

**BEWERTUNGSFORMULAR ZU COVID-19 UND
HYGIENEVERFAHREN FÜR THEMENANLAGEN
WÄHREND DER PANDEMIE**

NAME DER ANLAGE :

ADRESSE DER ANLAGE :

TELEFON – FAX :

E-MAIL :

WEBSEITE :

AKTUELLE ART UND KLASSE :

DATUM UND NR. DES DOKUMENTS :

INHABER DES DOKUMENTS :

ZUSTÄNDIGER DER ANLAGE :

NAME DES PRÜFERS :

DATUM UND UHRZEIT DES PRÜFUNGSBEGINNS:

DATUM UND UHRZEIT DES PRÜFUNGSABSCHLUSSES:

ART DER PRÜFUNG :
(ROUTINE/FOLLOW-UP/TESTKUNDE)

BENUTZTE CL NUMMER UND REVISIONSDATUM:

ANMERKUNGEN :

.....

.....

.....

.....

DATUM DES BERICHTS :

PRÜFUNG - VERFOLGUNGSNUMMER :
(PROTOKOLL-NR.)

UNTERSCHRIFT DES PRÜFERS :

UNTERSCHRIFT DES ZUSTÄNDIGEN DER ANLAGE:

Name und Logo des Zertifikats

Der Name des Zertifikats wurde in den Sprachen Türkisch und Englisch als, das Logo in der Form festgelegt.

Für jedes Zertifikat wird eine fortlaufende Nummer durch das Ministerium für Kultur und Tourismus vergeben.

Zweck

Das Ziel dieses Zertifikats ist es, die Verfahren und Grundsätze für die Vermeidung der Übertragung des Covid-19-Virus zu bestimmen, um den hohen Hygiene- und Sicherheitserwartungen der Themenparkanlagen, einschließlich der Sorge um die Übertragung von Covid-19, gerecht zu werden.

Umfang

Dieses Zertifikat umfasst sowohl Betriebe, die eine Betriebs- oder Investitionsbescheinigung durch das Ministerium für Kultur und Tourismus erhalten haben, als auch Betriebe, die durch das Ministerium als angemessen erachtet werden.

Grundlage

Dieses Bewertungsformular wurde aufgrund der Anwendungsbeispiele der Türkischen Ministerien für Gesundheit; Familie, Arbeit und Soziales; Land- und Forstwirtschaft, des wissenschaftlichen Beirats des Ministeriums für Gesundheit, der Weltgesundheitsorganisation, des öffentlichen Gesundheitsrechts, des Gesetzes Nr. 5996 zu Veterinärdiensten, Pflanzengesundheit, Lebensmittel und Futtermittel, den Hygiene- und Sanitärmanagementsysteme TSE Nr. 13811 sowie des nationalen und internationalen Gesundheits- und Tourismussektors erstellt.

Einzuhaltende Verfahren und Ziele

Damit die Anlagen die Erwartungen der Verbraucher erfüllen, sowie eine positive Wahrnehmung schaffen als auch einen Wettbewerbsvorteil erzielen, müssen diese einen Verantwortlichen für das gesamte Verfahren bestimmen, Protokolle für alle Abteilungen erstellen, die Mitarbeiterschulungen gewährleisten, effektive Hygiene- und Desinfektionsmaßnahmen treffen und Maßnahmen zur sozialen Distanz anwenden, adäquate Lebensmittelhygiene- und Sicherheitsmaßnahmen treffen, sowie Abläufe zur Minderung des COVID-19 Ansteckungsrisikos anwenden und ihre Bestrebungen durch den Einsatz effektiver Kommunikationsmethoden in der Türkei und weltweit mitzuteilen und Bewusstsein zu schaffen.

