

MSA WORKSHOP'LARINDA COVID-19 SALGIN SÜRECİ TEDBİRLERİ

Okulumuza Gelmeden Önce Hatırlatma

Öncelikle kendi sağlığınız ve güvenliğiniz için eğer kendinizi iyi hissetmiyorsanız bizi arayarak gelemeyeceğinizi haber vermenizi rica ederiz. MSA web sitesi iletişim bölümünde yer alan bilgiler üzerinden bizlere her zaman ulaşabilirsiniz.

Maskeniz ile birlikte sizleri workshop saatinizde bekliyoruz. Eğer maskenizi unutursanız MSA Dükkan'dan satın alabilirsiniz.

Sosyal mesafe kuralına uygun olarak düzenlediğimiz bekleme alanlarımızın kısıtlı olması sebebiyle erken gelmemenizi rica ediyoruz. Sizleri geldiğinizde mutfağa sırayla yönlendireceğimizi belirtmek isteriz.

Okulumuza Girişler

MSA çalışanları ve öğrencileri de dahil olmak üzere okulumuza gelen herkesin lazerli termometre ile ateş ölçümü, ana giriş kapısı önünde yapılmaktadır.

Sınıflara Giriş Yapılması

Biletler okutulduktan sonra tüm misafirlerimizi sırasıyla etkinliğin yapılacağı mutfağımıza alacağız. Mutfak girişlerinde kişisel eşyalarınızı koyabilmeniz için şifreli kilitli dolaplar bulunmaktadır. Bu dolapların içi her workshop sonrası dezenfekte edilmektedir.

Sınıfa maskenizle giriş yaptıktan sonra öncelikle ellerin yıkanması gerekmektedir. Yine tüm mutfak ekibimiz de maskeleri ile sizleri beklemektedir.

Etkinlik boyunca kullanacağınız önlükler ekibimiz tarafından sınıfa giriş yaparken dezenfekte edilmiş ve ütülenmiş şekilde size teslim edilecek. Etkinlik bitiminde ise yine ekibimiz tarafından toplanacaktır. Mutfak içerisinde tek kullanımlık eldivenlerimiz mevcuttur, ihtiyaç duyduğunuzda değiştirmek isterseniz workshop ekibimizden isteyebilirsiniz.

Ayrıca, eğitmen şefimiz etkinliğin başında, okulda bulunduğunuz süre boyunca ve etkinlik sırasında dikkat edilmesi gereken kuralları aktaracaktır.

Sosyal Mesafenin Oluşturulması ve Ortak Alanların Kullanımı

MSA ön bahçe ve okulumuzun üst katında bulunan bekleme alanındaki masa ve sandalyelerin sayısını azaltarak 1,5 metre mesafe kuralına uygun olacak şekilde tekrar yerleştirdik.

Ortak kullanım alanlarındaki gazete ve dergileri kaldırdık.

Sosyal mesafenin oluşturulması ve olası bulaşlara karşı korunulması için sınıf kapasiteleri doğrultusunda kontenjan sayılarımızı azaltıp, tüm etkinliklerimizde istasyonlarda tekli çalışma düzenine geçtik.

A — Maslak Mah.
Meydan Sok. No.1
Beybi Giz Plaza, B Blok,
Sarıyer - 34398
İstanbul/Türkiye

T — +90 212 290 35 50
+90 212 444 9 MSA

Workshop Mutfakları Hazırlık ve Temizlik Prosedürleri

A. Hazırlık Prosedürleri

a. Mal Kabul Aşaması

1. Tedarikçilerden gelen malzemeler, kendi kolilerinden çıkartılarak ve daha önceden dezenfekte edilmiş hijyenik polikarbon box'lara aktarılmaktadır.
2. Dökme olan yaş meyve sebze, yıkama alanlarında ekibimiz tarafından ön yıkamaları gerçekleştirilmekte ve yine dezenfekte edilmiş hijyenik polikarbon boxlara aktarılarak ilgili soğuk hava depolarına yönlendirilmektedir.
3. Protein ürünleri tedarikçilerimizden uygun soğuk hava zinciri koşullarında okulumuza ulaştırılmakta ve soğuk hava zinciri kırılmadan ilgili depolara yönlendirilmektedir.

