

**ФОРМА ОЦЕНКИ
АНТИ-COVID-19 И ГИГИЕНИЧЕСКИХ МЕР,
ПРИМЕНЯЕМЫХ В ПЕРИОД ПАНДЕМИИ
НА КУЛЬТУРНО-РАЗВЛЕКАТЕЛЬНЫХ ОБЪЕКТАХ
КОНГРЕСС-ЦЕНТРЫ, КОНЦЕРТНЫЕ И ВЫСТАВОЧНЫЕ ЗАЛЫ,
МУЗЕИ, ТЕАТРЫ И КИНОТЕАТРЫ**

НАИМЕНОВАНИЕ ОБЪЕКТА :

АДРЕС ОБЪЕКТА :

ТЕЛЕФОН/ФАКС :

ЭЛЕКТРОННЫЙ АДРЕС :

АДРЕС САЙТА :

ТИП И КАТЕГОРИЯ ОБЪЕКТА :

ДАТА И НОМЕР ДОКУМЕНТА :

ВЛАДЕЛЕЦ ДОКУМЕНТА :

РУКОВОДИТЕЛЬ ОБЪЕКТА :

ФИО АУДИТОРА :

ДАТА И ВРЕМЯ НАЧАЛА АУДИТА :

ДАТА И ВРЕМЯ ЗАВЕРШЕНИЯ АУДИТА :

ФОРМА ПРОВЕРКИ
(ОБЫЧНАЯ/ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНАЯ
/СКРЫТЫЙ КЛИЕНТ) :

НОМЕР ИСПОЛЬЗОВАННОГО СЛ
И ДАТА ОБНОВЛЕНИЯ :

ПРИМЕЧАНИЯ :

.....

.....

ДАТА ОТЧЕТА :

НОМЕР ОТЧЕТА ПРОВЕРКИ
(№ ПРОТОКОЛА) :

ПОДПИСЬ АУДИТОРА :

ПОДПИСЬ РУКОВОДИТЕЛЯ ОБЪЕКТА :

Название 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 завершению периода пандемии Covid-19 и для продолжения безопасной деятельности культурно-развлекательных объектов (конгресс-центры, концерты, выставки, музеи, театры и кинотеатры) 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.

Охват

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.

Руководство «Циркуляр контролируемого процесса нормализации деятельности туристических объектов», зарегистрированных в Министерстве культуры и туризма № 2020/12 от 23/06/2020, а также Руководство Научного Совета по изучению и противостоянию эпидемии (COVID-19)

Министерства здравоохранения и Методическое пособие по соблюдению социальной дистанции, гигиене, чистящим средствам, указанные в данной форме.

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**А. ОБЩИЕ ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ К ПРИМЕНЕНИЮ МЕРЫ
УПРАВЛЕНИЕ ПРОЦЕССАМИ, ИДЕНТИФИКАЦИЯ СТАНДАРТОВ, ПОДГОТОВКА ПРОТОКОЛОВ**

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Подготовлен ли алгоритм возобновления деятельности объектов, которые были закрыты?		
2	Подготовлен ли «План действий» и санитарно-гигиенические меры, в случае обнаружения симптомов у сотрудников или посетителей учреждения?		
3	Назначен ли на объекте персонал, уполномоченный осуществлять и контролировать «План действий»?		
4	Подготовлены ли протоколы соблюдения санитарно-гигиенических мер для всех департаментов и подразделений объекта?		
5	Подготовлены ли формы периодического мониторинга и чек-листы для разработанных процедур и протоколов?		
6	Эффективно ли используется созданная система регистрации противовирусных мероприятий?		
7	Возможно ли проведение дополнительных мероприятий, в случае необходимости, основанной на проведенных проверках?		
8	Подготовлены ли планы социальной дистанции во всех залах, холлах, фойе, открытых площадках?		
9	Были ли приняты меры указания социальной дистанции путем разметки мест возможного скопления людей на всех входах объекта? Подготовлен ли план социальной дистанции и ограничение количества участников?		
10	Есть ли в местах общего пользования антисептики для рук или дезинфицирующие средства на спиртовой основе, утвержденные Министерством здравоохранения?		
11	Проводятся ли тренинги для сотрудников предприятия в соответствии с планом, разработанным для этого предприятия?		