Der Erlasse des Ministeriums für Kultur und Tourismus zur kontrollierten Normalisierung und die Pandemiemanagement- (COVID-19) und Arbeitsrichtlinie des wissenschaftlichen Beirats des Ministeriums für Gesundheit ist die Grundlage für alle Kriterien in diesem Formular, einschließlich sozialer Distanz, Hygiene und Reinigungsmaterialien.

Zusammenarbeit und Dokumentation

Die Anlagen erhalten ein Zertifikat, sofern sie die notwendigen Voraussetzungen im Ergebnis der durch das Ministerium festgelegten Anstalten und Institutionen durchgeführten Prüfung in Zusammenarbeit mit der nationalen oder internationalen Organisation für Lieferanten von Hygiene- und Reinigungsmitteln mit denen sie zusammenarbeiten gemäß den Grundsätzen des „Bewertungsformulars“ zum Erhalt eines Zertifikats tragen.

Dauer und Gültigkeit

Die im Rahmen dieses Zertifikats erfolgten Regelungen enden automatisch mit der Aufhebung der von der Regierung ergriffenen Maßnahmen zur Verringerung der Ansteckung und Auswirkungen des Covid-19-Virus, sowie der Eindämmung seiner Verbreitung.

BEWERTUNGSFORMULAR

A. OBLIGATORISCHE VERFAHREN

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN
1	Hat die Anlage einen "Aktionsplan" für Kontaminationsmaßnahmen und Hygienepraktiken, Maßnahmen zur Erkennung symptomatischer, verdächtiger Mitarbeiter oder Gäste erstellt?		
2	Ist ein Mitarbeiter verantwortlich zur Umsetzung und Kontrolle des "Aktionsplan"s benannt?		
3	Wurden für sämtliche Abteilungen und Einheiten Protokolle zu Verfahren und Hygieneanwendungen erstellt?		
4	Wurden zu den Verfahren und Protokollen regelmäßig anzuwendende Kontrollformulare und Kontrolllisten erstellt?		
5	Wird die erstellte Aufzeichnungssystematik effektiv im Betrieb genutzt?		
6	Werden mit Bezugnahme auf die durchgeführten Kontrollen ggf. Maßnahmen ergriffen?		
7	Wurden entsprechen den Regeln der sozialen Distanz die Kapazitäten festgestellt und der erforderliche Plan für folgende Innen- und Aussenbereiche erstellt: Eingangshalle, Foyer-Bereiche, Spiel- und Freizeitfahrzeuge, Kinderspielgeräte, Schauplätze, Schwimmbecken, Rutschen, Spiel- und Freizeitpools, einschließlich Ess- und Trinkbereiche, Verkaufseinheiten?		
8	Sind unter Berücksichtigung möglicher Ansammlungen an den Eingängen sämtlicher Einheiten der Anlage durch Markierung der Böden Vorkehrungen zur Anzeige der sozialen Distanz angewandt? Wurden Maßnahmen getroffen, um nicht mehr Gäste als die im Plan für soziale Distanz angegebenen zu empfangen und ein Warten zu gewährleisten, indem die soziale Distanz beibehalten wird? Wurde die Verwaltung für den Wartebereich aufgestellt?		
9	Stehen in den für Gäste und Personal zugänglichen Bereichen durch das Ministerium für Gesundheit zugelassene Handdesinfektionsmittel zur Verfügung?		
10	Erhalten die innerhalb der Anlage beschäftigten Mitarbeiter regelmäßige Grundschulungen zu den im Betrieb umzusetzenden Plänen und Protokollen?		
11	Wurde die notwendigen Maßnahmen getroffen, damit die Schulungen für Mitarbeiter online (e-Schulung) durchgeführt werden können?		
12	Finden Schulungen hinsichtlich der Benutzung von Hygieneartikeln und Schutzausrüstungen statt?		