b. Ön Hazırlık Aşaması

1. İlgili workshop malzemeleri görevli personel tarafından MSA WORKSHOP hazırlık mutfaklarına çekilmektedir.
2. Tüm hazırlıklar uluslararası HACCP hijyen kuralları çerçevesinde ve Covid 19 tedbirleri kapsamında minimum kişinin mutfakta çalıştığı bir operasyonda yapılmaktadır.
3. Mutfaklarda çalışan ekipler Covid 19 tedbirleri kapsamında eldiven ve maske ile çalışmaktadırlar.
4. Yaş sebze ve meyveler ikinci bir yıkamaya tabi tutulmakta ve bu süreçte karbonatlı ve sirkeli su ile dezenfekte edilerek durulanıp kurulandıktan sonra sadece sebze- meyve için kullanılan alanlarda işlenmeye başlamaktadır.
5. Protein grubu HACCP kuralları gereği uygun soğuk hava koşullarındaki hazırlık alanlarında işlenmekte ve mümkün olan en kısa zamanda porsiyonlanarak yeniden buzdolaplarına kaldırılmaktadır.
6. Kuru gıda grubu box'ları, ilgili personelce her gün doğru koşullarda havalandırılmakta ve dezenfekte edilmiş kaplarda saklanarak porsiyonlanması yapılmaktadır.
7. Misafirlerimize servis edilmek üzere kullanılan kaplarımız, hijyen ortağı firmamız Diversey tarafından önerilen gıdaya uyumlu hijyen malzemeleri ile hazırlık sürecinden önce dezenfekte edilmektedir.
8. Porsiyonlanan ürünler, gıdaya uyumlu streç filmler ile kaplanarak hava ile temasları kesilmekte ve uygun koşullarda saklanmaya alınmaktadır.

c. Workshop Aşaması

1. Workshop esnasında görevli tüm MSA personeli eldiven ve maske ile çalışmaktadır.
2. Katılımcılarımızın eşyalarını koymak için kendilerine tahsis edilen dolaplar her kullanım öncesinde ve sonrasında dezenfekte edilmektedir.
3. Workshop kurguları, sosyal mesafe gereği katılımcılarımızın bir araya gelmeden, şef istasyonuna toplanmadan öğrenmeleri üzerine revize edilmiştir.
4. Workshop katılımcılarımıza dağıtılacak ürünlerin pek çoğu önceden buzdolaplarına yerleştirildiğinden görevli personelin orta alanda dolaşma süresi minimuma indirilmiştir.
5. Workshop mutfak girişlerinde ve istasyonlarda dezenfektan/dezenfektanlı sıvı sabunlar bulunmaktadır.
6. Katılımcılarımıza her gerektiğinde yedek eldiven ve maske tedariki sağlanmaktadır.
7. Workshop katılımcılarımıza verilecek olan içeceklerin tamamı kendi buzdolaplarında olacaktır. İçecek servisleri sadece bir görevli tarafından, minimum temas sağlanarak yapılacaktır.
8. Eğitimi tamamlayan katılımcılarımızın sertifikaları e-mail ile gönderilecektir.

B. Mutfak Temizlik Prosedürleri

1. MSA Hijyen ekibi, Covid 19 önlemleri kapsamında tüm çalışma süreleri boyunca eldiven ve maske ile çalışmaktadır.
2. Workshop mutfakları her kullanım sonrasında hijyen ortağı firmamız Diversey tarafından uygun görülen temizlik kimyasalları ile dezenfekte edilmektedir.
3. Yıkanebilir tüm mutfak ekipmanları, profesyonel bulaşık makinelerinde 72 derece ön yıkama, 90 derece tam yıkama prosedürü ile dezenfekte edilmekte ve Covid 19 prosedürleri gereği en hijyenik şekilde mutfaktaki yerlerine yerleştirilmektedirler.
4. Bulaşık makinesine girmeyen ekipmanların tamamı hijyen ortağımız Diversey tarafından tavsiye edilen gıdaya uyumlu temizlik dezenfektanları ile temizlenmekte ve yine Covid 19 önlemleri kapsamında en hijyenik şekilde yerlerine yerleştirilmektedir.
5. Mutfak zeminleri temizlik ortağımız Diversey tarafından tavsiye edilen çamaşır suyu katkılı dezenfektanlar ile vakum makineleri aracılığı ile sağlanmaktadır.
6. Son işlem olarak mutfak tezgahlarımız ve el değmiş olan her bölge ULV Dezenfektan Püskürtme makinesi ile temizlenerek hijyenik hale getirilmektedir.

Covid-19 pandemi süreciyle birlikte alınan tedbirler doğrultusunda MSA bünyesinde hayata geçirilen genel uygulamalar için <https://msa.com.tr/msa-yeni-doneme-hazir.pdf>

A— Maslak Mah.
Meydan Sok. No.1
Beybi Giz Plaza, B Blok,
Sarıyer - 34398
İstanbul/Türkiye

T— +90 212 290 35 50
+90 212 444 9 MSA