

**Formular zur Bewertung von anzuwendenden Hygienepraktiken für
Unterbringungseinrichtungen und deren Lebensmittel- und Gaststättenbereichen im
Rahmen der Pandemie COVID-19**

Name der Einrichtung :

Adresse der Einrichtung :

Telefon / Faks :

E-Mail- und Internetadresse :

Art und Klasse der Einrichtung :

Dokument- Nr. und Datum :

Inhaber :

Geschäftsführer :

Name/Bezeichnung und Logo des Dokuments:

Name/Bezeichnung des Dokuments in Türkischer und Englischer Sprache....

Logo in ... Form

bestimmt. Seitens des Ministeriums für Kultur und Tourismus der Republik Türkei wird für jedes Dokument eine Aktennummer vergeben.

Zweck:

Der Zweck dieses Dokuments besteht darin, Maßnahmen in die Wege zu leiten, sich auf den Zeitraum nach den negativen Auswirkungen der COVID -19 Pandemie vorzubereiten, sowie die Zeitspanne in der die Aktivitäten der Tourismusunternehmen wieder aufgenommen werden. Die Bedenken der Verbraucher hinsichtlich der Ansteckungsgefahr mit COVID-19 zu beseitigen, in dem hohe Hygiene- und Sicherheitserwartungen erfüllt werden. Planung von Schulungsprogrammen für Mitarbeiter am Arbeitsplatz, Bestimmung von Verfahren und Prinzipien, um die Übertragung des COVID-19 Virus zu verhindern.

Umfang

Dieses Dokument umfasst Unternehmen, die vom Ministerium für Kultur und Tourismus der Republik Türkei ein Betriebs- oder Investitionszertifikat erhalten haben, sowie Unternehmen, die vom Ministerium als angemessen erachtet werden.

Grundlage

Dieses Bewertungsformular wurde seitens der Ministerien der Republik Türkei für Gesundheitswesen, für Familie, Arbeit und Soziale Dienste, für Land- und Forstwirtschaft, für Gesundheitswissenschaften, der WHO-Weltgesundheitsorganisation, der allgemeinen Hygienerechte, des Gesetzes/Anordnung 5996 der Veterinärdienste, des Pflanzenschutz-, Lebensmittel- und Futtermittelgesetzes, der Hygiene- und Hygienemanagementsysteme TSE 13811, des nationalen und internationalen Gesundheits- und Tourismussektors anhand von Anwendungspraktiken und Beispielen erarbeitet.

Zeit- und Ziel Einhaltung

In erster Linie dient es den touristischen Unternehmen, die Erwartungen der Verbraucher zu erfüllen und eine positive Wahrnehmung und einen Wettbewerbsvorteil zu erzielen. Ernennung einer Führungsperson, der den gesamten Prozess verwaltet, Erstellung von Protokollen für alle Abteilungen, Sicherstellung der Schulung des Personals, Effektive Arbeit an Hygiene und Desinfektion sowie, die soziale Distanz, das Einhalten der Lebensmittelhygiene und –sicherheit und die Ansteckungsgefahr des COVID- 19 in dieser Zeit zu reduzieren. Einsatz effektiver Kommunikationsmethoden dieser Maßnahmen in der Türkei, mit der Zielsetzung der Bekanntmachung und Bewusstseinsbildung in der ganzen Welt.

Zusammenarbeit und Zertifizierung

Tourismusbetriebe, die in Zusammenarbeit mit den nationalen oder internationalen Lieferanten für Hygiene- und Reinigungsmittel, für das Erlangen des Zertifikats die Voraussetzungen des Bewertungsformulars erfüllen, und zugleich den Prüfungen der seitens des Ministeriums beauftragten Behörden gerecht werden, sind berechtigt das Zertifikat zu erhalten.

Dauer und Inkrafttreten

Die im Rahmen der COVID- 19 Pandemie getroffenen Maßnahmen seitens unserer Regierung mit all seinen Bestimmungen, die in diesem Dokument festgehalten sind, enden mit der Abschwächung und mit dem Ende der Verbreitung des Virus in unserem Land.