13	Wurden zu den Covid-19 und Hygieneanwendungen Schilder in Schrift und Bild für Personalbereiche und allgemeinen Bereiche gefertigt und in geeigneten Bereichen aufgehängt?		
14	Nehmen die Verantwortlichen für die Einheiten regelmäßig Reinigungs- und Hygienepraktiken schriftlich auf?		
15	Werden alle Installationen und Geräte (Energie, Heizung, Lüftung, Klimaanlage, Spühl-, Waschmaschinen, Kühlschränke, Aufzüge, Spiel- und Unterhaltungsgeräte usw.) im Rahmen eines Plans zur vorbeugenden Wartung und Reparatur regelmäßig von einem autorisierten Service oder durch Fachleuten durchgeführt?		
16	Werden die Filter von Klimaanlage und Lüftungssystemen regelmäßig ausgetauscht, werden diese betrieben, sodass 100% frische Luft von außen hereinkommt?		
17	Werden die Räume bei geeigneten psychischen Bedingungen natürlich belüftet?		
18	Wurden Protokolle für die Shows unter Berücksichtigung der Pandemiebedingungen erstellt? (wie die Bühnenkapazität der Show, die Auswahl von Shows, die Zuschauer nicht ermutigen, usw.)		
19	Führen die Abteilungsleiter für Lebensmittelsicherheit und Hygiene, Einkauf, Warenannahme, Lager, Küche und Lebensmittelherstellung und -präsentation regelmäßige Evaluierungssitzungen zu den getroffenen Maßnahmen und Verfahren durch?		
20	Sind die Nachweise der Hygieneschulungen der zuständigen NGOs der Mitarbeiter in den Akten vorhanden?		

B. REGELUNGEN IN DEN ALLGEMEINEN BEREICHEN

a) Entertainment- und Spielgeräte, Pools, Showhallen und Eingangseinheiten

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN
1	Werden den Gästen in den Eingangsbereichen Informationen zu den getroffenen Maßnahmen und Verfahren zu Covid-19, zur Hygiene und auch über zu befolgenden Vorschriften schriftlich mitgeteilt?		
2	Liegen Masken und Handschuhe auf Anfrage am Eingang der Anlage bereit?		
3	Wird die Körpertemperatur mit einer Wärmebildkamera oder berührungslosen Fiebermessgeräten am Eingang der Anlage gemessen und die Daten der Personen mit Temperaturen über 38 Grad aufgenommen? (38 Grad und höher sollten nicht eingelassen werden)		
4	Werden bei erforderlichen Zahlungen möglichst online oder kontaktlose Zahlarten bevorzugt?		

5	Wird eine Maskenpflicht für Gäste und Mitarbeiter in der Anlage umgesetzt? Trägt das Personal an den Zahlungs- oder Eintrittsbereichen zusätzlich zur Maske ein Visier oder wird das Personal durch ein transparentes Trennmaterial von den Gästen getrennt?			
6	Sind Richtungen und Zeiten für die Ein-, Ausgänge und die Zirkulationsbereiche der Anlage reguliert, sodass keine Ansammlungen entstehen? (Falls physische Eignung vorhanden, sollten Hin- und Rückfahrtsmarkierungen angebracht werden, falls keine unterschiedlichen Punkte ausgewählt werden können, sollten die Richtungen mit einer Barriere oder einem Band getrennt werden)			
7	Sind Maßnahmen getroffen, welche bei erreichter Kapazität den Eintritt von neuen Gästen unterbinden und wurden Markierungen bei den Eingängen zur Gewährleistung der sozialen Distanz angebracht?			
8	Wurden Kapazitäten nach den Plänen für soziale Distanz in den Eingängen aller Außen- und Innenräume sowie Freizeit- und Spielgeräte, falls vorhanden, an den Pools der gesamten Anlage durch Anbringung mitgeteilt?			
9	Wurde die soziale Distanz durch eine Sitz- und Zuschauerbereichsordnung in den Showbereichen, Kinos und Spiel- und Unterhaltungsgeräten gewährleistet? Wurden die Sitzbereiche, die Zugangsbereiche zwischen den Sitzbereichen durch Boden- und Sitzmarkierungen gekennzeichnet?			
10	Werden die häufig genutzten Kontaktflächen der Spiel- und Unterhaltungsgeräte nach jedem Gast gereinigt und desinfiziert?			
11	Sind dem Zweck und der Kapazität entsprechende Anzahl von Handdesinfektionsmitteln an den Eingängen der Show-, Unterhaltungs-, Spielzeubereichen im Innen- und Außenbereich vorhanden?			
12	Wurden die Zeiten und Anzahl der Gäste unter Betrachtung der Anfangs- und Endzeiten, zur Vermeidung eines Langzeitaufenthalts und Kontakte beim Wechsel, in den Unterhaltungs- und Spielfahrzeugen festgelegt?			
13	Werden Einwegprodukte (Stift, Notizblöcke, Tassen, Teller, Besteck usw.) genutzt oder wird eine Hygienereinigung nach jedem Gast durchgeführt?			
14	Gibt es separate Mülleimer für Handschuhe und Masken an geeigneten Stellen in der Anlage?			
15	Befinden sich Handantiseptika an den Eingängen der Aufzüge? Wurden Benutzerkapazitäten für Aufzüge mitgeteilt? Sind Markierungen zur sozialen Distanz in den Aufzügen angebracht?			Nicht Vorhanden
16	Falls Verkaufseinheiten in der Anlage vorhanden sind, werden die notwendigen Hygienevorschriften und Regeln der sozialen Distanz eingehalten?			

