

**ФОРМА ОЦЕНКИ
АНТИ-COVID-19 И ГИГИЕНИЧЕСКИХ МЕР,
ПРИМЕНЯЕМЫХ В ПЕРИОД ПАНДЕМИИ
В ОТЕЛЯХ И ТОЧКАХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ,
НАХОДЯЩИХСЯ НА ТЕРРИТОРИИ ОТЕЛЯ**

НАИМЕНОВАНИЕ ОБЪЕКТА :

АДРЕС ОБЪЕКТА :

ТЕЛЕФОН/ФАКС :

ЭЛЕКТРОННЫЙ АДРЕС И САЙТ :

ТИП И КЛАСС ОБЪЕКТА :

ДАТА И № СЕРТИФИКАТА :

ДЕРЖАТЕЛЬ СЕРТИФИКАТА :

РУКОВОДИТЕЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ :

Наименование и Логотип Сертификата

Наименование документа на Турецком и Английском языках.....

Логотип

Каждому документу будет присвоена сквозная нумерация Министерством культуры и туризма Турецкой Республики.

Цель

Целью настоящего Сертификационного документа в качестве подготовки к концу периода негативных последствий пандемии Covid-19 и на этапе возобновления деятельности туристических объектов является определение необходимых алгоритмов, которые должны быть выполнены для потребителей, испытывающих тревогу по поводу заражения Covid-19, для обеспечения максимальной гигиены и безопасности, определение обучающих программ для персонала и описание процедур и принципов деятельности, позволяющих предотвратить заражение вирусом Covid-19.

Целевая аудитория Документы

Настоящий Сертификационный документ разработан для учреждений, получивших Сертификат управления бизнесом или Инвестиционный Сертификат от Министерства культуры и туризма Турецкой Республики, и прочих учреждений / объектов, утвержденных Министерством.

Основа документа

Данная форма оценки была подготовлена на основе образцов заявок Министерства здравоохранения Турецкой Республики, Министерства Семьи, Труда и общественных услуг Турецкой Республики, Министерства сельского и лесного хозяйства Турецкой Республики, Научного комитета Министерства здравоохранения Турецкой Республики, Всемирной организации здравоохранения ВОЗ, Закона об общественном здравоохранении в Турции, Закона о ветеринарных услугах, Фитосанитарной, Пищевой промышленности № 5996, Системой менеджмента гигиены и санитарии № TSE 13811, Национальным и международным секторами здравоохранения и туризма.

Процедуры и Задачи

Для того чтобы оправдать ожидания потребителей и получить положительное восприятие и конкурентное преимущество, на первом этапе целью туристических учреждений является назначение ответственного сотрудника, который будет управлять всем процессом, готовить Протоколы для всех отделов, обучать персонал, проводить эффективные тренинги по гигиенической дезинфекции и социальной дистанции, процессам гигиены пищевых продуктов и безопасности и снижения рисков заражения Covid-19, анонсировать свои исследования и тренинги с использованием эффективных коммуникационных процедур в Турции и во всем мире и повышать узнаваемость учреждения.

Кооперация и Сертификация

На основании «Формы оценки», разработанной для сертификации, и при условии сотрудничества с национальными или международными фирмами-поставщиками гигиенических и санитарно-гигиенических материалов, туристические учреждения оцениваются для получения Сертификата при условии, что ими выполнены необходимые требования, установленные контролем со стороны учреждения, агентства или иного компетентного органа, определенного Министерством.

Срок действия документа

После спада пандемии коронавирусной инфекции и ликвидации ее последствий, а также после отмены Правительством страны карантинных мер, положения данного документа теряют свою силу.

ФОРМА ОЦЕНКИ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ МЕР В ОТЕЛЯХ И НА ОБЪЕКТАХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

А - ОБЩИЕ ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ К ПРИМЕНЕНИЮ МЕРЫ