12	Были ли приняты необходимые меры для обучения сотрудников с использованием метода дистанционного обучения (электронного обучения)?		
13	Проводятся ли тренинги по применению гигиенических материалов и средств защиты?		
14	Подготовлены печатные настенные материалы и размещены ли они в местах для персонала и общих зонах для проведения противовирусных (Covid-19) и гигиенических мероприятий?		
15	Ведут ли менеджеры, отвечающие за подразделения, регулярный письменный учет уборки помещений?		
16	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?		
17	Регулярно ли заменяются вентиляционные фильтры? Вентиляционные системы осуществляют 100% забор свежего воздуха снаружи?		
18	Проводится ли регулярное проветривание помещений?		
19	В случае обнаружения в записях температуры за пределами допустимого диапазона у персонала или посетителя, определены ли действия, которые необходимо предпринять?		
20	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?		
21	Имеют ли сотрудники «Сертификат Гигиенического образования», утвержденный STK - Неправительственная организация?		

Б. МЕРЫ, ПРИНЯТЫЕ В МЕСТАХ ОБЩЕГО ПОЛЬЗОВАНИЯ**а) Совещания, Конференции, Конгрессы, Концертные Залы, Входы**

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Подготовлены ли печатные настенные материалы по проведению противовирусных (Covid-19) и гигиенических мероприятий и размещены ли они на входах?		
2	В случае необходимости, имеются ли в наличии защитные маски ?		
3	Осуществляется ли контроль температуры тела с помощью тепловизионных камер или бесконтактных термодатчиков для входящих посетителей и, в случае обнаружения температуры тела выше 38°C, регистрируются ли данные случаи?		
4	Отдается ли предпочтение использованию бесконтактных переводов, онлайн-платежей и т. д. вместо наличных?		
5	Носят ли посетители и персонал защитные маски в холлах и фойе?		
6	Достаточно ли дезинфицирующих средств у входа и внутри залов с учетом их вместимости (выставочные, конференц-залы, кинотеатры, театры, лекционные залы)		
7	Размещена ли информация по ограничению количества участников, согласно плану соблюдения социальной дистанции и размещена ли в фойе и на входах в залы?		
8	Определены ли места для зрителей, согласно плану социальной дистанции? Нанесены ли метки на полу и креслах в залах?		
9	После каждого мероприятия, проводится ли очистка и дезинфекция оборудования, с которыми происходит частый контакт: микрофон, пульт управления, наушники, компьютер, факс, поверхность трибуны, стулья, столы, кресла?		
10	Используются ли одноразовые материалы (ручки, блокноты, стаканы, тарелки, столовые приборы и т.д.) или проводится ли их гигиеническая чистка после каждого использования?		
11	Для предотвращения скопления участников во время перерыва в зонах фойе и, если на объекте одновременно используется более одного зала и выходы из залов ведут в общую зону фойе, имеется ли план перерыва для каждого зала отдельно, чтобы		