**A. OBLIGATORISCHE ANWENDUNGEN
PROZESSMANAGEMENT, STANDARDBESTIMMUNGEN, ERSTELLUNG DER PROTOKOLLE**

	Erklärung	Ja	Nein
1	Ist im Hotel ein autorisiertes Personal für die Anpassung und Überprüfung von Kontaminationsmaßnahmen und Hygienestandards zugeteilt?		
2	Sind für alle Abteilungen und Einheiten des Hotels Verfahrens- und Hygieneprotokolle ausgestellt?		
3	Sind Kontrollformulare und Checklisten für alle Verfahren und Protokolle erstellt?		
4	Wird im Unternehmen das erstellte Protokollsystem effektiv verwendet?		
5	Werden die Aufzeichnungen in bestimmten Abständen zur Verifizierung überprüft?		
6	Werden trotz Verifikation weitere Aktionen wenn nötig durchgeführt?		
7	Ist ein Mindestabsatzplan erstellt?		
8	Sind Markierungen für die Einhaltung des Mindestabstandes bei möglicher Anhäufung am Eingang aller Einheiten der Einrichtung gekennzeichnet?		
9	Werden Personen, die im gleichen Zimmer übernachten, hinsichtlich der Mindestabstandsregelungen als Gruppe definiert?		

10	Ist in der Einrichtung ein vom Gesundheitsministerium zugelassenes und alkoholbasierendes Handantiseptikum oder Desinfektionsmittel vorhanden?		
11	Ist in den öffentlichen Bereichen alkoholbasierendes Handantiseptikum oder Desinfektionsmittel vorhanden?		
12	Werden regelmäßige Schulungen über Planungen und Protokolle für die im Unternehmen tätigen Mitarbeiter durchgeführt?		
13	Werden die Mitarbeiter angesichts der vorgesehenen Planungen geschult?		
14	Bestehen notwendige Vorkehrungen für die Besprechungen der Abteilungsleiter des Hotels, die durch Telefonkonferenzen und Schulungsprogramme für die Mitarbeiter unter Verwendung der Fernunterrichtsmethoden (E-Training)?		
15	Gibt es Schulungen zum Umgang mit Hygienematerialien und Schutzausrüstung?		
16	Sind die COVID-19 Hygienemaßnahmen in den Bereichen des Personals sowie in den allgemeinen Bereichen als Beschilderung erstellt und aufgehängt?		
17	Sind diese Beschilderungen in mindestens 3 Sprachen angefertigt?		
18	Sind Protokolle zur Wiedereröffnung der geschlossenen Hotels erstellt?		
19	Sind Schutzmasken und -ausrüstung in der Einrichtung vorhanden? Sind für den Bedarf am Eingang der Einrichtung Masken zur Verfügung gestellt?		
20	Erhalten die Gäste an der Rezeption schriftliche Informationen über COVID-19 Hygienemaßnahmen und –praktiken und über die einzuhaltenden Regeln?		

21	Werden Reinigungsmaßnahmen der einzelnen Bereiche vom verantwortlichen Manager regelmäßig protokolliert?		
22	Ist sichergestellt, dass alle in den Unterkünften im Tourismusbereich verwendeten Anlagen und Geräte (Energie-, Heizungs-, Lüftungs-, Klimaanlage, Geschirrspüler, Waschmaschinen, Kühlschränke, Aufzüge usw.) regelmäßig von einem autorisierten Dienstleister oder von vor Ort geschulten Spezialisten gewartet?		
23	Werden LüftungsfILTER regelmäßig ausgetauscht?		
24	Werden die Räume bei Bedarf belüftet?		
25	Werden Gästen und Mitarbeitern beim Betreten und Mitarbeitern beim Verlassen der Einrichtung via biometrischer Gesichtserkennung und Wärmesensor Messungen der Körpertemperatur durchgeführt?		
26	Werden die Aufzeichnungen bezüglich der Körpertemperatur verifiziert?		
27	Sind die zu ergreifenden Maßnahmen bei einer Überschreitung der Temperatur definiert?		
28	Werden die zu ergreifenden Maßnahmen bei einer Überschreitung der Temperatur protokolliert?		
29	Werden alle Abteilungsleiter in den Bereichen Einkauf, Warenannahme, Lager, Küche und Lebensmittelproduktion regelmäßig über die Maßnahmen und Abläufe in Bezug auf Lebensmittelsicherheit und -hygiene geschult?		
30	Verfügt das Personal über ein von den Nichtregierungsorganisationen (wie TÜROB, TUOFED, TURYID o.ä.) Bildungsministerium erstellten Hygieneausbildungszertifikat?		
31	Wurden hauseigene Geschäfte und Läden an die notwendigen Hygienevorschriften angepasst?		