УПРАВЛЕНИЕ ПРОЦЕССАМИ, ИДЕНТИФИКАЦИЯ СТАНДАРТОВ, ПОДГОТОВКА ПРОТОКОЛОВ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Есть ли в отеле квалифицированный персонал для локальной адаптации и проверки эффективности мер по предотвращению заражения и гигиенических стандартов?		
2	Подготовлены ли протоколы соблюдения санитарно-гигиенических мер для всех департаментов и подразделений отеля?		
3	Подготовлены ли формы периодического мониторинга и чек-листы для разработанных процедур и протоколов?		
4	Эффективно ли используется созданная система регистрации противовирусных мероприятий?		
5	Проверяются ли эти записи с определенной периодичностью?		
6	Возможно ли проведение дополнительных мероприятий, в случае необходимости, основанной на проведенных проверках?		
7	Подготовлены ли планы социальной дистанции в учреждении?		
8	Были ли приняты меры указания социальной дистанции путем разметки мест возможного скопления людей на всех входах объекта?		
9	Считаются ли люди, проживающие в одном номере (семья, т.п.) единой группой с точки зрения правил социальной дистанции?		
10	Имеются ли на объекте дезинфицирующие средства для рук на спиртовой основе или иные дезинфицирующие средства, одобренные Министерством здравоохранения?		
11	Есть ли в местах общего пользования антисептики для рук или дезинфицирующие средства на спиртовой основе?		
12	Планируются ли периодические базовые тренинги по планам и алгоритмам, применяемым к сотрудникам компании?		
13	Проводятся ли тренинги для сотрудников предприятия в соответствии с планом, разработанным для этого предприятия?		

14	Были ли приняты необходимые меры для проведения совещаний руководителей отделов отеля с помощью программ телеконференций и обучения сотрудников с использованием метода дистанционного обучения (электронного обучения)?		
15	Проводятся ли тренинги по применению гигиенических материалов и средств защиты?		
16	Подготовлены печатные настенные материалы и размещены ли они в местах для персонала и общих зонах для проведения противовирусных (Covid-19) и гигиенических мероприятий?		
17	Переведены ли печатные настенные материалы, минимум, на 3 языка?		
18	Подготовлен ли алгоритм возобновления деятельности отелей, которые были закрыты?		
19	Хранятся ли защитные маски и снаряжение на входе в здание, если это необходимо?		
20	Предоставляется ли гостям письменная информация о мерах и практиках, касающихся гигиены в период эпидемии Covid-19, и правилах, которым должны следовать гости?		
21	Ведут ли менеджеры, отвечающие за подразделения, регулярный письменный учет уборки помещений?		
22	Все установки и оборудование (энергетика, отопление, вентиляция, оборудование для кондиционирования воздуха, посудомоечные машины, стиральные машины, холодильники, лифты и т. д.), периодически обслуживаются уполномоченной службой или обученными специалистами?		
23	Регулярно ли заменяются вентиляционные фильтры?		
24	Проводится ли проветривание помещений по необходимости?		
25	Проводятся ли измерения температуры тела сотрудников с помощью термодатчиков на входе и выходе, одновременно с распознаванием лиц? Осуществляется ли контроль температуры тела с помощью тепловизионных камер или бесконтактных термодатчиков для входящих посетителей, с их фотофиксацией для идентификации?		
26	Проводится ли регулярная проверка записей измеренной температуры тела?		
27	В случае обнаружения в записях диапазона температур за пределами допустимого, определены ли действия, которые необходимо предпринять?		
28	В случае обнаружения в записях диапазона температур за пределами допустимого, фиксируются ли действия, которые необходимо предпринять?		
29	Проводятся ли периодические совещания по оценке принятых мер и алгоритмов с руководителями подразделений, ответственными за безопасность пищевых продуктов и гигиены, по закупкам, приемке товаров, складам, кухне и складам пищевых продуктов?		
30	Имеют ли сотрудники «Сертификат Гигиенического образования», утвержденный Министерством образования?		

31	Соответствуют ли гигиеническим требованиям магазины, находящиеся на территории отеля?		
----	---	--	--

Б- ЗАЕЗД ГОСТЯ В ОТЕЛЬ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Подготовлен ли алгоритм для информирования гостя о входах в отель, социальной дистанции и о том, что багаж или / вещи гостя будут переноситься им самим или носильщиком, с учетом рисков пандемии (руководство отеля принимает самостоятельное решение о предоставлении услуг носильщика во время пандемии)?		
2	Имеют ли сотрудники соответствующего отдела полную информацию обо всех действиях, которые необходимо предпринять во время заселения гостя?		
3	Имеются ли в наличии антисептические / дезинфицирующие средства на спиртовой основе, защитные средства и т. д. в зоне ресепшен отеля?		
4	Отдается ли предпочтение использованию бесконтактных переводов, онлайн-платежей и т. д. вместо наличных?		
5	В случае повторного использования карты-ключа или ключа от номера, полотенец, ручек, звонка вызова на ресепшн и т. д., продезинфицированы ли они?		

В - МЕРЫ И ДЕЙСТВИЯ ДЛЯ ПЕРСОНАЛА

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Имеются ли достаточные запасы средств защиты для использования персоналом?		
2	Обучается ли персонал использованию защитных средств?		