	избежать скопления в фойе?		
12	На мероприятиях с обязательным предоставлением питания, для исключения скопления участников, подготовлен ли план и время обслуживания для каждой группы отдельно?		
13	Чтобы исключить скопление посетителей на входах и выходах объекта, подготовлены ли направления и время входа таким образом, чтобы избежать задержек на входе и выходе из объекта? (По возможности разместить указатели вход-выход)		
14	Если в фойе имеются места для сидения, расставлены ли они с учетом социальной дистанции?		
15	Составлен ли протокол для предоставления услуг одним и тем же персоналом во время встреч с одной и той же группой?		
16	Имеются ли антисептические средства у входа в лифты? Имеется ли информация по вместимости лифта? Имеются ли в лифтах указатели социальной дистанции?		
17	Имеются ли в фойе и на входах мусорные контейнеры для использованных масок и перчаток?		
18	Если на объекте имеются выставочные залы, кинотеатры, театры, то применяются ли санитарно-гигиенические правила и правила социальной дистанции, что и в конференц-залах? (Все условия, указанные в данной форме)		
19	Если на объекте имеются торговые точки, соблюдаются ли необходимые санитарно-гигиенические правила и правила социальной дистанции?		
20	Если есть раздевалка, обслуживается ли она, предоставляя каждому пользователю бесконтактную зону?		
21	Поскольку входы для посетителей являются местами высокой проходимости при посещении таких мест, как выставки / музеи / археологические памятники, предусмотрены ли меры предосторожности для предотвращения скопления посетителей у входов и имеется ли разметка мест для ожидания посетителей у входов в соответствии с правилами социальной дистанции?		
22	При продвижении продукции (распространением брошюр, буклетов), распространяются ли они в пакетах или выдаются ответственным персоналом, предотвращая доступ посетителей к тиражу?		

23	Имеется ли протокол, согласно которому персонал компании-организатора будет соблюдать необходимые санитарно-гигиенические меры, включая Covid-19 и соблюдать социальную дистанцию во время всей своей деятельности на объекте?		
----	--	--	--

б) Пища и Напитки

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	N/A
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 такими автоматами находится сотрудник, который обслуживает гостей?			
4	Производится ли чистка обеденных столов, стульев, столового оборудования, сахарниц, солонок, перечниц, соусников, салфетниц и меню спиртосодержащими чистящими средствами, утвержденными Министерством здравоохранения после каждого гостя? По возможности используются ли одноразовые: сахар, соль, приправа, салфетки?			
5	Имеется ли на столе антисептик или влажные салфетки/жидкое средство с 70% на спиртовой основе?			
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 в местах, доступных для гостей и персонала?			

в) Кухни

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	N/A
1	Имеется ли на кухне чек-лист проведения уборки кухни, разработанный администрацией объекта?			
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 после проверки протоколов уборки кухни?			
5	Все ли продукты на кухне хранятся в чистом и безопасном для пищевых продуктов оборудовании и закрытой посуде?			
6	Планировка имеющихся складских помещений на кухнях выполнена с учетом групп продуктов и рисков их порчи?			
7	Проводятся ли измерения температуры и влажности в имеющихся складских помещениях на кухнях и сохраняются ли отчеты проверок?			
8	Зафиксированные измерения температуры и влажности воздуха проверяются квалифицированным персоналом?			
9	Применяется ли периодическая калибровка или ведется ли поверка работы оборудования, используемого во время измерений температуры и влажности на кухнях?			
10	Имеются ли на кухне булавки, скобы, битое стекло и прочие материалы, которые могут представлять физическую опасность?			
11	На кухне отходы хранятся в надежном и упакованном (в ведрах и т.д.) виде?			
12	Есть ли на кухнях защита от ломких материалов?			
13	Все ли кухонные отходы правильно утилизируются?			
14	Носит ли персонал, работающий на кухне, украшения, кольца или иные аксессуары?			
15	Контролируется ли приход персонала на рабочее место на кухне в рабочей одежде, защитной маске, переднике, перчатках?			
16	Контролируются ли входы на кухни, исключая доступ посторонних на кухни?			

17	Имеется ли на кухне отдельное оборудование для грязной и чистой посуды в зоне мойки?			
18	Являются ли чистыми и соответствующими стандартам полки, на которых располагается кухонное оборудование?			
19	Имеются ли кухне определенные места для сырья / возвратных продуктов, / утилизации продуктов?			
20	Имеются ли пищевые остатки либо остатки моющих средств и т.д. на мытой посуде /оборудовании?			
21	Хранятся ли отдельно чистящие химические средства и оборудование?			
22	Соответствует ли вода, используемая в производстве пищевых продуктов, условиям, указанным в «Правилах состава воды, предназначенной для потребления»?			
23	Для приготовления пищевых продуктов используется пар и лед из "питьевой воды"?			
24	Для предотвращения загрязнения, продукты, приготовленные из необработанных (сырых) пищевых продуктов (приготовленных), отделены друг от друга?			
25	Принимаются ли меры для обеспечения того, чтобы все продукты питания с упаковкой или без нее не соприкасались с поверхностями стола или оборудования?			

