



NIRVANA
HOTELS

HİJYEN VE SAĞLIK UYGULAMALARIMIZA DAİR GENEL BİLGİLENDİRME



Değerli Konuklarımız, Saygıdeğer İş Ortaklarımız,

Korona virüsünün (COVID-19) Dünya genelinde yarattığı etkiyi hep birlikte deneyimliyoruz ve bu sürecin en kısa sürede sonlanmasını diliyoruz. Sürecin normalleşme evresine geçişi ve turizmde kısmi hareketliliğin başlanmasının devamında, konuklarımızın haklı olarak hijyen ve sağlık hassasiyetlerinin daha da artacağını öngörmekteyiz. Aynı zamanda yeni düzende, yaşamın tüm evrelerinde, hijyen ve sağlığa etki eden her türlü faktörün özenle ele alınması gerektiğinin bilinci ile tesislerimizde titizlikle yönetmekte olduğumuz hijyen ve sağlık koruma standartlarımıza, prosedürlerimize dair ve ayrıca Korona Virüsü kapsamında uygulamaya alacak olduğumuz yeni tedbirlerimize ve protokollerimize ilişkin sizleri bu vesile ile detaylıca bilgilendirmek istiyoruz.

Hijyen ve Sağlık güvenliği ile ilgili olarak "Crystal Hygiene Solutions" markası altında "WeServe" adı ile pazara sunacağımız yeni müşteri temassız hijyenik büfe sistemlerinin ve tesis genelinde kullanacağımız "Crystal O3" ozon ile dezenfeksiyon sistemlerinin tüm Ar-Ge, proje ve İmalat çalışmalarının grup şirketlerimizden olan Kristal Endüstriyel A.Ş. bünyesinde yer alan üretim tesislerinde gerçekleştirildiğini ayrıca belirtmek isteriz.

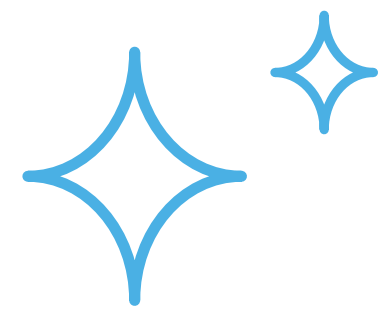
Tesislerimizde COVID-19 sonrasında normalleşme sürecine geçiş evrelerinde takip edilecek olan Hijyen ve Sağlık gündemlerini ve uygulamalarını aşağıda bilgilerinize arz ediyoruz;

Sağlıklı günler dileriz.

Korhan ALŞAN

Amara World Hotels & Nirvana Hotels

C.E.O.



CRYSTAL
HYGIENE SOLUTIONS

WE SERVE
The New Way of
Hygienic Food Serving

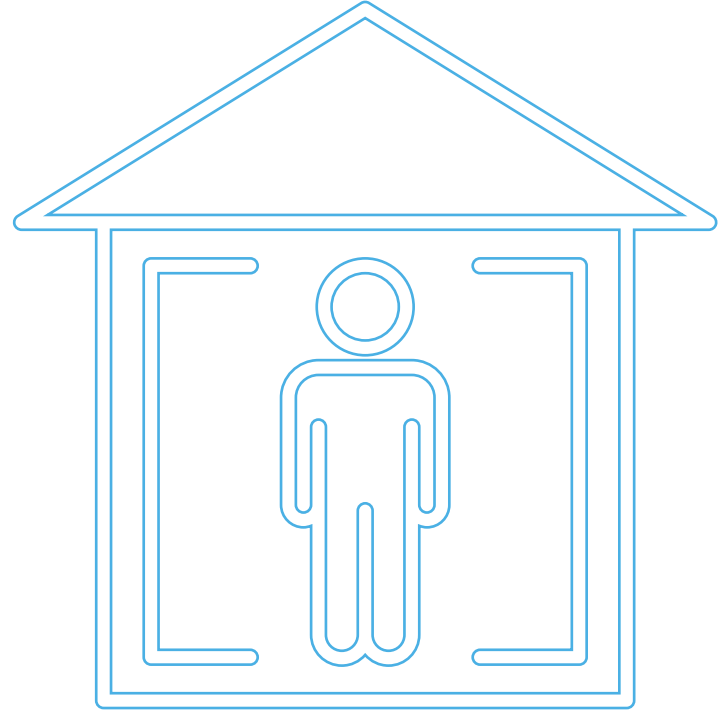
**LOCAL &
HEALTHY**
FOODS


CRYSTAL
HYGIENE SOLUTIONS
O³


CRYSTAL
HYGIENE SOLUTIONS
WS BUFFET

HİJYEN VE SAĞLIK UYGULAMALARI





1. YASAL REGÜLASYONLAR VE OTORİTE TAVSİYELERİ

a. Dünya Sağlık Örgütü, Türkiye Cumhuriyeti Sağlık Bakanlığı ve Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığının yayınladığı resmi talimatları, belirttiği tavsiyeleri ve önerileri, ilgili resmi ve uzman otoritelerin görüşlerini, süreklilikle takip ederek, hijyen ve sağlık koruma sistemlerimizi, Kalite Yönetim Departmanlarımızca bu doğrultuda güncelliyoruz.

2. DIŞ DENETİM ve ISO STANDARTLARI

a. Tesislerimiz, anlaşmalı olduğumuz uluslararası akredite kuruluş tarafından (Bureau Veritas) , ilgili kalite standartlarına ve yasal şartlara uygun olarak, belirli frekanslar ile kapsamlı hijyen denetimlerine tabi tutulmaktadır.

b. Bu anlamda tesislerimizde gıda ve sağlık standartları ile, kişisel hijyen kuralları da dahil olmak üzere, sunulan tüm hizmetler ve servisler kapsamlı şekilde düzenli olarak kontrol edilmektedir.



3. RUTİN İŞLETME İÇİ TESTLER & KONTROLLER

a. Günlük olarak, olası bir risk durumundaki sağlık analizleri için, restoranlarda sunulan tüm gıda ürün örnekleri, şahit numune dolaplarında muhafaza edilir.

b. Günlük olarak havuzlarımızdan su örnekleri alarak oteller genelinde gerekli tüm test ve kontrolleri yapıyoruz. Bu veriler düzenli olarak kayıt altına alınır.