17	Falls eine Umkleide oder eine Gepäckaufbewahrung vorhanden ist, wird jedem Benutzer ein kontaktloser Raum zur Verfügung gestellt? Wird den Gästen jeder zweite Schrank in den Umkleideräumen gegeben und werden die Umkleideräume belüftet?			
18	Wurden sowohl die Kapazitäten der Umkleideräume und Duschen mitgeteilt als auch die soziale Distanzmarkierungen angebracht?			
19	Werden Freizeit- und Spielgeräte in geschlossenen Räumen nicht betrieben?			
20	Falls die Zugänge der Rutschen in Schwimmbädern nebeneinander sind, wurden die Markierung für die soziale Distanz (1,5 Meter) an den Wartebereichen angebracht?			
21	Sind die Dauer der Pausen und die Anzahl der Gäste unter Berücksichtigung der Start- und Endzeiten in Freizeit- und Spielpools (Schwimmbäder mit Rutschen, Freizeitbäder, Wellenbad, Fluss, Wirbel, Wasserspiele) festgelegt, um Konflikte während des Wechsels zu vermeiden?			
22	Falls Pools vorhanden sind, gibt es eine ausreichende Anzahl zertifizierter Rettungsschwimmer unter Berücksichtigung der Anzahl der Pools und der Öffnungszeiten?			
23	Gibt es zertifizierte Rettungsschwimmer an den oberen und unteren Punkten der Schwimmbäder mit Rutschen?			
24	Gibt es Mitarbeiter, die soziale Distanz und Kapazität in Kinderspielbecken, Rutschbecken und Kinderspiel- und Unterhaltungsbereichen kontrollieren?			
25	Sind diese Bereiche entsprechend dem Plan zur sozialen Distanz angeordnet? Wenn es eine feste Schatten-Anordnung vorhanden ist, ist es gemäß den Regeln der sozialen Distanz zwischen Liegestühlen angeordnet?			
26	Wird der Chlorgehalt im Poolwasser in Außenpools zwischen 1 und 3 PPM und in Innenpools zwischen 1 und 1,5 PPM gehalten? Erfolgt eine regelmäßige Aufzeichnung? Wird der regelmäßig gemessene Chlorgehalt festgehalten und gegengeprüft?			
27	Werden Maßnahmen ergriffen, falls der aufgezeichnete Chlorgehalt außerhalb der zugelassenen Bereiche liegt?			
28	Werden die vorgeschriebenen Reinigungs- und Desinfektionsaktivitäten für Toiletten, Duschen und Umkleidekabinen rund um den Pool und dem Strand aufgezeichnet?			
29	Werden häufig genutzte Produkte wie aufblasbare Schlauchbote und Gurte, Matten, Tauchrohre, Schwimmwesten, nach jedem			