B. ANKUNFT DES GASTES IM HOTEL

	Erklärung	Ja	Nein
1	Wurde ein Protokoll angefertigt, welches den Gast über die Check-In Prozeduren des Hotels, über soziale Distanz und über die Gefahr des Infektionsrisikos hinsichtlich des Transports vom Gepäck seitens des Pagens oder eigens, informiert? (Jedes Hotel Management wird selbst darüber entscheiden, ob beim Transport des Gepäcks ein Page gestellt wird, oder nicht)		
2	Verfügt das Personal an der Rezeption über die Information zu allen Maßnahmen, die beim Einchecken zu ergreifen sind?		
3	Stehen im Empfangsbereich des Hotels, alkohol basierendes Handantiseptikum, Desinfektionsmittel, Schutzausrüstung usw. für den Gebrauch der Gäste bereit?		
4	Wird bei Zahlungen von Gästen anstelle Zahlungen in Bar auf kontaktlose Zahlungen via POS Geräte oder Online-Zahlungen hingewiesen?		
5	Wird bei wiederholtem Benutzungsbedarf der Zimmerkarte oder Schlüssel, Handtuchkarte, Stift, Empfangsglocke usw. eine Desinfektion und ordnungsgemäße Lagerung durchgeführt?		

C. VORKEHRUNGEN UND MASSNAHMEN FÜR DAS PERSONAL

	Erklärung	Ja	Nein
1	Gibt es eine regelmäßige und ausreichende Versorgung der Schutzausrüstung für das Personal?		
2	Werden dem Personal die erforderlichen Mitteilungen über die Verwendung von Schutzausrüstungen mitgeteilt?		
3	Werden die Aufzeichnungen des verantwortlichen Personals über Schulung, Motivation und psychologische Unterstützung hinsichtlich der Prozesse in deren Personalakten festgehalten?		
4	Bestehen Maßnahmen in den Ruhe- und Sozialbereichen des Personals zur Einhaltung der Mindestabstandregelung?		

5	Stehen in den Ruhe- und Sozialbereichen des Personals Alkohol basierendes Händedesinfektionsmittel, Desinfektionsmittel o.ä. zur Verfügung?		
6	Werden bei der Personaleinstellung Gesundheitskontrollen durchgeführt?		

D. REGELUNGEN IN ALLGEMEINEN BEREICHEN

a) Zimmer

	Erklärung	Ja	Nein
1	Werden Wasserkocher, TV und Klimaanlage nach jedem Auschecken desinfiziert?		
2	Sind Vorkehrungen bezüglich der Nutzung der Einwegmaterialien (Shampoo, Seife, Duschhaube, Glas, Teller, Besteck usw.) getroffen?		

b) Küche

	Erklärung	Ja	Nein
1	Besitzen die Küchen ein von dem Hotelmanagement erstelltes Reinigungsprotokoll?		
2	Werden die Durchführungen gemäß des Reinigungsprotokolls aufgezeichnet?		
3	Werden die Aufzeichnungen gemäß Reinigungsprotokoll verifiziert?		
4	Werden falls erforderlich Maßnahmen zur Überprüfung der Reinigung ergriffen?		
5	Sind die Anforderungen bezüglich der Lebensmittelsicherheit auf der Grundlage der Schritte zur Annahme, Zubereitung, Verarbeitung und Bereitstellung von Serviceleistungen angewendet?		
6	Werden die unter Lebensmittelsicherheit erstellten Überwachungsprozesse protokolliert?		
7	Werden die unter Lebensmittelsicherheit erstellten Überwachungsprozesse von qualifiziertem Personal überprüft?		
8	Werden falls erforderlich Maßnahmen zur Überprüfung der Lebensmittelsicherheit ergriffen?		