4. GÜNLÜK SANİTASYON UYGULAMALARI

a. Genel kullanım alanlarının temizliği için standart temizlik planlarımızı takip etmekteyiz ve buna ek olarak temas yüzeylerine daha fazla odaklanmış durumdayız.

b. Sürekli temas edilen kapı kolları, asansör çağrı butonları, bataryalar, tırabzanlar, elektrik düğmeleri, fitness cihazları, mini club ekipmanları, masalar, sandalye kolçakları, şezlonglar, telefon ahizesi, televizyon ve klima kumandası gibi tesis genelindeki tüm temas edilen riskli yüzey ve cihazlar, etkili dezenfektanlar kullanılarak düzenli ve sık olarak temizlenmektedir.



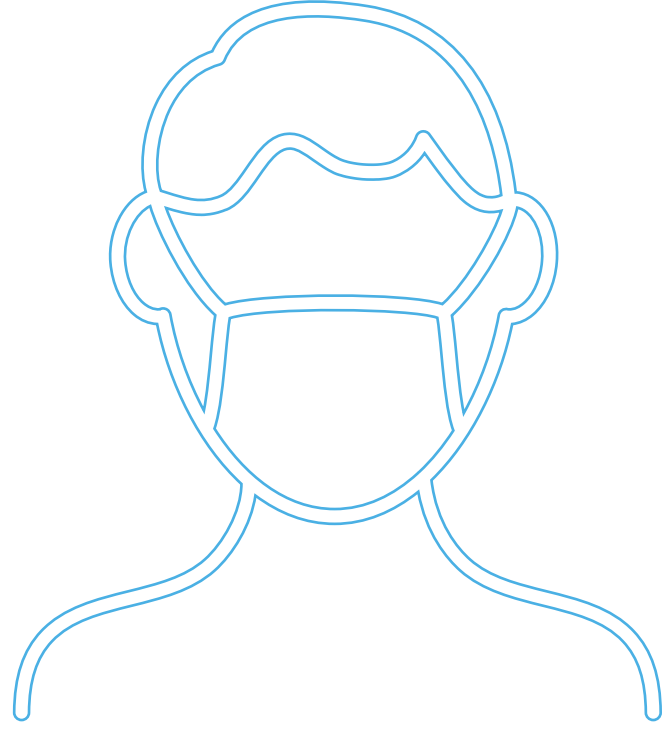
5. EL DEZENFEKTANLARI

a. Tüm genel kullanım alanlarında, kişilerin bireysel kullanımına yönelik el dezenfektanları bulunmaktadır.

b. Tüm el dezenfektanlarının sayısı, misafir ve çalışanlarımız için otellerimiz genelinde artırılmış olup, bu dezenfektanlar tüm misafirlerimizin odalarına, restoran girişlerine ve tüm tuvaletlere, düzenli olarak kontrol edilmek ve yenilenmek üzere konumlandırılmıştır.

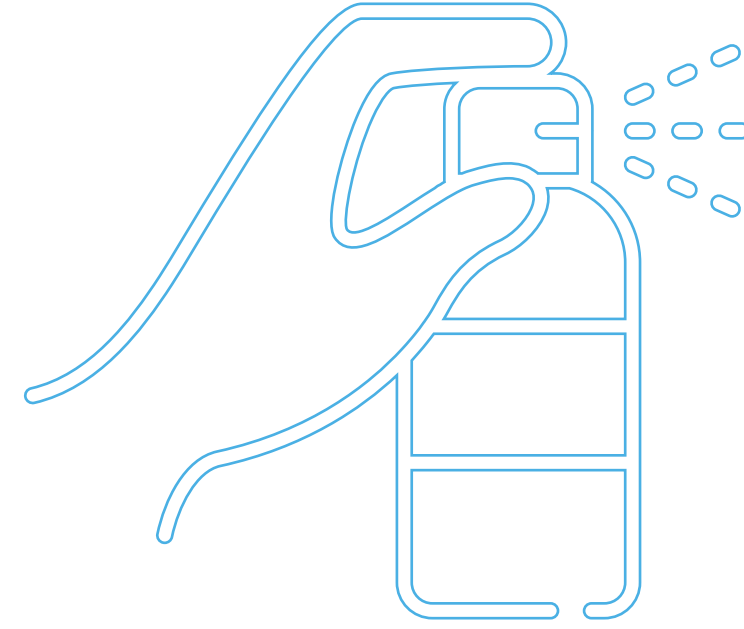
c. Ortak kullanım alanlarındaki tuvalet ve lavabo temizliğine ve temas noktalarına ekstra özen gösterilmektedir.

d. Bu alanların temizliği için su ve deterjan ile temizlik yapıldıktan sonra ayrıca uygun kimyasallarla ve ozon ile dezenfeksiyon işlemi uygulanmaktadır.



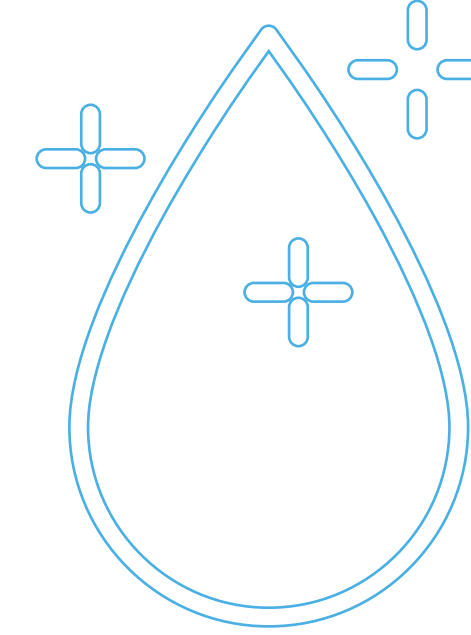
6. MASKE KULLANIMI

- a.** T.C. Sağlık Bakanlığı ve İlgili Resmi Mercilerin kararlarına istinaden toplu mahallerde sizlere servis veren çalışanlarımızın şu an için maske kullanım zorunluluğu bulunmaktadır. Dükkan çalışanları da bu uygulamaya ve diğer tüm belirtilen hijyen kurallarına uymak zorundadır.
- b.** Tesislerimize dışarıdan mal, ürün ve hizmet sağlayan tüm tedarikçi çalışanlarının da tesis içinde maske kullanması zorunludur.
- c.** Konuklarımızın tesis içinde maske kullanacağı alanlar genel itibari ile yoğunluğu bulunan mahaller olarak öngörülebilir. Diğer sahil vb. alanlarda güvenli mesafe kullanımına maksimum dikkat sağlanması koşulu ile maskesiz dolaşım söz konusu olabilir. (Nihai karar resmi otorite ve otel yönetimi tarafından açılıştan önce deklare edilecektir.
- d.** Maske ihtiyacının doğması durumunda ne şekilde karşılanacağı hususunda tesis açılış öncesi ayrıca bilgilendirme yapılacaktır.