	Gast gereinigt und desinfiziert? Wurden diese in einem separaten Bereich verwendet und desinfiziert gelagert?			
30	Falls Handtücher angeboten werden, werden diese geschlossenen Tüten herausgegeben oder von einem Personal übergeben?			
30	Werden 5D und 3D Brillen und VR-Einheiten abwechselnd sterilisiert verwendet? Falls dies nicht sichergestellt werden kann, wurde die Benutzung unterbunden?			
31	Wurden Bereiche (Unterhaltungseinheiten oder Spielzeugen, z.B. Ballpools, Einheiten, in denen der Gast nicht still stehen oder sitzen kann), bei denen der Kontakt nicht unterbunden werden konnte außer Betrieb gesetzt?			
32	Wurden den Gästen Informationen zu Schlauchboten für 2, 3 oder 4 Personen bei den Wasserrutschen mitgeteilt, dass Personen der gleichen Familie oder Personen die zusammen Übernachten genutzt werden können?			

b) Ess- und Trinkbereiche

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN	Nicht Vorhanden
1	Wird der Mindestabstand von 2 Metern zwischen den Tischen und 60 cm zwischen den Stühlen eingehalten?			
2	Werden die Serviceutensilien in den Speise- und Getränkebereichen regelmäßig vor und nach dem Service gereinigt?			
3	Wurden gemeinschaftlich genutzte Geräte wie Tee-/Kaffeemaschinen, Wasserspender, Getränkeautomaten u.a. ganz abgeschafft oder wurden Vorkehrungen getroffen, dass den Gästen Getränke aus diesen Geräten nur durch einen Bediensteten ausgegeben werden können?			
4	Werden Esstische und Stühle, Servicematerial, Utensilien wie Zucker-, Salz-, Gewürzstreuer, Serviettenspender und Menükarten nach jedem Gast abgewischt und auf eine geeignete Weise mit Desinfektionsmitteln, die durch das Ministerium für Gesundheit zugelassen sind, gereinigt und desinfiziert? Werden soweit möglich Zucker, Salz, Gewürze, Servietten für den einmaligen Gebrauch eingesetzt?			
5	Ist Handantiseptika oder Taschentücher/Flüssigkeiten mit siebzig Prozent Alkohol auf den Tischen vorhanden?			
6	Sollte ein offenes Buffet beibehalten werden, wird ein Glasvisier eingesetzt, um zu verhindern, dass die Speisen vom Buffet von den Gästen entnommen werden und sie nicht mit den Speisen in Kontakt kommen? Falls das Buffet an der Wand montiert ist, gibt es eine Servicebank, die den direkten Zugang der Gäste zum			

	Buffet verhindert, indem ein Bereich vorhanden ist, welcher eine Bedienung durch das Personal ermöglicht?			
7	Stehen in den für Gäste und Personal zugänglichen Bereichen durch das Ministerium für Gesundheit zugelassene Handdesinfektionsmittel zur Verfügung?			