9	Werden alle Lebensmittel in Küchen mit sauberer, lebensmittelfreundlicher Ausrüstung gelagert und abgedeckt?		
10	Wird die Lagerung der Lebensmittel nach Produktgruppen und nach Risiken vorgenommen?		
11	Werden Temperatur- und Feuchtigkeitsmessungen in den vorhandenen Lagerbereichen in der Küche durchgeführt und aufgezeichnet?		
12	Werden aufgezeichnete Temperatur und Feuchtigkeitsmessungen von qualifiziertem Personal überprüft?		
13	Werden regelmäßige Kalibrierungen und Überprüfungen der Messgeräte durchgeführt?		
14	Sind in den Küchen Materialien, die Risiko darstellen wie bsp. Reißzwecke, Heftklammern, Stecknadel, Glasscherben usw., vorhanden?		
15	Werden jeden Tag genügend Musterproben entnommen?		
16	Sind Musterproben etikettiert?		
17	Sind robuste, geschlossene Mülleimer in nötigen Bereichen der Küche platziert?		
18	Sind in der Küche Lagermöglichkeiten für zerbrechliche Materialien vorhanden?		
19	Werden alle Küchenabfälle ordnungsgemäß entsorgt?		
20	Tragen Mitarbeiter der Küche Schmuck, Ringe oder Accessoires?		
21	Wird der Personaleingang der Küche kontrolliert? (Verwendung von Arbeitskleidung und Hygieneausrüstungen)		
22	Wird der Zutritt von nicht befugten Personen kontrolliert?		
23	Werden schmutzige und saubere Geräte in den Spülbereichen der Küchen getrennt?		
24	Sind die Bereiche der Regale u.ä. für die Küchengeräte sauber und geeignet?		
25	Gibt es in Küchen einen definierten Bereich für die Rückgabe/Entsorgung von Rohstoffen/Produkten?		
26	Befinden sich Rückstände wie Lebensmittel/Reinigungsmittel in den gereinigten Ausrüstungen?		

27	Sind Reinigungschemikalien und Geräte getrennt gelagert?		
28	Entspricht das zur Lebensmittelherstellung verwendete Wasser den Bedingungen der „Verordnung über Wasser für den menschlichen Verbrauch“?		

c) Der Lebensmittel- und Getränkebereich

	Erklärung	Ja	Nein
1	Wurde der Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Tischen und 60 cm zwischen Stühlen eingehalten?		
2	Werden alle Serviceutensilien im Lebensmittel- und Getränkebereich vor und nach dem Service regelmäßig gereinigt?		
3	Wurden gemeinschaftlich genutzte Tee- / Kaffeemaschinen, Spender, Getränkeautomaten und ähnliche Geräte ganz aufgehoben oder wurden Vorkehrungen getroffen, dass diese Geräte von einem verantwortlichen Personal bedient werden?		
4	Werden Esstische, Möbeln und Tischzubehör (außer Einwegprodukte) mit auf Alkohol basierenden Produkten nach jedem Gebrauch gereinigt?		
5	Werden auf den Esstischen Einweg-Salzstreuer, Pfefferstreuer und Servietten benutzt?		
6	Falls ein Offenes Buffet angeboten wird, ist das Buffet durch ein Glasvisier geschützt, um den direkten Zugriff des Gastes zu verhindern? Ist im Rahmen der Maßnahmen die Ausgabe von Lebensmitteln am Buffet durch Personal gesichert?		
7	Sind in allen Bereichen auf Alkohol basierende Händeantiseptikum und Desinfektionsmittel für Gäste und Mitarbeiter zugänglich?		

--	--	--	--

d) Schwimmbecken und Strände

	Erklärung	Ja	Nein
1	Wird bei den Außenbecken der Chlorgehalt bei 1-3 ppm und bei Innenbecken 1-1,5 ppm gehalten? Werden diese regelmäßig protokolliert?		
2	Werden die ausgemessenen Werte des Chlorgehaltes periodisch protokolliert und verifiziert?		
3	Werden im Falle einer Abweichung der periodischen Verifizierung der Grenzwerte notwendige Maßnahmen durchgeführt?		
4	Werden bei den Sanitäranlagen sowie Umkleidekabinen im Bereich der Schwimmbecken und Strände die vorgesehenen Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen protokolliert?		
5	Werden trotz der Verifizierung der Reinigung der Schwimmbeckenbereiche sowie Strände bei notwendigen Situationen zusätzliche Maßnahmen durchgeführt?		

e) Fitness & SPA Bereich

	Erklärung	Ja	Nein
1	Die Nutzung der Sauna, Hamam, Dampfbad u.ä. Bereiche der Gäste ist auf 30 Minuten begrenzt. Nach der Benutzung des Bereichs ist eine 15 minütige Reinigung vorgesehen. Werden diese Regelungen eingehalten?		
2	Wird beim Ein- und Auslass sowie die Aufenthaltsdauer in der begrenzten Personenanzahl eingehalten?		
3	Werden die Personen, die diese Bereiche nutzen, aufgezeichnet?		
4	Stehen in den Bereichen Handantiseptikum und Desinfektionsmittel zur Verfügung?		