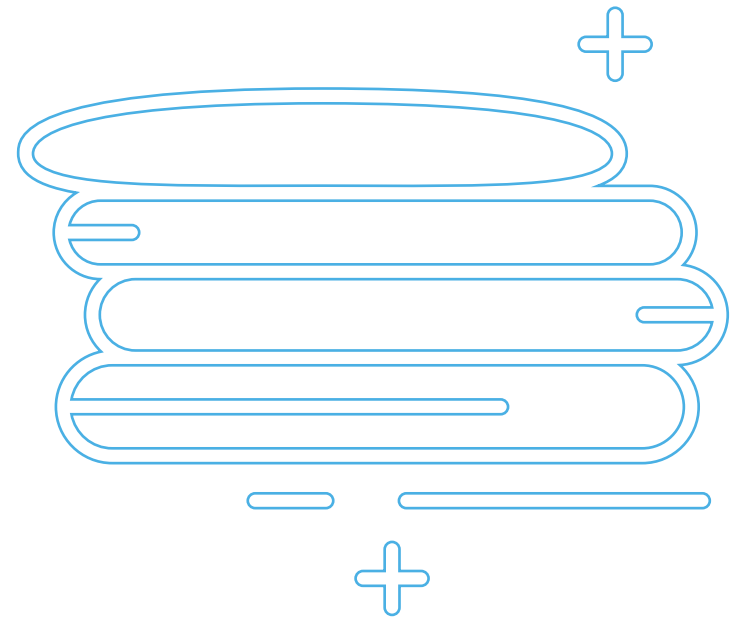
7. OZON İLE SANİTASYON

- a.** Ozon ile dezenfeksiyon işlemi riskli alanların dezenfekte edilmesinde en etkili ve doğal yöntemlerden biridir. Doğal bir madde olan ozon güvenilir, sağlıklı ve çevre dostu bir maddedir.
- b.** Yüksek risk ihtiva eden WC gibi alanlarda OZON cihazlarımız ile çok etkin sterilizasyon işlemi en ince detaya kadar yapılmakta ve bu alanlar derinlemesine arındırılmaktadır.
- c.** Uygun olan havuzlarımızda da Ozon ile dezenfeksiyon yöntemi, %99,9 Hijyen sağlanmaktadır. Standart kullanımda olan Klor bileşenlerine göre 3200 kat daha etkin dezenfeksiyon sağlayan ozonlama sistemi tesis genelindeki sanitasyon çalışmalarına yüksek katkı sağlamaktadır.
- d.** Ozon ile dezenfeksiyon sistemi meyve sebze dezenfeksiyonu, oda dezenfeksiyonu da dahil olmak üzere önem arz eden tüm mahallerde kullanılmaktadır.



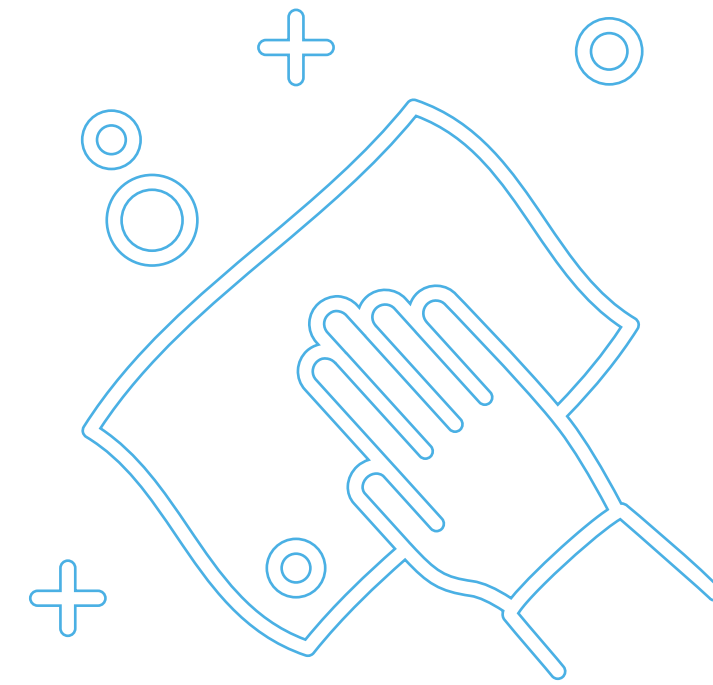
8. YÜZME HAVUZU HİJYENİ

- a.** Havuzların dezenfektan oranlarının mevzuatta belirlenen standartlarda olması özenle sağlanmaktadır.
- b.** Havuz dezenfeksiyon kimyasalları, yasal parametrelere uygun şekilde otomatik dozaj pompası vesilesi ile ayarlanmaktadır.
- c.** Havuz değerleri görevli uzman teknik personel tarafından günlük ölçümler ile sürekli izlenerek kayıt altına alınır.
- d.** Havuzlarımızın uygun olanlarında Ozon teknolojisi kullanılmaktadır. Tüm havuzlar iç denetimlerle ve resmi kurumlarca yapılan dış denetimlerle sürekli olarak izlenir.
- e.** Havuzlarda Cankurtaranlar tarafından kapasite sınırlandırmaları ve sosyal mesafe ayarlamaları sürekli olarak denetlenir.
- f.** Havuz sularındaki rutin ters yıkama oranı artırılarak taze su giriş miktarı artırılır.



9. ÖZEL ALANLARDA HİJYEN

- a.** Sauna, masaj salonları, spor salonları ve çocuk kulüpleri yoğunluğa göre gerektiğinde sınırlı kullandırılmaktadır.
- b.** Bu alanlar gerekli durumunda rezervasyonla sınırlı sayıda kayıt tutularak kullandırılmakta, alanların mekanik temizlikleri ve havalandırmaları düzenli aralıklar ile yapılmaktadır.
- c.** Bu alanlarda yüzey dezenfeksiyon işlem sıklığı artırılmıştır.
- d.** Tüm ortak alanlarda sosyal mesafenin korunmasına yönelik yeni yerleşim planlamaları uygulamaya alınacaktır. (Amfi tiyatro, İskele, Sahil, Restoranlar vb. mahaller)



10. MİNİ CLUB HİJYENİ

- a.** Oyun parkları ve çocuk kulüplerinde temizlenmesi zor oyuncaklar, hijyen bakımından riskli malzemeler (pelüş hayvan ve top havuzu vb.) bulundurulmamaktadır.
- b.** Mini Club hijyeninin sağlanmasında yasal uygunluğu bulunan tüm sanitasyon yöntemleri titizlikle uygulanmakta, sosyal mesafeyi koruyucu tedbirler hassasiyetle alınmaktadır.
- c.** Gece 24 00 - Sabah 04 00 arası Ozon ile aktif ve derinlemesine dezenfeksiyon işlemi tüm mini club kapalı alanlarında gerçekleştirilir.