c) Küchen

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN	Nicht Vorhanden
1	Besitzt die Küche ein durch das Management der Anlage erstelltes Reinigungs- und Hygieneprotokoll?			
2	Werden die gemäß dem für die Küchen erstellten Reinigungsprotokoll durchgeführten Aufgaben festgehalten?			
3	Werden die gemäß dem für die Küche erstellen Reinigungsprotokoll erfolgten Aufzeichnungen kontrolliert?			
4	Werden gegebenenfalls Maßnahmen im Zusammenhang zu der Reinigungskontrolle ergriffen?			
5	Werden sämtliche Lebensmittel in den Küchen mit einer sauberen und für Lebensmittel geeigneten Ausrüstung abgedeckt gelagert?			
6	Erfolgt die Platzierungsanordnung in den vorhandenen Lagerbereichen der Küchen unter Beachtung der Produktgruppen und Risiken?			
7	Werden in den Lagerbereichen der Küchen die Temperatur und ggf. in den Trockenlagerbereichen, die Feuchtigkeit gemessen und festgehalten?			
8	Werden die festgehaltenen Temperatur- und Feuchtigkeitsmessungen durch eine zuständige und verantwortliche Person kontrolliert?			
9	Wird die während der Messungen in der Küche eingesetzte Ausrüstung regelmäßig kalibriert oder kontrolliert?			
10	Befinden sich in der Küche Artikel wie Reißnägel, Stecknadeln Heftklammern zerbrochenes Glas etc., dass ein psychisches Risiko darstellt?			

11	Sind in den notwendigen Bereichen innerhalb der Küchen stabile geschlossene Mülleimer etc. vorhanden?			
12	Gibt es in den Küchen eine Verwahrung für zerbrechliche Materialien?			
13	Werden sämtliche Küchenabfälle, ordnungsgemäß entsorgt?			
14	Trägt das in der Küche beschäftigte Personal Schmuck, einen Ehering mit Stein oder sonstige Accessoires?			
15	Wurde sichergestellt, dass das in der Küche beschäftigte Personal Arbeitskleidung trägt und Handschuhe, Maske sowie eine Kopfhäube im Rahmen der Schutzmaßnahmen verwendet?			
16	Wird der Zutritt zu den Küchen durch Personen, die nicht zum Personal gehören kontrolliert?			
17	Besteht in den Bereichen zur Geschirrspülung innerhalb der Küchen eine Trennung für schmutzige und saubere Utensilien?			
18	Sind die Bereiche wie Regale etc., in denen sich die verwendeten Küchenausüstung aufbewahrt wird, sauber und geeignet?			
19	Sind die in innerhalb der Küche zurückzuführenden/zu vernichtenden Rohstoffe/Produkte in jeglicher Weise gekennzeichnet (Etikett, gesonderter Bereich etc.)?			
20	Gibt es ein Verfahren, das verhindert, dass Speisereste/Spülmittel etc. auf den gespülten Utensilien zurückbleiben?			
21	Werden Reinigungschemikalien und Geräte getrennt platziert?			
22	Erfüllt das bei der Speisenzubereitung verwendete Wasser die in der „Verordnung über Wasser für den menschlichen Gebrauch“ aufgeführten Voraussetzungen?			
23	Wird der bei der Speisenzubereitung verwendete Dampf und das Eis aus „trinkbarem Wasser“ gewonnen?			
24	Werden unverarbeitete (rohe) Lebensmittel und zubereitete (gekochte) Lebensmittel getrennt voneinander aufbewahrt, um eine Kreuzkontamination zu vermeiden?			
25	Werden Vorkehrungen getroffen, um sicherzustellen, dass sämtliche verpackten oder unverpackten Lebensmittel nicht direkt mit dem Boden in Berührung kommen?			