5	Ist eine gute Luftversorgung in dem SPA Bereich sichergestellt und wird die Luftfeuchtigkeit der Räume unter Kontrolle gehalten?		
6	Werden in den genannten Räumen -wenn möglich als Einwegnutzung- Materialien wie Seife, Shampoo, Duschgel, Wischtuch u.ä. zur Verfügung gestellt?		

f) Animationsbereich

	Erklärung	Ja	Nein
1	Wird im Animationsprogramm auf die Kapazität aufmerksam gemacht?		
2	Werden beim Eingang der Räumlichkeiten oder Eintritt des Bereiches Handantiseptikum/ Desinfektionsmittel zur Verfügung gestellt?		

E. SICHERHEIT

	Erklärung	Ja	Nein
1	Wurden die Abläufe der Sicherheitsabteilung mit den anderen Abteilungen im Hotel koordiniert?		
2	Der Gast sollte außer der technischen Sicherheitskontrollen (Durchleuchtungsanlage) so wenig wie möglich manuell kontrolliert werden. Wenn eine manuelle Kontrolle unausweichlich ist, sollte das Sicherheitspersonal bei der Kontrolle Einweghandschuhe, Maske, Gesichtsschutz tragen und nach der Kontrolle die Hände waschen bzw. reinigen. Liegen entsprechende Abläufe vor?		
3	Sind Notfallpläne, Evakuierung-und Risikomanagementabläufe in Bezug auf die Pandemie neu bearbeitet?		

F. HOTELFAHRZEUGE

	Erklärung	Ja	Nein
1	Wird dafür gesorgt, dass alle Passagiere im Fahrzeug einen Mundschutz tragen?		
2	Sind in den Fahrzeugen genügend alkoholhaltiges Handantiseptikum, Desinfektionsmittel, Eau de Cologne und Masken vorhanden?		
3	Werden oft benutzte Oberflächen wie Sitze, Türklinken, Handhalter etc. vor jedem Transfer gereinigt?		
4	Wird Valet Parken angeboten; sind die notwendigen Sicherheitsvorkehrungen für das Personal und den Gast berücksichtigt?		

G. UNTERKUNFT UND DIENSTWOHNUNG DES PERSONALS

	Erklärung	Ja	Nein
1	Der Besuch von Freunden, Verwandten oder jeglicher Art von Besuchern in den Unterkünften des Personals ist strengstens untersagt. Sind diesbezüglich Vorkehrungen und Maßnahmen getroffen?		
2	Sind Vorkehrungen bei den Unterkünften des Personals und Transfers des Personals bzgl. Mindestabstand und Hygienevorschriften getroffen?		

H. ABFALLENTSORGUNG

	Erklärung	Ja	Nein
1	Ist ein Personal verantwortlich für den kompletten Ablauf der Entsorgung seitens des Hotelmanagements berufen worden?		
2	Erfolgt die Abfallentsorgung nach dem vom Hotelmanagement erstellten Ablaufplan und wird dies protokolliert?		
3	Wird die protokollierte Abfallentsorgung von einem zuständigen Personal verifiziert?		

4	Benutzt das Personal während der Arbeit Schutzausrüstung? (Einweghandschuhe, Einwegkittel, medizinischer Mundschutz)		
5	Werden Mülltonnen sowie andere Putzgeräte periodisch gereinigt?		
6	Werden medizinischer Abfall und Haushaltsabfall getrennt und über die Stadtverwaltungen oder den offiziellen Entsorgungsfirmen entsorgt?		
7	Werden die Bereiche der Müllentsorgung regelmäßig gereinigt und desinfiziert?		
8	Sind für das Sicherheitspersonal während der Arbeit (z. B. bei der Ausweiskontrolle) Einweghandschuhe, Handantiseptikum/ Desinfektionsmittel, Taschentücher und spezielle Mülltüten für den Abfall zur Verfügung gestellt?		