11. TESİS ALANLARINDA KAPASİTE SINIRLANDIRMALARI

a. En fazla bir arada olunan sosyal mekân olması itibari ile ana restoran ve diğer ortak yoğun kullanılan yeme-içme mahallerinin kullanım saatlerinin iki eşit dilime bölünerek, aynı anda bulunan kişi sayısının azaltılması, bu sayede hijyen ve sağlık güvenliğinin artacağı, sosyal mesafenin korunacağı ve hizmet konforunun daha nitelikli sağlanacağı düşünülmektedir.

b. Bu uygulamada ana restoranda Sabah Kahvaltı Saatleri 07 00 - 09 00 ve 09 00 - 11 00 şeklinde iki ayrı zaman dilimine bölünecektir. (SERVING SHIFT A - B)

c. Öğle Yemeği Saatleri : 12 00 - 13 30 ve 13 30 - 15 00 şeklinde iki ayrı zaman dilimine bölünecektir.

d. Akşam Yemeği Saatleri : 18 00 - 20 00 ve 20 00 - 22 00 olmak üzere iki ayrı zaman dilimine bölünecektir.

e. Snack Restoran olarak tabir edilen öğleden akşamüzerine dek servis verilen alanlarda hizmet saatleri iki periyoda bölünmüştür. Bunlar ; 12 00 - 15 00 ve 15 00 - 18 00 olarak belirlenmiştir.

f. İlk zaman diliminde bulunan konuklara anti-alerjen nitelikte, renk kodlu kol bandı, ikinci zaman diliminde olan konuklara ilkinden farklı renk kodlu kol bandı giriş işlemi sırasında verilecektir. Bu bant sayesinde restoran giriş zamanları için konuklar yönlendirilir ve girişler görevli çalışanlarca denetlenir. "Serving Shift" uygulamasında adilane bir kullanım yöntemi tesis yönetimince belirlenir ve konuklara açıklayıcı şekilde bu kullanım hakkının ne şekilde uygulanacağı tesise giriş işlemleri sırasında anlatılır.

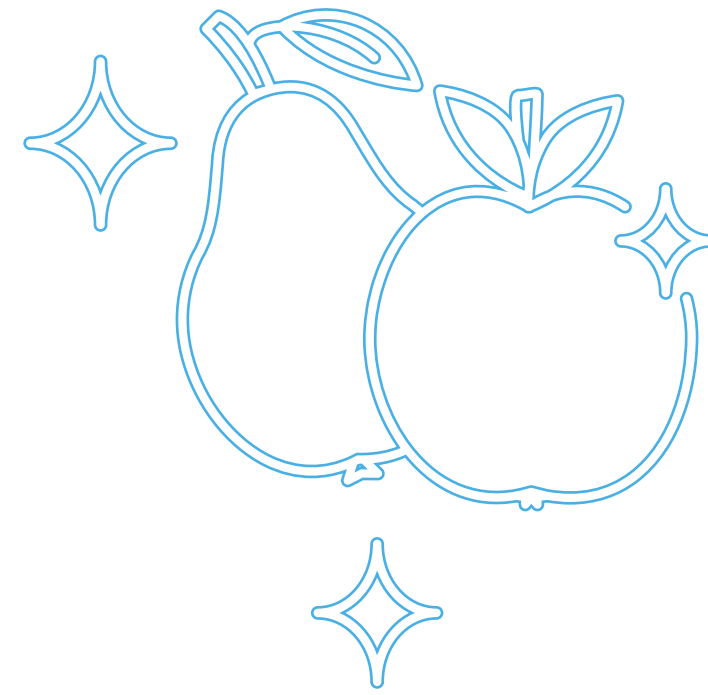
g. Girişte yoğunluk takibine göre konuğun talebi dikkate alınarak erken ve geç periyot tercihi resepsiyon görevlisi tarafından dikkate alınarak restoran kullanım periyotları tespiti yapılır.

h. Konukların özel durumlarında (geç periyotta bulunan konuğun o gün için erken periyodu talep etmesi halinde veya tam tersinde) Ala Carte Restoran vb hizmet alanlarında konuğa yardımcı olunur veya gelmeyen konukların yarattığı kapasite boşlukları dikkate alınarak kapasitede risk oluşturmadan yardımcı olunmaya çalışılır.

i. Uygulamalarda temel prensip önce sağlık, sonra misafir memnuniyetinin sağlanması gerekliliğidir.

j. Diğer hizmet alanlarında gözlemlenen yoğunluklarda otel yönetiminin her zaman hizmeti kısıtlama ve sosyal mesafeyi sağlama yetkisi mevcuttur. Bu konu, konuklar tarafından herhangi bir şikâyet ve reklamasyon konusu yapılamaz.

k. Asansör hizmetimizi sağlığınız açısından özellikle sınırlandırmak istiyoruz. Buna karşılık asansörlerin dezenfeksiyon sıklığını artırmayı ihmal etmiyoruz. Zaruri olmadıkça konuklara merdiven kullanımını tavsiye ediyoruz. Asansörlerde tanımlı olan maksimum kapasitenin ¼ nün geçilmemesi konusunda yazılı ve sözlü ikazlarımızı sunuyoruz. Asansör çıkışlarında el dezenfektanlarını mutlaka konuşlandırıyoruz.