3	Ведется ли учет в личных делах персонала по их тренингам, мотивации и психологической поддержке?		
4	Приняты ли какие-либо меры по защитной социальной дистанции в зонах отдыха и общественных местах для персонала?		
5	Имеются ли в наличии антисептики на спиртовой основе для рук и дезинфицирующие средства в зонах отдыха и общественных местах для персонала?		
6	Проводятся ли проверки состояния здоровья при подборе персонала?		

Г - ПОДГОТОВКА МЕСТ ОБЩЕГО ПОЛЬЗОВАНИЯ

а) Номера

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Дезинфицируются ли водонагреватели, телевизоры и кондиционеры в номерах, когда гость покидает отель?		
2	Предусмотрено ли использование в номерах одноразовых материалов (шампуня, мыла, шапочки для душа, стаканов, тарелок, столовых приборов и т. д.)?		

б) Кухня

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Имеется ли на кухне чек-лист проведения уборки кухни, разработанный администрацией отеля?		
2	Фиксируются ли действия, выполняемые в соответствии с чек-листом проведения уборки на кухне?		
3	Проверяются ли протоколы об уборке кухни, выполняемой в соответствии с чек-листом?		
4	Предпринимаются ли необходимые действия при проверке протоколов уборки кухни?		
5	Определены ли требования к безопасности пищевых продуктов при их приемке, подготовке, обработке и доставке?		
6	Фиксируются ли мероприятия по мониторингу, описанные в разделе «Безопасность пищевых продуктов»?		

7	Подтверждаются ли ответственным персоналом проверенные действия, описанные в разделе «Безопасности пищевых продуктов»?		
8	В случае необходимости, принимаются ли дополнительные меры по проверке безопасности пищевых продуктов?		
9	Все ли продукты на кухне хранятся в чистом и безопасном для пищевых продуктов оборудовании и закрытой посуде?		
10	Планировка существующих складских помещений на кухнях выполнена с учетом групп продуктов и рисков их порчи?		
11	Проводятся ли измерения температуры и влажности в существующих складских помещениях на кухнях и сохраняются ли отчеты проверок?		
12	Зафиксированные измерения температуры и влажности проверяются квалифицированным персоналом?		
13	Применяется ли периодическая калибровка или ведется ли поверка работы оборудования, используемого во время измерений температуры и влажности на кухнях?		
14	Имеются ли на кухне булавки, скобы, битое стекло и прочие материалы, которые могут представлять физическую опасность?		
15	Достаточно ли количество ежедневных проб?		
16	Доступна ли информация по данным пробам?		
17	На кухне отходы хранятся в надежном и упакованном (в ведрах и т.д.) виде?		
18	Есть ли на кухнях защита от ломких материалов?		
19	Все ли кухонные отходы правильно утилизируются?		
20	Носит ли персонал, работающий на кухне, украшения, кольца или иные аксессуары?		
21	Контролируется ли приход персонала на рабочее место на кухне? (Рабочая одежда и использование гигиенического оборудования)?		
22	Контролируются ли входы на кухни не для сотрудников кухни?		

23	Имеется ли на кухне отдельное оборудование для грязной и чистой посуды в зоне мойки?		
24	Являются ли чистыми и соответствующими стандартам полки, на которых располагается кухонное оборудование?		
25	Имеются ли кухне определенные места для сырья / возвратных продуктов, / утилизации продуктов?		
26	Имеются ли пищевые остатки либо остатки моющих средств и т.д. на мытой посуде /оборудовании?		
27	Хранятся ли отдельно чистящие химические средства и оборудование?		
28	Соответствует ли вода, используемая в производстве пищевых продуктов, условиям, указанным в «Правилах состава воды, предназначенной для потребления»?		

в) Пища и Напитки

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Соблюдается ли расстояние не менее 1,5 метра между столами и 60 см между стульями?		
2	Регулярно ли проводится дезинфекция сервисного оборудования до и после обслуживания в местах потребления пищи и напитков?		
3	В местах общего пользования убраны чайно-кофейные автоматы, диспенсеры, автоматы для напитков и прочие аналогичные устройства, либо рядом с автоматами находится сотрудник, который обслуживает гостей?		
4	Производится ли чистка обеденных столов и мебели, столешниц (кроме одноразовых) спиртосодержащими чистящими средствами после каждого гостя?		
5	Имеется ли на столе одноразовая солонка, перечница, салфетница?		
6	В случае предоставления угощений по системе «Шведский стол», имеется ли в наличии стеклянный козырек, чтобы исключить прямой контакт с		

	едой? Гарантируется ли, что блюда будут поданы гостю с соблюдением необходимых мер безопасности?		
7	Имеются ли в наличии антисептики на спиртовой основе для рук и дезинфицирующее средство в местах, доступных для гостей и персонала?		