I. UNGEZIEFER- UND SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

	Erklärung	Ja	Nein
1	Werden die Maßnahmen gegen Insekten-und Ungezieferbekämpfung gemäß dem von der Hotelleitung erstellten Protokoll angewendet und aufgezeichnet?		
2	Wird die Insekten-und Ungezieferbekämpfung von kompetentem Personal überprüft und durchgeführt?		
3	Wurde ein Zuständiger für die Insekten-und Ungezieferbekämpfung bestimmt?		
4	Wird dem Mitarbeiter während der Ungeziefer- und Schädlingsbekämpfung persönliche Schutzausrüstung (Einweghandschuhe, OP-Maske, OP-Klipphaube, Gesichts- / Augenschutzvisier, Stiefel, Overalls) zur Verfügung gestellt?		
5	Sind in den Ungeziefer- und Schädlingsbekämpfungsakten Informationen wie dienstverantwortliche Zertifikate, Sicherheitsdatenblätter, offizielle Dokumente (verantwortlicher Manager, Servicekompetenz usw.), ein Servicevertrag und Versicherungen des Dienstleisters vorhanden?		

6	Sind die Abwasserkanäle leicht zu reinigen und sind sie so gelegt, dass schädliches Eindringen (Insekten, Schädlinge, Nagetiere usw.), Geruchsaustritt und Abfallflüssigkeiten nicht zurückgedrückt werden?		
---	---	--	--

J. EINKAUF, ANNAHME UND LAGERUNG VON WAREN

	Erklärung	Ja	Nein
1	Wird der gesamte Prozess, beim Einkauf, der Annahme und der Lagerung von Waren für das Unternehmen seitens des Hotelmanagements verfolgt und protokolliert?		
2	Wird das Protokoll für den Einkauf, der Annahme und der Lagerung von Waren überprüft?		
3	Werden bei Bedarf Maßnahmen in Bezug auf Einkauf, Annahme und Lagerung ergriffen?		
4	Verwenden die in dieser Abteilung tätigen Mitarbeiter persönliche Schutzausrüstung?		
5	Werden die Maßnahmen zur Einhaltung der Sicherheitsabstände sowie Schutzausrüstung für die Lieferanten, das Wartungspersonal und Fahrer, eingehalten?		
6	Werden die erforderlichen Maßnahmen eingehalten, um den geringsten menschlichen Kontakt mit den Waren zu gewährleisten, vom Lieferanten bis zum Lager?		
7	Werden die von der Einkaufsabteilung getätigten Einkäufe hauptsächlich von lizenzierten Lieferanten bevorzugt und werden verpackte Produkte bevorzugt?		