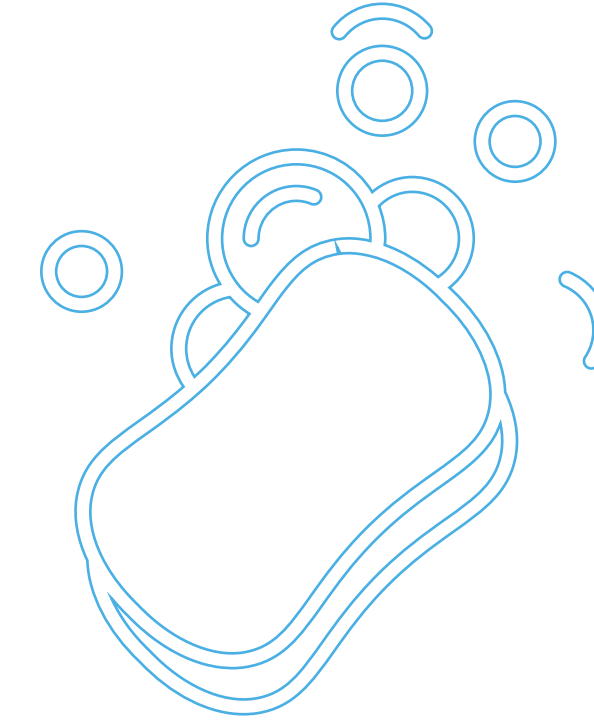
12. GIDA HİJYEN PROSEDÜRLERİ

a. Gıda Üretim & Depo & İşleme alanlarımız kamera sistemi ile izlenmektedir.

b. Bünyemizde bulunan Kalite Departmanına bağlı olarak çalışan Gıda Mühendisleri ve/veya Gıda Teknikerleri, gıda üretim safhalarında, teslim alma, depolama, pişirme, sunum vb. tüm süreçleri titizlikle ve ISO 22000 standartlarına ve TC. Yasal Mevzuatlarına %100 uyumlu olarak icra etmektedirler.

13. MEYVE & SEBZE DEZENFEKSİYON PROSESİ

a. Tüm sebze ve meyve ürünleri, yasal parametrelere uygun şekilde, sağlıklı ozonlu su yıkama otomasyon sistemi ile derinlemesine dezenfeksiyon işlemine tabi tutularak işleme-sunum alanlarına sevk edilmektedir.



14. SERVİS EKİPMANLARI HİJYENİ

a. Çatal, Kaşık, Bardak ve Tabak gibi ortak kullanılan eşyalar ile mutfakta - serviste kullanılan tüm ekipmanların, her kullanım sonrasında özel makinelerde yüksek ısıda, su ve deterjanla yıkanarak %100 hijyeni sağlanmakta ve bu malzemelerin kullanım anına kadar temiz bir ortamda muhafaza edilmesi sağlanmaktadır.

b. Buz makinelerine ozon ile dezenfeksiyon sağlanması için AR-GE çalışmaları KRİSTAL ENDÜSTİYEL tarafından yürütülmektedir.

15. AKREDİTE LABORATUAR TESTLERİ

a. Yapılan temizlik ve dezenfeksiyon işlemlerinin doğrulaması amacıyla, anlaşmalı olduğumuz akredite laboratuvar kuruluşları tarafından, çeşitli kullanım alanlarından alınan swap ve ortam petrisi örnekleri ile hijyen analizleri düzenli olarak yapılmaktadır ve hijyen etkinliğinin kontrolü süreklilikle sağlanmaktadır.

16. SOSYAL MESAFE - PERSONEL EĞİTİMİ - MEKÂN HİJYENİ

a. Sosyal mekânlarda oturma alanları mümkün olduğunca ve yeme-içme mekânlarındaki masalar arası mesafe 1 metreden az olmayacak şekilde (tercihen 2 metre) düzenleme yapılmaktadır.

b. Restoran çalışanları, el temizliğine maksimum dikkat etmektedir. Eller en az 20 saniye boyunca sabun ve suyla yıkanmakta, sabun ve suyun olmadığı durumlarda alkol bazlı el antiseptikleri kullanılmaktadır.

c. Hijyen konulu yoğun eğitim ve denetim faaliyetleri tüm tesis genelinde tüm çalışanlara yönelik olarak yürütülmektedir.

d. Masa, Sandalye ve diğer sosyal mekânda temas edilen tüm yüzeyler, her servis öncesinde ve servis süresince kapsamlı olarak dezenfeksiyon işlemine tabi tutulmaktadır.

e. Sahil ve havuz bölgelerindeki şezlong yerleşimlerinde sosyal mesafe prensibi hassasiyetle ele alınmaktadır.

f. Şezlonglar gün içinde düzenli olarak dezenfekte edilmekte ve sürekli steril halde kullanıma hazır bulundurulmaktadır.

g. Konukların Check-In işlemleri resepsiyon deski yerine, lobby alanlarında sosyal mesafe dikkate alınarak gerçekleştirilir. Deskte yoğunlaşmaya müsaade edilmez.

h. WC'lerin kapı kulpları ve tutamaç sistemlerinde teması engelleyici sistemler geliştirilmektedir.

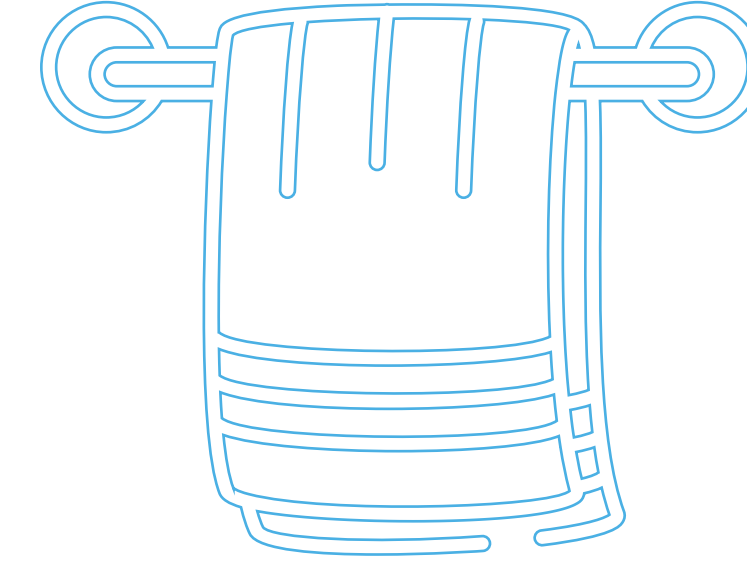
i. Tüm genel mekânlarda taze hava giriş debileri artırılabilecektir. Bu sayede kapalı mekânların temiz hava sirkülasyonları olabildiğince yükseltilir. Ayrıca çok sık aralıklarla mekânların doğal havalandırması sağlanır.



