



Değerli İş Ortağımız;

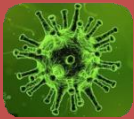
Güneydoğu Gıda Sanayi Limited Şirketi olarak 2019 Aralık ayı itibari ile Çin'de ortaya çıkmış ve 2020 Mart ayı itibarıyla ülkemizde de tespit edilen ve günümüzde de vaka sayısı azalsa da halen risk teşkil etmekte olan COVID-19 salgınına ilişkin tüm gelişmeler yönetim ekibimiz tarafından yakından takip edilmektedir.

Gıda maddesi üretmemiz nedeniyle bu zor günlerde üretimimizin ve ülkemize olan katkımızın ne kadar önemli olduğunun bilincindeyiz. Sağlıklı ve güvenilir üretim sürecimiz için iş faaliyetlerimize devam etmek ve müşterilerimizin, çalışanlarımızın ve iş ortaklarımızın sağlığını korumak için aldığımız önlemleri en üst seviyede tutulmaktadır.

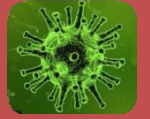
Güneydoğu Gıda Sanayi Limited Şirketi olarak Covid-19 ile ilgili en son gelişmeler takip edilerek çalışanlarımızı, müşterilerimizi ve iş ortaklarımızı korumak ve iş operasyonlarımızı güvenilir şekilde sürdürmek mutlak önceliğimizdir. Başta Dünya Sağlık Örgütü önerileri olmak üzere Sağlık Bakanlığı kararları, Bilimsel kurul tavsiyeleri dikkatle takip edilmekte ve fabrikamızda titizlikle uygulanmaktadır. Gıda savunma planlarımız, acil durum prosedür ve uygulamalarımız gelişen bu riske göre uzman ekiplerimiz tarafından revize edilmiş olup üretim süreçlerinde gereken hassasiyet en üst düzeyde gösterilmektedir.

Çalışanlarımızın sağlığı için eğitim bilinçlendirme çalışmalarından, periyodik covid testlerine, giriş kontrollerinden hijyen ve dezenfeksiyon çalışmalarına kadar bir çok uygulamalarımızı ürünlerimizi siz değerli müşterilerimize güvenle ulaştırmak için özenle hayata geçirdik.

Aldığımız önlemleri kısaca özetlersek;



İŞLETMEMİZDE COVID-19 SALGININA İLİŞKİN KURUMSAL TEDBİRLERİMİZ



1) Acil durum koordinasyon COVID-19 ekibi oluşturularak acil eylem planı hazırlanmıştır. Acil durum planlarımız gelişen risk durumuna göre gözden geçirilmekte ve gerektiğinde Dünya Sağlık Örgütü, Sağlık Bakanlığı görüş , önerileri ve tavsiyeleri doğrultusunda revize edilmektedir.



2) Çalışanlarımıza Korona Virüs (COVID-19) hakkında bilgilendirme ve korunma yöntemleri konusunda eğitimler verilmiştir.



3) İşe başlamadan önce tüm personellerimizin ateş ölçümleri yapılmaktadır. Fabrika doktorumuz tarafından personelimizin sağlık durumları yakından takip edilmektedir. Kronik rahatsızlığı olan personelimize izin verilmiştir.



4) Gıda işletmesi olarak hali hazırda mevcut olan el yıkama ve el dezenfeksiyon ünitelerinin sayısı artırılmıştır. Çalışanlarımızın işe başlamadan önce ve çalışmalarını sürecinde ellerini sık sık yıkaması ve dezenfekte etmesi sağlanmaktadır.



5) Fabrika geneline ilgili bakanlıkların yayınladığı afiş ve broşürler asılarak bilgilendirmeler yapılmıştır.



6) El hijyenine verilen önem artırılmıştır. Personellerimize en az 20 saniye boyunca ellerin nasıl yıkanacağı konusunda eğitim verilmiştir. Üretim girişleri, WC ve lavabolara el yıkama talimatları asılmıştır. Çalışanlarımızın el yıkama durumları düzenli olarak kontrol edilmektedir.



7) Ortak kullanım alanlarının (ofisler, soyunma odaları, toplantı odaları, sigara içme odası, mescit, yemekhane, personel giriş çıkış alanı, görüşme odası vb.) temizlik ve dezenfeksiyonu ilgili personeller tarafından düzenli aralıklarla yapılmaktadır.



8) Fabrikamızda tokalaşmak, el sıkışmak ve temas yolu ile selamlaşmak yasaklanmıştır.



9) İşletmemizde görev yapan tüm personellerimize sosyal mesafenin korunması ve birbirlerine 3-4 adım (2 metre)'dan fazla yaklaşmaması konusunda bilgilendirme yapılmıştır.



10) İşletmemize girişler yalnızca temel personellerimiz ile sınırlandırılmıştır. Dışarıdan işletmemize ziyaretçi kabul edilmemektedir. Zorunlu durumlar için gelen görevliler içinde vucut ısısı kontrolü, maske, sosyal mesafe konuları özenle uygulanmakta, ziyaret süresi ve temasta bulunduğu kişi sayısı minimum düzeyde tutulmaktadır.



11) İşletmemizde yapılacak olan toplantılar minimize edilmiş, denetim ve eğitim faaliyetleri ertelenmiştir.



12) Zorunlu hallerde görüşme ve toplantıların uzaktan iletişim sistemleri kullanılarak yapılması sağlanmıştır.



13) Firmamız personelinin yurt dışı ve yurt içi iş seyahatleri iptali edilmiştir.



14) Zorunlu hallerde seyahat edecek olan personellerimiz için seyahat kiti (tek kullanımlık mendil, ıslak mendil, el dezenfektanı, eldiven maske vb.) hazırlanmıştır.



15) Sevkiyat, servis ve şirket araçları günlük olarak dezenfekte edilmektedir.



16) Birden fazla şoför kullanılan araçlarda dezenfeksiyon yapılmadan aracın başka bir şoföre devredilmemesi sağlanmaktadır.



17) Personellerimizin yoğun olarak kullandığı ve el değme olasılığının fazla olduğu lavabo muslukları, sabunluklar, el dezenfektan üniteleri ve kapılar fotoselli olarak çalışmakta olup el ile dokunmayla bulaşma riski ortadan kaldırılmıştır.



18) Yemekhanede kontaminasyonu azaltma amaçlı tek kullanımlık malzemelerin kullanımı sağlanmaktadır.



19) Yemekhanede Kalabalığı azaltmak amaçlı yemek saatleri düzenlenmiş olup masalara yalnızca 2 personel çapraz şekilde oturtulmaktadır. Masalarda personelin oturacağı yere isimleri koyularak sabit hale getirilmiştir.



20) Yemeklerden önce ve yemeklerden sonra masa, sandalye, zemin vb. alanlar dezenfekte edilmektedir.



21) Kapalı ortamların sık sık havalandırılması sağlanmaktadır.









SAĞLIKLI VE GÜVENLİ GÜNLER DİLERİZ.