г) Умывальники, Туалеты, Уборка Мест Общего Пользования

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Являются ли входные двери в туалетные комнаты автоматическими? В случае, если двери не автоматические, оставлены ли они открытыми для бесконтактного входа посетителей?		
2	Регулярно ли моются и дезинфицируются полы туалетов, писсуаров, раковин, смесителей и дверные ручки?		
3	Фиксируется ли график уборки? Проводится ли проверка?		
4	Выключены ли вентиляторы для сушки рук? Имеются ли в наличии одноразовые бумажные полотенца для сушки рук?		
5	Достаточное ли количество туалетного мыла, туалетной бумаги, бумажных полотенец?		
6	Во время уборки использует ли персонал защитную маску и защитные очки?		
7	Определен ли алгоритм для уборки и дезинфекции дверных ручек, поручни эскалатора, кнопки лифта, стен, пола, напольных покрытий? Ведутся ли контрольные записи?		

В. МЕРЫ И ДЕЙСТВИЯ ДЛЯ ПЕРСОНАЛА

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Расположены ли такие зоны, как сцена, кулисы, зоны за сценой в соответствии с планом социальной дистанции?		
2	Определены ли средства защиты (отдельно для офисного работника, обслуживающего персонала, работников кухни, уборщицы, водителя), которые персонал должен использовать в соответствии с рабочей зоной? Организованы ли зоны для персонала (раздевалки, душевые, туалеты, офисы, кафе и т.д.) в соответствии с планом социальной дистанции?		
3	Имеются ли достаточные запасы средств защиты для использования персоналом?		
4	Обучается ли персонал использованию защитных средств?		
5	Ведется ли учет в личных делах персонала по их тренингам, мотивации и психологической поддержке?		
6	Имеются ли в наличии антисептики на спиртовой основе для рук и дезинфицирующие средства в зонах отдыха, кулисах и общественных местах для персонала?		
7	Проводятся ли проверки состояния здоровья при подборе персонала?		
8	Проводится ли опрос по пациентам с Covid-19 среди проживающих людей, с которыми проживает персонал? Ведется ли запись результатов опроса?		
9	Замеряется ли температура тела у персонала на входе и выходе из объекта с помощью тепловизоров или бесконтактных термодатчиков? Ведется ли бесконтактная регистрация входа и выхода персонала?		
10	Направляется ли и контролируется ли персонал с температурой, кашлем, одышкой и другими подобными жалобами в медицинские учреждения?		
11	Проводится ли медицинский осмотр персонала, временно принятого на работу или персонала компании, организующей мероприятие?		

Г. БЕЗОПАСНОСТЬ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Обеспечена ли координация процессов, относящихся к сфере департамента безопасности, с другими отделами объекта?		
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?		

Д. ТРАНСПОРТНЫЕ СРЕДСТВА ОБЪЕКТА

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	N/A
1	Обеспечивается ли ношение в транспорте защитных масок всеми пассажирами?			
2	Присутствует ли в транспортном средстве достаточное количество масок, спиртового антисептика для рук и дезинфектора для пассажиров?			
3	Проводится ли очистка поверхностей транспортного средства, с которыми происходит частый контакт (кресла, дверная ручка, поручни и т.п.), перед каждой поездкой?			
4	Регулярно ли чистится кондиционер в транспорте? Работают ли кондиционеры в режиме забора свежего воздуха снаружи?			
5	В случае, если оказываются услуги по парковке авто персоналом, принимаются ли необходимые меры для безопасности сотрудников? После каждого приема и после передачи транспортного средства обрабатывает ли сотрудник руки антисептическими средствами, пользуется ли защитной маской?			