17. AÇIK BÜFE SİSTEMLERİNDE HİJYEN

a. Ana Restoranlarda ve bazı yeme içme alanlarında, açık büfe sisteminin olması nedeni ile el teması riski yüksek olup, bu hususta yeni servis uygulamalarının geliştirilmesi zarurieti doğmuştur. Bu konuda, AR-GE çalışmalarımız şirketimizin diğer bir kolu olarak faaliyet gösteren KRİSTAL ENDÜSTRİYEL Mutfak Üretim Tesisleri tarafından sürdürülmektedir. 2020 yaz sezonunda bazı tesislerimizde bu konuda örnek büfe sunumları sahada tatbik edilecektir.

b. Hijyenik büfe sunumu modeline geçişi tanımlayan markamız WeServe adı ile 2020 sezonunda konukların hizmetine sunulacaktır. Bu sistem ile konukların büfeler ve gıdalar ile direkt olarak temasları engellenecek ve servis mutfak ekibi tarafından gerçekleştirilecektir. (Bknz. WE SERVE V1. Sunumu)

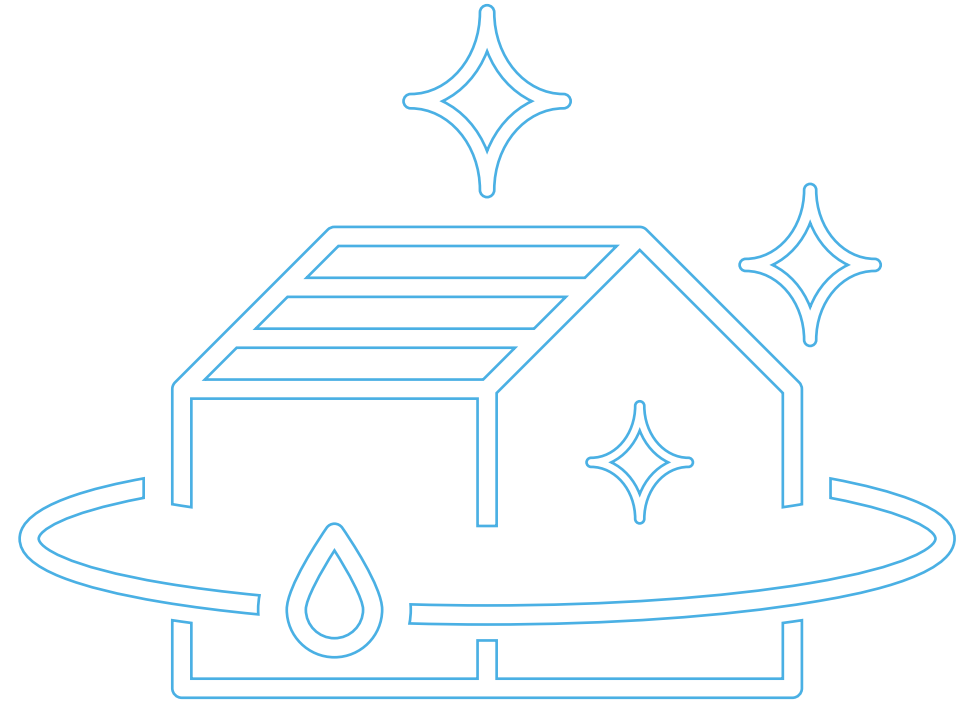


18. ODA TEKSTİL HİJYENİ

a. Çarşaf ve havlu gibi tekstil ürünleri grubumuza ait merkezi çamaşırhanede 70-90°C'de deterjan ile tünel tipi son teknoloji endüstriyel çamaşır makine sistemlerinde el değmeden yıkanmaktadır.

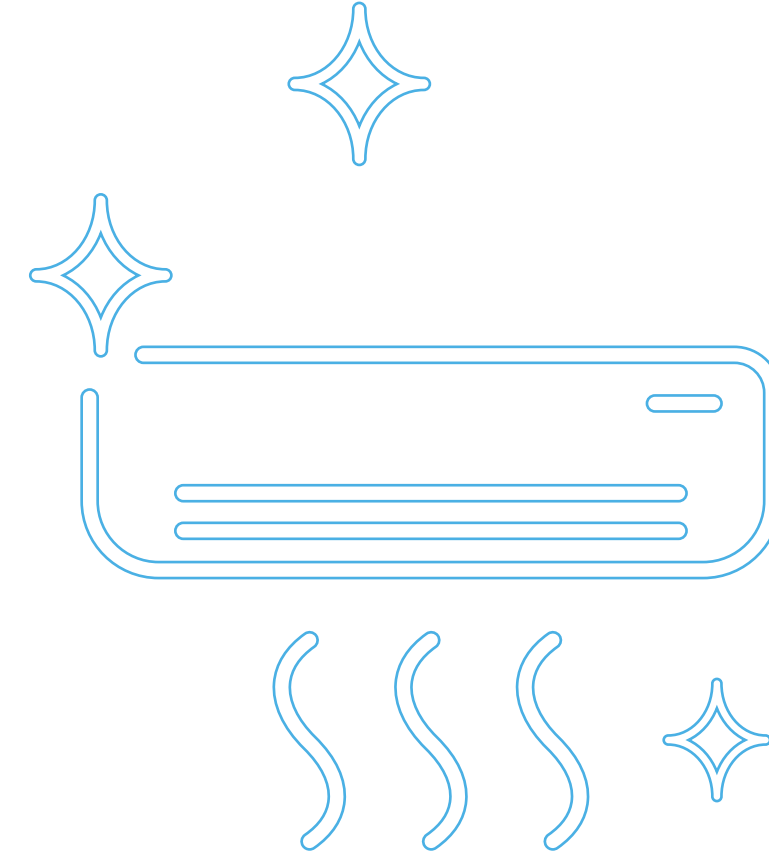
b. Tüm tekstil (nevresim, çarşaf, havlu vb.) ürünleri el değmeden özel makinelerde katlanarak istiflenmekte, bu işlem sırasında toz ve partikül oluşumuna izin vermeyecek şekilde otomatik olarak paketlenmektedir.

c. Ayrıca oda yatakları sık periyotlar ile ozon teknolojisi ile derinlemesine sanitasyon işlemine tabi tutularak maksimum hijyen sağlanmaktadır.



