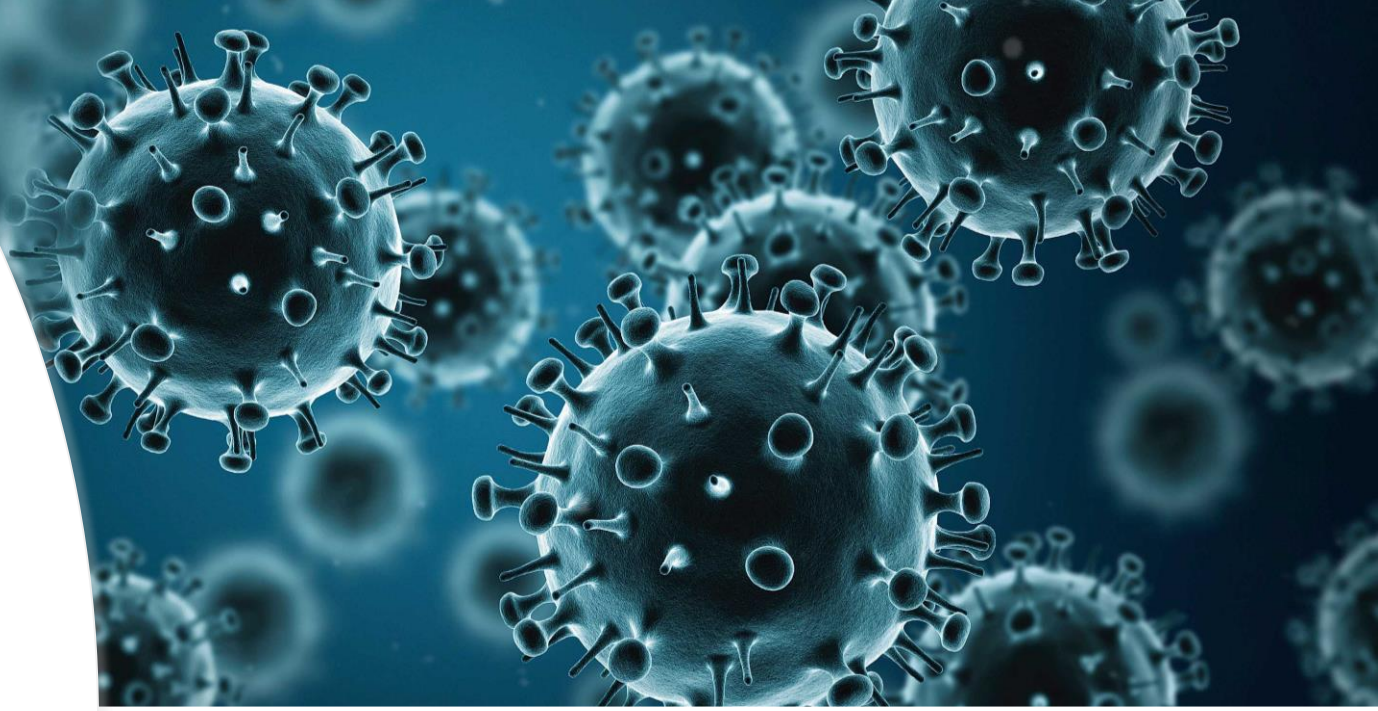
Projelerimizde Varlığı

- Covid-19 virüsünün herhangi bir şirket çalışanımızda ortaya çıkması durumu 4. risk basamağımızı oluşturmaktadır.
- Bu durumda ilgili proje veya ofis boşaltılacaktır. İlgili alanda detaylı dezenfeksiyon çalışması yapılacaktır. Hasta kişi 14 gün boyunca karantinada tutulacaktır. Aynı ofis veya projede çalışan personeller de gerekli sağlık kontrollerinden geçirilecek ve 14 gün kuralı doktorların gözetiminde uygulanacaktır.
- Projelerimizde hizmet veren personellerimiz 14 gün kuralı sonrası tekrar iş yeri hekimleri tarafından sağlık kontrollerine tabi tutulacak , kontroller devam ettirilecektir.
- Çalışanlarımızın dış etkilere maruz kalmaması ve dışarıdan kontaminasyona sebep olmaması için şirket yemekhanesi dışında yemek yememesi planlanmaktadır.



KARANTİNA

- Covid-19 virüsünün çok sayıda personelde ortaya çıkması durumunda 5. risk basamağı Proje karantina durumu açığa çıkmaktadır.
- Bu durumda ilgili sağlık kuruluşları ile irtibata geçilip , mevcut lokasyondaki tüm şahısların kontrol altında tutulması sağlanacaktır.





BCC
Catering

TEŞEKKÜRLER