

TÁJÉKOZTATJUK MINDEN TISZTELT FOGYASZTÓNKAT, HOGY CÉGCSOPORTUNK AZ ALÁBBIK INTÉZKEDÉSEKET TESZI A COVID 19 VÍRUS FERTŐZÉS MEGELŐZÉSE, ILLETVE KOCKÁZATAINAK MINIMALIZÁLÁSA ÉRDEKÉBEN

NÉBIH álláspont:

„Fontos hangsúlyozni, hogy tudományosan eddig nem bizonyított, hogy az új típusú koronavírus az ismert fertőzési módokon túl (cseppfertőzés) más módon – pl. szennyezett élelmiszer fogyasztása révén – terjedne. Ezt erősítette meg a WHO, az EFSA, az Európai Járványügyi Központ és a Német Szövetségi Kockázatértékelési Intézet (BfR) is.” NÉBIH

Fenti álláspont ellenére természetesen maximálisan odafigyelünk a humán védekezési előírásokra, és munkatársaink 2020. március óta még fokozottabb mértékben ügyelnek a higiéniai, élelmiszerbiztonsági és egyéb ide vonatkozó szabályok betartására.

A Cégcsoport elkötelezett abban, hogy a koronavírus fertőzés kapcsán megtegyük mindazon intézkedéseket, amelyekkel saját területükön minimalizálható, illetve csökkenthető a járvány terjedése az óvodák és iskolák nyitása, valamint a Kórházi ágyak feltöltése után is. Így a járványvédelmi előírásoknak napi szinten eleget tudunk tenni azok betartásával.

Ennek érdekében az Emberi Erőforrások Minisztériuma által írt intézkedési tervet követjük, annak az étkeztetésre vonatkozó szabályaival! Dolgozóink magas szintű személyi higiéniát tartanak be a termelési részlegen, valamint az irodai szekcióban egyaránt.

A megelőzés érdekében telephelyeinkre kizárólag a Cégcsoport munkatársai, beszállítói, partnerei, munkaügyre érkezők és szervizelési feladatot ellátó szakemberek léphetnek be a megadott biztonsági előírásokat betartva.

Minden munkavállalónk esetében napi szinten, kötelezően megtörténik a testhőmérséklet ellenőrzés, a munkavállalóink rendszeresen fertőtlenítik a kezüket a kijelölt helyeken, követik a kézmosási eljárás szabályait, viselik a maszkot, egyszer használatos gumikesztyűt húznak, és kerülnek a közvetlen testi kontaktust mindenhol az otthonukon kívül. Igyekezünk azt is megszervezni, hogy csak a legszükségesebb esetekben üljenek tömegközlekedési eszközökre a kollégák, egymást szállítják kocsival, amikor csak lehetséges.

Fokozott figyelmet fordítunk a szennyeződések ételekbe kerülésének megelőzésére, mind a termelési folyamat, mind a raktározás és, szállítás során.

Rögzítésre kerültek az előírt megelőző protokolljaink a különböző esetekre, melyek a konyháinkon elérhetőek. Az ételek elkészülésére és szállítására odafigyelünk, hogy az élelmiszer-biztonsági veszélyeket minimális szintre csökkentjük. Biztonságos hőkezelésnek vetjük alá az ételeket, azaz azok elérik a 75°C-ot.

Összefoglalva tehát legjelentősebb intézkedéseink az alábbiak:

- ✓ COVID eljárásrendet illetve szabályzatot léptettünk hatályba.
- ✓ A konyhákban dolgozó munkavállalóink utasítást kaptak arra vonatkozóan, hogy a szigorított higiéniai előírásokat hogyan tartsák be.
- ✓ Ezek közé tartozik elsősorban, hogy a munkavégzésük teljes időtartama alatt szájmascskot kell viselniük, kiadásra került számukra a helyes maszkviselés protokollja is.

- ✓ Cégünk még 2020. márciusában minden munkavállalójának biztosított fertőtleníthető anyagból készült maszkot, azóta újabb beszerzésekre került sor.
- ✓ A maszk használaton kívül gumikesztyű használata is kötelező a különböző munkafolyamatokhoz.
- ✓ A folyamatos, rendszeres kézmosás és kézfertőtlenítés most még fontosabb, mint eddig bármikor. Minden munkafolyamat megkezdése előtt és befejezése után kötelező munkavállalóink számára a fertőtlenítő hatású szappannal történő kézmosás.
- ✓ Nem csupán a konyhai dolgozóink esetében, hanem az ételszállító sofőreink számára is kötelezővé tettük a szájmazskot és a gumikesztyűt. Mivel nekik az autóban nincs lehetőségünk a rendszeres kézmosásra és takarításra folyó melegvízzel, ők ezért felületfertőtlenítőt és fertőtlenítő hatású gélt használnak többszöri gumikesztyű cserével.
- ✓ Természetesen telephelyeinken minden nap fertőtlenítő takarításon esnek át az ételszállító járműveink kívül-belül.

Mivel a szájmazsk viselése és a kesztyű használata kötelező nem csak az összes üzemi területen, de az étel átadásakor is, így megkérjük a kedves Fogyasztóinkat ugyanezen alapelőírások betartására a tovább fertőzés elkerülése érdekében!

Nagyon köszönjük az együttműködést!

Üdvözlettel: FH Gasztró Csapata