d) Reinigung der Waschbecken, Toiletten und allgemeinen Bereiche

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN
1	Gibt es automatische Türen zum WC-Bereich? Wenn eine automatische Tür nicht vorhanden ist, wird der Eingang offen gehalten und der kontaktlose Eintritt ermöglicht?		
2	Werden die Toilettenböden, Klosetts, Urinalen, Waschbecken, Wasserhähne und Türgriffe regelmäßig gereinigt und desinfiziert?		
3	Erfolgt eine regelmäßige Aufzeichnung? Werden Kontrollen durchgeführt?		
4	Wurden die Handtrockner ausgeschaltet? Wurden Einweg-Papierhandtücher zum Händetrocknen bereitgestellt?		
5	Sind Materialien wie Seife, Toilettenpapier, Papiertücher in den Toiletten vollständig?		
6	Verwenden Mitarbeiter, die Toiletten reinigen, Masken und Brillen oder Visiere?		
7	Sind die Materialien und die Abstände für die Reinigung und Hygiene von Böden, Wänden, Bodenbelägen, Oberflächen wie Türgriffen, Rolltreppengeländer, Aufzugsknöpfe, Handflächen von Spielfahrzeugen, Geländer, Armlehnen, Abgrenzungsmaterialien usw. festgelegt? Werden Kontrollunterlagen geführt?		

C. VORKEHRUNGEN UND ANWENDUNGEN FÜR DAS PERSONAL

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN
1	Wurden die Bereiche der Personalnutzung (Umkleideräume, Dusche, Toilette, Büros, Cafeteria, etc.) entsprechend des Plans für soziale Distanz organisiert? Wurden bei den Schichtplänen eine max. Personenzahl berücksichtigt?		
2	Ist die Schutzausrüstung, die das Personal je nach Arbeitsbereich verwenden muss (unterschiedliche für Büroangestellte, Servicemitarbeiter, Kassenpersonal, Lebensretter, Küche, Reinigungspersonal, Fahrer) festgelegt?		
3	Ist eine regelmäßige und angemessene Versorgung mit Schutzausrüstungen wie Masken, Handschuhe, Visier und Handdesinfektionsmitteln gewährleistet, die das Personal verwenden sollte?		
4	Werden dem Personal die erforderlichen Hinweise und Schulungen zur Verwendung der Schutzausrüstung gegeben?		

5	Werden die Aufzeichnungen zu Schulungen, Motivationen und psychologische Unterstützung des zuständigen Personals hinsichtlich der Verfahren in den Personalakten festgehalten?		
6	Wurden die Tee-/Kaffeemaschinen, Wasserspender, Getränkeautomaten u.ä. in den Gemeinschaftsbereichen des Personals abgeschafft oder wurde ein Personal zur Verteilung abgestellt?		
7	Sollte ein „offenes Buffet“ beibehalten werden, wird ein Glasvisier eingesetzt, um zu verhindern, dass die Speisen im Buffet von den Gästen entnommen werden und sie nicht mit den Speisen in Kontakt kommen? Falls das Buffet an der Wand montiert ist, gibt es eine Servicebank, die den direkten Zugang der Gäste zum Buffet verhindert, indem ein Bereich vorhanden ist, welcher eine Bedienung durch das Personal ermöglicht?		
8	Finden bei der Einstellung des Personals Gesundheitskontrollen statt?		
9	Werden Personen, im persönlichen Umfeld des Personals auf Covid-19 geprüft und wird dies festgehalten?		
10	Wird die Körpertemperatur des Personals mit Wärmebildkameras oder berührungslosen Fiebertestern an den Ein- und Ausgängen der Anlage kontrolliert und aufgezeichnet? Werden Personalein- und Ausgangsprotokolle kontaktlos gehalten?		
11	Wird Personal mit Fieber, Husten, Kurzatmigkeit und ähnlichen Beschwerden an Gesundheitseinrichtungen verwiesen und der Zustand überwacht?		
12	Wird ein Gesundheitscheck des temporären Personals durchgeführt?		
13	Gibt es ein Protokoll nach Alter und chronischen Beschwerden aller Mitarbeiter?		

D. SICHERHEIT

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN
1	Wurde die Koordination der Prozesse der Sicherheitsabteilung mit den sonstigen Abteilungen der Anlage sichergestellt?		
2	Wurde die körperliche Durchsuchung der Gäste abgesehen des X-Ray Gerätes, auf ein Minimum reduziert, wurde für jede persönliche Durchsuchung Einweghandschuhe, Gesichtsschutz und die Handwäsche oder Reinigung nach der Durchsuchung geregelt?		
3	Wurden die bestehenden Evakuierungs- und Notfallpläne sowie Risikomanagementprozesse in Anbetracht der Pandemie erneut erstellt?		