19. ODA TEMİZLİK PROSEDÜRÜ

- a.** Tüm oda temizlikleri işletme talimat ve prosedürleri doğrultusunda yüksek hijyen sağlama standartlarına göre yapılır.
- b.** Oda temizliğini yapan kişiler ellerini yıkadıktan sonra eldiven giymekte ve temizliği eldivenli ellerle yapmaktadırlar.
- c.** Her oda temizliğinden sonra eldiven çıkarılmakta, eller uygun şekilde yıkanmakta ve bir sonraki oda temizliğinden önce yeni eldiven giyilmektedir.
- d.** Oda temizlik süreçlerinde uluslararası deterjan markalarının ürünleri, ilgili talimatlar doğrultusunda kullanılmakta, bez kodlama sistemleri ile yüzeyler uygun dezenfektanlar ile derinlemesine dezenfekte edilmektedir.
- e.** Çıkış yapmış odalarda çok daha etkin temizlik yapılmakta ve yeni konuk kabulünden önce, tüm oda ozonlama teknoloji ise derinlemesine steril ve hijyenik hale getirilmektedir.



20. KLİMA BAKIMLARI ve HİJYENİ

- a.** Odalarda bulunan klimaların üretici talimatları doğrultusunda düzenli bakım ve onarımlarının yapılması sağlanmaktadır. Tüm tesisat katları dezenfekte edilmektedir.

21. LEGIONELLA ÖNLEME TEDBİRLERİ

- a.** Tüm tesislerde Legionelladan Korunma Prosedürü hassasiyetle uygulanmakta ve takip edilmekte ve bu konudaki uygulamalar yayınlanmış talimat ve prosedürlere göre düzenli olarak yerine getirilmektedir.
- b.** Klima Fan Coil Tabletleri, Su Kimyasalları, Perlatör ve Duş Başlığı Bakımları, Durağan Suların Rutin Akıtılması, Suda Isıl Şoklama, Riskli Bölgelerde Kapsamlı Bakım hizmetleri sıkı bir disiplin ile uygulanmakta ve tüm uygulamalar kayıt altına alınmaktadır.

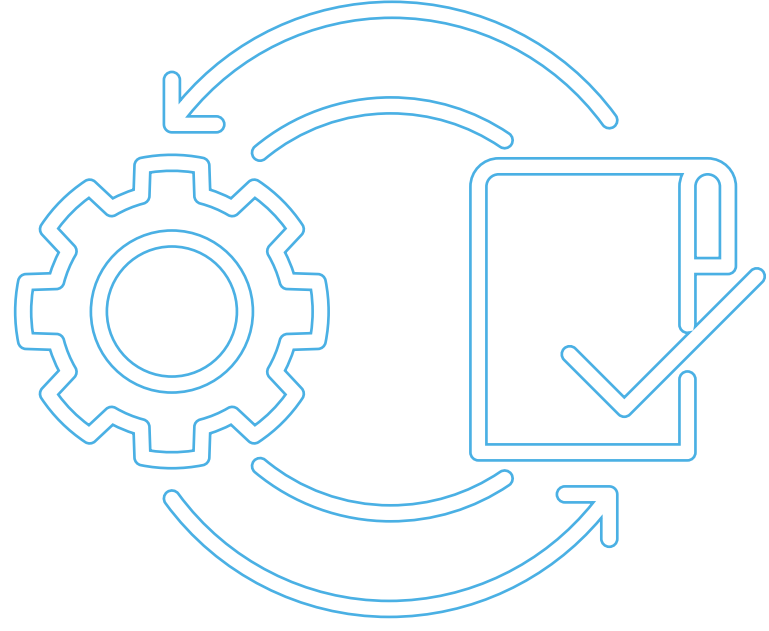


22. 24 SAAT KESİNTİSİZ SAĞLIK HİZMETİ

- a.** Tesislerimizde, misafirlerimizin talebi üzerine nitelikli tıbbi bakım ve tavsiye verebilecek sürekli doktor ve 24 saat hemşire hizmeti sağlanmaktadır.
- b.** Anlaşmalı kurumsal Hastane Hizmeti ve Ambulans Hizmeti tesislere yakın lokasyonda verilmektedir.

23. BİLGİLENDİRME VE BİLİNÇLENDİRME

- a.** Genel kullanım alanlarında T.C. Sağlık Bakanlığının yayınlamış olduğu ve diğer ilgili otoritelerce belirtilen, COVID-19 korunma yollarıyla ilgili bilgilendirme afişleri 4 dil seçeneği ile yer almaktadır.
- b.** Genel sağlık ve hijyen kurallarına ilişkin süreklilikle eğitim ve bilinçlendirme çalışmaları kalite ve eğitim departmanları tarafından organize edilmektedir.
- c.** Odalarda ve genel mahallerde Hijyen ve Sağlık uygulamalarına dair hazırlanmış olunan bilgilendirme broşürleri yer almaktadır.



24. İNSAN SAĞLIĞI KONTROL PROSESİ

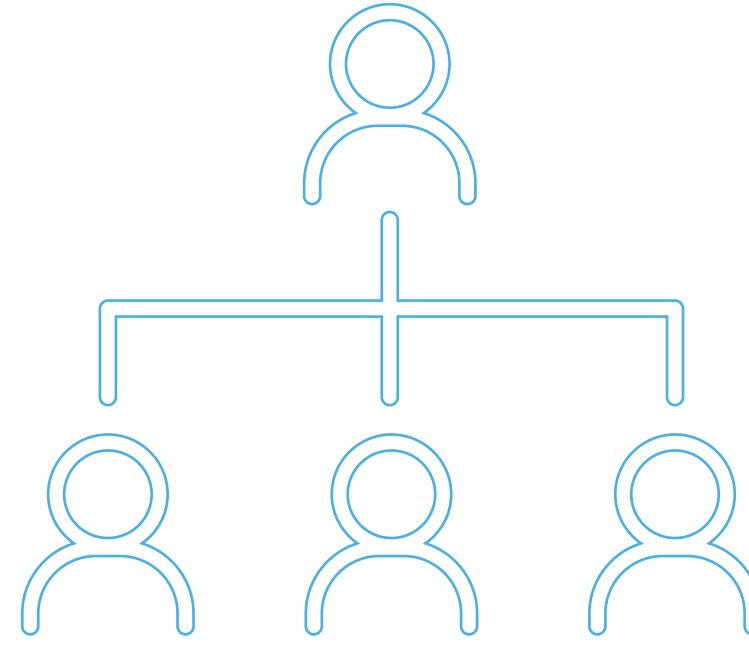
a. Herhangi bir sağlık sorunu tespit edilen personel işyeri doktoru tarafından “çalışabilir” onayı almadıkça çalıştırılmamaktadır.

b. Tesiste konaklayan misafirlerde bulaşıcı özellik ihtiva eden bir belirtinin tespiti halinde, ilgili konuğun doktor ve ilgili tesis yönetimince belirlenen prosedürlere göre izolasyonu sağlanarak tesis genelinde yayınlanmış olan ve bu durumlarda uygulamaya alınacak olan talimatlar titizlikle uygulanmaktadır.

c. Çalışanlara yasal olarak yapılması zorunlu olan testler belirli parametrelerde, düzenli olarak uygulanmaktadır.

d. Tesise tüm giriş yapan personel termal kamera ile ateş ölçme kontrolüne tabi tutulur ve veriler kayıt altına alınır. Riskli durumlarda işyeri hekimi kararı ile personelin çalışıp çalışmayacağı karara bağlanır.

e. Tesise giriş yapan tüm konuklar termal kamera ile denetlenir. Olası riskler ve tespitler, Hijyen ve Sağlık Komitesince değerlendirilerek ilgili prosedür ve talimatlar doğrultusunda karara bağlanır.