г) Бассейны и Пляжи

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Поддерживается ли уровень хлора в воде бассейнов в открытом 1-3 ppm, а в закрытом 1-1,5 ppm? Проводится ли периодический контроль этого уровня?		
2	Уровень хлора периодически фиксируется и проверяется?		
3	Должны ли быть предприняты какие-либо действия, если обнаружен выход за допустимые диапазоны при проверке записей уровня хлора?		
4	Фиксируется ли уборка и дезинфекция туалетов, душевых кабинок и кабинок для переодевания, расположенных рядом с бассейнами и на пляжах?		
5	Принимаются ли, при необходимости, дополнительные меры по результатам проверки записей по уборке и дезинфекции в районе пляжа и бассейнов?		

д) Фитнес-центры & СПА

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Установлено ли ограничение посещения гостями хамама, сауны, паровой ванны и пр. мест максимумом в 30 минут с последующей уборкой минимальной длительностью в 15 минут?		
2	Производится ли ограничение количества людей в зале и времени входа-выхода гостей из зала?		

3	Фиксируются ли гости, посещающие соответствующие зоны?		
4	Имеются ли в наличии антисептик для рук или дезинфицирующее средство в соответствующих зонах?		
5	Обеспечивается ли надлежащее качество воздуха в СПА, проверяется ли уровень влажности воздуха?		
6	Используются ли одноразовые материалы (рукавицы для душа, мыло, гель для душа, шампунь и пр.,) в соответствующих зонах?		

е) Помещения для анимации

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Делаются ли во время мероприятия объявления об ограничении количества участников анимационного мероприятия?		
2	Имеется ли спиртовой антисептик для рук / дезинфектор на входе в помещение либо в доступном месте в зоне мероприятия?		

Д - БЕЗОПАСНОСТЬ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Обеспечена ли координация процессов, относящихся к сфере департамента безопасности, с другими отделами отеля?		
2	Определены ли процедуры для минимизации контактного досмотра гостя помимо досмотра с применением рентген-оборудования? В случае, если необходим контактный досмотр, определен ли порядок использования одноразовых средств защиты – перчаток и защиты для лица для каждого досмотра, а также мытье или очищение рук после него?		
3	Пересмотрены ли существующие эвакуационные планы, планы на случай экстренных ситуаций, процессы управления рисками, с учетом пандемии?		

Е –ТРАНСПОРТ ОТЕЛЯ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Обеспечивается ли ношение в транспорте отеля масок всеми пассажирами?		
2	Присутствует ли в транспортном средстве достаточное количество масок, спиртового антисептика для рук / дезинфектора для пассажиров?		
3	Проводится ли очистка поверхностей транспортного средства, с которыми происходит частый контакт (кресла, дверная ручка, поручни и т.п.), перед каждым рейсом?		
4	В случае, если оказываются услуги по парковке авто персоналом отеля, принимаются ли необходимые меры для безопасности сотрудников и гостей?		

Ё – МЕСТА РАЗМЕЩЕНИЯ ПЕРСОНАЛА

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Приняты ли меры, выданы ли предписания относительно полного запрета на посещение извне посетителями, родственниками и друзьями мест размещения и общежитий для персонала?		
2	Приняты ли меры для обеспечения социальной дистанции и иных санитарно-гигиенических мер в местах размещения и общежитиях для персонала?		

Ж –УПРАВЛЕНИЕ ОТХОДАМИ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Назначен ли сотрудник отеля, который обеспечивает контроль за всеми процессами управления отходами?		

2	Реализуется ли управление отходами в соответствии с разработанными руководством отеля процедурами, осуществляется ли контроль выполнения и фиксация результатов?		
3	Проверяются ли компетентными сотрудниками записи процедур управления отходами?		
4	Использует ли персонал во время работы средства индивидуальной защиты? (одноразовые перчатки и передник, хирургическую маску)		
5	Обеспечено ли регулярное очищение / дезинфекция мусорных ведер и используемых иных средств уборки?		
6	Обеспечены ли соответствующий сбор, сортировка и утилизация медицинских и бытовых отходов городскими службами или лицензированными компаниями?		
7	Обеспечена ли регулярная уборка и обработка соответствующими средствами помещений, выделенных для мусора?		
8	Обеспечены ли отдельные мусорные корзины сотрудникам отдела безопасности для отходов, возникающих в результате их деятельности (проверка документов и т.п.), таких, как спиртовой антисептик для рук /дезинфектор, одноразовые салфетки и иные отходы?		