Е. УПРАВЛЕНИЕ ОТХОДАМИ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Назначен ли сотрудник объекта, который обеспечивает контроль за всеми процессами управления отходами?		
2	Реализуется ли управление отходами в соответствии с разработанными руководством объекта 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 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?		

Ё. БОРЬБА С НАСЕКОМЫМИ И ВРЕДИТЕЛЯМИ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Проводятся ли, регистрируются ли в журнале меры борьбы с насекомыми и вредителями в соответствии с разработанными руководством объекта процедурами?		
2	Назначены ли в организации сотрудники, ответственные за работы по борьбе с насекомыми и вредителями?		
3	Заверяются ли все работы по борьбе с насекомыми и вредителями подписью уполномоченных сотрудников, принимаются ли дополнительные меры в случае необходимости?		
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), контракт на обслуживание, страхование)?		
6	Проводится ли периодическая дезинфекция в рамках программы борьбы с вредителями силами сотрудников Объекта либо с привлечением дезинфекционной компании?		
7	Если дезинфекция осуществляется Объектом, проводится ли ее учет персоналом с необходимой подготовкой?		
8	Все ли внешние отверстия и каналы для сточных вод (стоки) расположены таким образом, чтобы предотвратить проникновение вредителей (насекомых, грызунов и т. д.) и возникновения неприятного запаха, а также обратного хода жидких отходов?		

Ж. ЗАКУПКА, ПРИЁМКА И ХРАНЕНИЕ ТОВАРОВ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Ведутся ли записи контроля и отслеживания (наименование продукта, количество, температура, номер счета и т. д.) во время покупки, приемки и хранения товаров?		
2	Имеются ли оборудование для стерилизации, инструменты и оборудование, необходимые для гигиены рук и тела в местах приобретения, приема и хранения товара? Заблокирован ли вход на эти территории для посторонних лиц?		
3	Пользуются ли сотрудники во время проведения этих работ индивидуальными средствами защиты?		
4	Приняты ли в отделах по закупке и производству продуктов питания необходимые меры для обеспечения социальной дистанции для посещающих объект 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?		
5	Приняты ли необходимые меры, чтобы по пути на склад после поставки купленных товаров, с ними контактировало минимальное количество людей?		
6	Отдается ли при закупках отделом закупок предпочтение лицензированным поставщикам и товарам с соответствующим качеством и упаковкой?		

3. 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 контактные данные лица и отдела для обращения в чрезвычайных ситуациях, опубликованы ли эти данные через информационные каналы объекта?		
3	Владеет ли персонал информацией о необходимых действиях в случае проявления у гостей каких-либо симптомов болезни (кашель, слабость, высокая температура и др.)?		
4	В случае подозрения о заражении сотрудника Covid-19 или появлении у сотрудника симптомов заболевания, сообщается ли о его самочувствии руководству?		
5	Сообщается ли о сотрудниках, у которых выявлены симптомы Covid-19 (высокая температуры, кашель, затрудненное дыхание) или у которых получены положительные результаты теста Covid-19, на горячую линию Министерства здравоохранения (ALO 184) и в Управление здравоохранения региона?		
6	Обеспечивается ли отдельная от остальных изделий стирка всех текстильных изделий персонала, у которого диагностирован Covid-19. Доставляются ли эти изделия в индивидуально упакованном виде в прачечную или предприятие, предоставляющее услуги по стирке белья?		

И. ВЫВЕСКА, ЛОГОТИП, СЕРТИФИКАТ И QR- КОД

(Пожалуйста, заполните форму, отметив столбцы ДА / НЕТ, начиная со 2-й проверки.)

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	1-я проверка
1	Вывеска «Безопасный туризм» произведена в соответствии с правилами и она размещена на входе на объект?			
2	Логотип «Безопасный туризм» и QR-код соответствуют правилам и вывешены / размещены в месте хорошей видимости?			
3	Сертификат «Безопасный туризм» размещен в соответствии с правилами на входе на объект?			