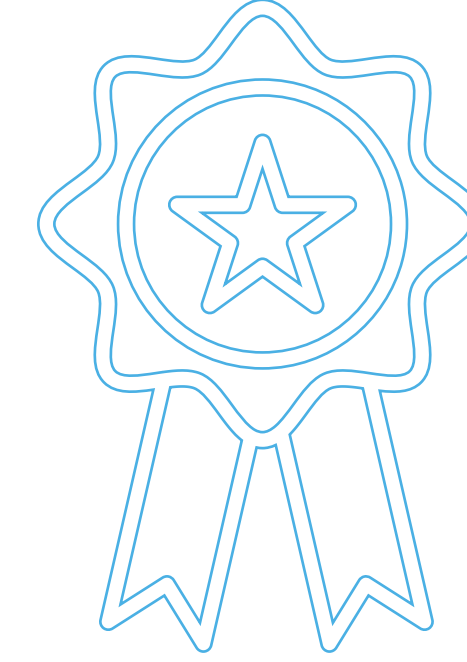


25. 3. TARAF DIŞ KAYNAKLI OPERATÖR DENETİMLERİ

a. Kaynak Pazarlardan müşteri sağlayan bazı operatörlerin çalıştıkları tesislerde iş sağlığına yönelik olarak anlaşmalı 3.parti denetim firmalarınca “Health & Safety” denetimleri mevcuttur. Bu denetimlerde dış denetim avantajı bakımından tesise farklı bakış açıları kazandırmakta sistemin daha güçlenmesine olanak tanımaktadır.

26. İÇ DENETİM

a. ISO Standartları kapsamında, Kalite Yönetim Departmanının planlaması ile her tesiste yıl içinde gıda güvenliği sistemi, hijyen prosedürleri ve talimatları, iş sağlığı ve yönetimine ilişkin denetim ve kontrol çalışmaları yürütülmekte, bulgular kayıt altına alınmakta ve çözümler ivedilikle üretilmektedir. Sistemin süreklilikle kontrolü ve gelişimi sağlanmaktadır.



27. YASAL MERCİ DENETİMLERİ

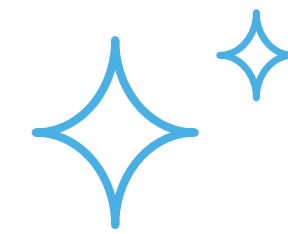
a. T.C. Yetkili mercilerince, düzenli ve spot kontroller şeklinde tesiste var olan tüm sağlık risklerinin tespit edilmesine yönelik kontrol ve denetim çalışmaları sürekli olarak icra edilmektedir.

28. TESİS HİJYEN & SAĞLIK KOMİTESİ

a. Tüm tesislerimizde Genel Müdür Başkanlığında kurulacak Hijyen ve Sağlık Komitesinde Genel Müdür Yardımcısı veya Operasyon Müdürünün yönetici sorumluluğunda, İşyeri Hekimi, Sağlık Personeli, Nöbetçi Müdür, Gece Müdürü, Operasyon Sorumlusu, Kalite Temsilcisi, Gıda Mühendisi veya Teknikeri, Teknik Müdür, Odalar Müdürü, Meydan Şefleri yer alır.

b. İlgili komite yukarıda anlatılan tüm süreç ve uygulamaları yerinde denetler, kontrol eder ve koordinasyonda birebir rol alırlar. Tesis içi tüm iletişim, yazışma, bilgilendirme bu komite tarafından sağlanır.

c. Operasyon Müdürlüğü ve Kalite Yönetim temsilcisi Dünya’da yaşanan güncel gelişmeleri ve yeni uygulamaları, T.C. Sağlık Bakanlığı’nın ve Diğer İlgili Resmi organlarının konuya dair talimatlarını ve yayınlarını izlerler ve tesiste yeni uygulamaların güncellenmesini sağlarlar.



CRYSTAL
HYGIENE SOLUTIONS

29. KAYIT VE BİLGİLENDİRME SİSTEMİ

a. Gıda Güvenliği, İş Sağlığı Güvenliği, Hijyen ve Sağlıkla ilgili tüm uygulamalar, denetimler, kontroller, bulgular, analiz sonuçları, ölçüm değerleri, tutanaklar, raporlar vb. tüm dokümanlar ISO normlarına göre %100 yazılı kayıt altına alınır ve dönemsel olarak raporlanır. Veriler, önleyici tedbirlerin geliştirilmesi amacı ile kullanılır.

b. Hijyen ve Sağlık uygulamalarına dair gerekli olan tüm yeni kontrol formları ve kayıt dokümanları, sistem prosedürleri ve talimatları Merkez Kalite Yönetimi ve Tesis Hijyen ve Sağlık Komitesince yazılı olarak hazırlanır ve sisteme dahil edilir.



- Bu bilgilendirmede yer alan içerikler konuklarımızın ve iş ortaklarımızın bilgilendirmesi amacı ile hazırlanmıştır. Uygulamalara ve tedbirlere dair tüm talimatlar, prosedürler, protokoller ile bunlara bağlı kontrol formları ve raporlamalar, Amara World Hotels & Nirvana Hotels Merkez Kalite Yönetim birimlerince hazırlanarak sistem dokümanlarına dahil edilecektir. Devamındaki süreçte tüm uygulamalarda kontrollerde, eğitim faaliyetlerinde ve sistemin yönetiminde, bu dokümanlar referans alınarak sistem yönetilecektir. İçerikte, Yasal Otoritelerin ileriki tarihte alacağı resmi kararlar doğrultusunda, değişiklikler yada revizyonlar gerçekleştirilebilir.



NIRVANA
— HOTELS —