3 – БОРЬБА С НАСЕКОМЫМИ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Проводятся ли, регистрируются ли в журнале меры борьбы с насекомыми и вредителями в соответствии с разработанными руководством отеля процедурами?		
2	Заверяются ли все работы по борьбе с насекомыми и вредителями подписью уполномоченных сотрудников, принимаются ли дополнительные меры в случае необходимости?		
3	Назначены ли в организации сотрудники, ответственные за работы по борьбе с насекомыми и вредителями?		
4	Пользуются ли сотрудники во время проведения работ индивидуальными средствами защиты (одноразовые перчатки, хирургическая маска, шапочки, средства защиты глаз и лица, сапоги, костюм)?		
5	Имеется ли у исполнителя услуг пакет необходимых документов по борьбе с насекомыми и вредителями (План мероприятий, Сертификат исполнителя услуг, Паспорта безопасности химической продукции, государственная документация (документ о подтверждении специальных навыков и квалификации)?		
6	Чистка системы водоотведения (дренаж) легко осуществима, устроена ли она таким образом, чтобы не допускать проникновения вредителей (насекомых, грызунов), возникновения неприятного запаха, обратного хода жидких отходов?		

И- ПОКУПКА, ПРИЁМКА И ХРАНЕНИЕ ТОВАРОВ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Проводится ли процесс покупки, приемки и хранения товаров в соответствии с процедурами, разработанными руководством отеля? Контролируется ли, регистрируется ли этот процесс уполномоченным сотрудником?		
2	Заверяются ли уполномоченным сотрудником записи по покупке, приемке и хранению товаров?		
3	Предпринимаются ли при необходимости дополнительные действия, связанные с покупкой, приемкой и хранением товаров?		
4	Пользуются ли сотрудники во время проведения этих работ индивидуальными средствами защиты?		
5	Приняты ли в отделах отеля по закупке и производству продуктов питания необходимые меры для обеспечения социальной дистанции для посещающих отель поставщиков, работников по уходу, водителей, доставляющих товары, приняты ли меры, чтобы эти работники не контактировали с сотрудниками и гостями, и пользовались индивидуальными средствами защиты при проведении работ?		
6	Приняты ли необходимые меры, чтобы по пути на склад после поставки купленных товаров, с ними контактировало минимальное количество людей?		
7	Отдается ли при закупках отделом закупок предпочтение лицензированным поставщикам и товарам с соответствующим качеством и упаковкой?		

Й- ЧРЕЗВЫЧАЙНЫЕ СИТУАЦИИ И ИЗОЛЯЦИЯ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
--	----------	----	-----

1	Разработан ли порядок действий, назначено ли контактное лицо и отдел для обращения на случай чрезвычайных ситуаций (включая требования по координации кризисных ситуаций при эпидемиях)?		
2	Размещены ли в местах общего пользования контактные данные лица и отдела для обращения в чрезвычайных ситуациях, опубликованы ли эти данные через информационные каналы?		
3	Владеет ли персонал информацией о необходимых действиях в случае проявления у гостей каких-либо симптомов болезни (кашель, слабость, высокая температура и др.) при заселении в отель и во время проживания в отеле?		
4	Отведены ли в отеле изоляционные зоны на случай чрезвычайных ситуаций?		
5	Определены ли требования к немедленной уборке изоляционных зон после их использования и освобождения?		
6	Фиксируются ли и контролируются ли описанные меры по уборке в изоляционных зонах?		
7	Принимаются ли в случае необходимости меры в соответствии с проверками уборки, проводимой в зонах изоляции?		
8	В случае подозрения о заражении сотрудника Covid-19 или появлении у сотрудника симптомов заболевания, сообщается ли о его самочувствии руководству?		
9	Сообщается ли о сотрудниках, у которых выявлены симптомы Covid-19 (высокая температуры, кашель и/или затрудненное дыхание) или у которых получены положительные результаты теста Covid-19, на горячую линию Министерства здравоохранения по коронавирусу (ALO 184) и в Управление сельского и лесного хозяйства?		
10	Обеспечивается ли отдельная от остальных изделий стирка всех текстильных изделий, таких как постельное белье, покрывало, полотенца из номера гостя, у которого диагностирован Covid-19? Доставляются ли эти изделия в индивидуально упакованном виде в прачечную или предприятие, предоставляющее услуги по стирке белья?		