K. NOTFALL UND QUARANTÄNE

	DETAILS	JA	NEIN
1	In einem Notfall, wenn ein Patient, Symptome oder ein Verdachtsfall ermittelt werden (einschließlich der Voraussetzungen der Krisenbewältigung ansteckender Krankheiten): Wurden Protokolle sowie die zu verständigenden Personen und Einrichtungen vorgeschrieben?		
2	Wurden Kontaktdaten der relevanten Personen und Einrichtungen an die notwendigen Stellen und über die notwendigen Kanäle weitergegeben?		
3	Falls Gäste beim Einchecken oder während des Aufenthalts Krankheitsanzeichen aufweisen (Husten, Schwächegefühl, hohes Fieber usw.): Wissen die Mitarbeiter über den Reaktionsplan Bescheid?		
4	Wurden im Beherbergungsbetrieb Quarantänebereiche für Notsituationen vorgesehen?		
5	Falls bei einem Gast COVID-19 diagnostiziert wird und eine medizinische Einrichtung befindet, dass kein Krankenhausaufenthalt notwendig ist: Wurde ein schriftlicher Informationsbogen ausgegeben, in dem erklärt wird, dass der Gast und seine Familienmitglieder bzw. Begleitpersonen in einem Quarantänerraum untergebracht werden und sie den Raum während des restlichen Aufenthalts in der Anlage nicht verlassen dürfen?		
6	Falls bei einem Gast COVID-19 diagnostiziert wird und eine medizinische Einrichtung befindet, dass kein Krankenhausaufenthalt notwendig ist: Wurde die Anzahl der Quarantänerräume je nach gesamtem Zimmerkontingent festgelegt? Es gilt Folgendes: 1 Raum für Anlagen mit 50 Räumen, 2 Räume für Anlagen mit 51–100 Räumen, 3 Räume für Anlagen mit 101–150 Räumen, 4 Räume für Anlagen mit 151–200 Räumen, 5 Räume für Anlagen mit 201–250 Räumen, 6 Räume für Anlagen mit 251–300 Räumen, 7 Räume für Anlagen mit 301–350 Räumen, 8 Räume für Anlagen mit 351–400 Räumen, 9 Räume für Anlagen mit 401–409 Räumen, 10 Räume für Anlagen mit 500 Räumen oder mehr.		
7	Wurden Quarantänerräume auf derselben Etage bzw. im selben Gebäudeblock wie andere Gastzimmer entsprechend ausgewiesen, um geringstmöglichen Kontakt sicherzustellen? Wurden Informationstafeln oder Barrieren (um den Zugang zu Aufzügen in der entsprechenden Etage zu verhindern, um den Zugang von einem getrennten Aufzug oder Flur zu ermöglichen usw.) errichtet, damit andere Gäste nicht zu den Quarantänerräumen gelangen können, wenn sie genutzt werden?		
8	Wurde ein Protokoll ausgegeben für die Unterkunft der Gäste, die zur selben Familie gehören bzw. im selben Raum untergebracht sind wie der Gast, bei dem COVID-19 diagnostiziert wurde, aber bei denen selbst kein COVID-19 diagnostiziert wurde?		
9	Wurde ein Protokoll ausgegeben für die Versorgung mit Mahlzeiten, Getränken und Reinigungsdiensten gemäß den Beherbergungsverträgen für Gäste in Quarantänerräumen ohne das sie ihre Zimmer gemäß den Unterkunftsverträgen verlassen?		
10	Wurde entschlossen welches Personal, das den isolierten Gast betreut? Ist das „Isolationspersonalprotokoll“ gemäß den Arbeitsbedingungen des Isolationsdienstpersonals, zusätzliche Servicekosten, Schutzausrüstung, Entfernungen zum Gast, persönliche Reinigungs- und Hygieneregeln, die vor und nach dem Service anzuwenden sind als Vertrag vorgelegt und vom Personal unterschrieben wurden?		

11	Wurde das Personal des Isolationsdienstes separat für Hygiene und Gesundheitsregelungen geschult? Werden die Gesundheitszustände des Personals häufig kontrolliert?		
12	Wurde ein Protokoll ausgegeben für das Tragen von MNS, Schutzvisieren und Einweghandschuhen durch Mitarbeiter, die Quarantänräume bzw. -etagen versorgen, für das Wechseln der Kleidung und die Hygienemaßnahmen vor und nach dem Tragen von Einweg-PSA und für die Entsorgungsverfahren von Einwegbekleidung, -handschuhen und -MNS?		
13	Wurden das getrennte Einsammeln von Textilien wie Handtüchern und Bettwäsche sowie von Zimmerservice-Gegenständen und das separate Waschen bzw. Säubern dieser Artikel bei 60 Grad vorgeschrieben?		
14	Wurde die sofortige Reinigung der Quarantänebereiche nach der Benutzung bzw. nach dem Urlaub vorgeschrieben?		
15	Wurde der Ablauf zur Reinigung des Quarantänebereichs dokumentiert und verifiziert?		
16	Wurden die notwendigen Maßnahmen gemäß der Reinigungsverifizierung in Quarantänebereichen ergriffen?		
17	Wenn bei Mitarbeitern der Verdacht einer COVID-19-Erkrankung besteht oder sie Symptome zeigen: Wird dies dem Vorgesetzten gemeldet?		
18	Werden das Gesundheitsministerium 184, die Coronavirus-Hotline und die Provinzdirektion für Land- und Forstwirtschaft informiert, wenn Mitarbeitende COVID-19-Symptome (Fieber, Husten bzw. Kurzatmigkeit) entwickeln oder positiv auf COVID-19 getestet werden?		
19	Können Textilien wie Bettwäsche und Handtücher aus den Räumen des positiv auf COVID-19 getesteten Gastes in getrennten Behältern eingesammelt und in der Wäscherei der Anlage getrennt gewaschen werden oder kann die Wäsche an einen externen Wäschereibetreiber ausgelagert werden?		