E. FAHRZEUGE DES BETRIEBS

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN	Nicht Vorhand en
1	Wird sichergestellt, dass alle im Fahrzeug befindlichen Personen eine Maske benutzen?			
2	Stehen im Fahrzeug Handdesinfektionsmittel etc. und Masken in ausreichender Anzahl für die Fahrgäste zur Verfügung?			
3	Werden häufig berührte Oberflächen wie die Sitzplätze, Türgriffe, Handgriffe der Fahrzeuge vor jeder Benutzung gereinigt?			
4	Falls Fahrzeuge im Betrieb sind, wird die Klimaanlage regelmäßig gereinigt? Werden die Klimaanlage so betrieben, dass Sie frische Luft von außen bekommen?			
5	Falls ein Parkdienst angeboten wird, reinigt das Personal vor und nach jeder Annahme oder Übergabe die Hände mit dem entsprechenden Antiseptikum oder werden die Fahrzeuge mit Maske benutzt?			

F. ABFALLWIRTSCHAFT

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN
1	Wurde durch das Anlagenmanagement ein Verantwortlicher zur Verfolgung des gesamten Prozesses der Abfallwirtschaft beauftragt?		
2	Wird die Abfallwirtschaft im Einklang zu dem durch das Anlagenmanagement erstellten Protokoll durchgeführt und festgehalten?		
3	Werden die im Umfang der Abfallwirtschaft erfassten Aufzeichnungen durch eine verantwortliche Person kontrolliert?		
4	Verwendet das Personal während der Arbeit eine persönliche Schutzausrüstung (Einweghandschuhe und Schürze, OP-Maske)?		
5	Werden Mülleimer und sonstige Reinigungsausrüstung regelmäßig gereinigt?		
6	Werden medizinische und häusliche Abfälle vorschriftsmäßig gesammelt, getrennt und regelmäßig durch die Stadtverwaltung oder zugelassene Firmen entsorgt?		
7	Werden die notwendigen Reinigungen und Desinfektionen in den Müllräumen regelmäßig durchgeführt?		
8	Wurden für das Sicherheitspersonal zur Benutzung nach dem durchgeführten Vorgang (z.B. Ausweiskontrolle etc.), Handdesinfektionsmittel, Einwegtücher und spezielle Müllbeutel für den Abfall bereitgestellt?		

G. UNGEZIEFER- UND SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN
1	Wird die Ungeziefer- und Schädlingsbekämpfung entsprechend dem durch das Anlagenmanagement erstellten Protokolls umgesetzt und festgehalten?		
2	Wurde der Zuständige für die Ungeziefer- und Schädlingsbekämpfung bestimmt?		
3	Werden die Anwendungen zur Ungeziefer- und Schädlingsbekämpfung durch eine verantwortliche Person kontrolliert und ggf. Maßnahmen ergriffen?		
4	Verwendet das Personal während der Anwendung eine persönliche Schutzausrüstung (Einweghandschuhe, OP-Maske, Kopfhaube, Gesichts-/Augenschutzschild, Stiefel, Overall)?		
5	Sind in der Akte zur Ungeziefer- und Schädlingsbekämpfung ein Schädlingsbekämpfungsplan des Dienstleistungsanbieters, Zertifikate der Verantwortlichen, Sicherheitsdatenblätter, amtliche Unterlagen (verantwortlicher Geschäftsführer, Servicequalifikation etc.), Dienstvertrag, Versicherungen vorhanden?		
6	Wird die Besprühung im Umfang des Programms zur Schädlingsbekämpfung regelmäßig durchgeführt oder wird die Unterstützung einer Firma zur Schädlingsbekämpfung in Anspruch genommen?		
7	Sollte die Besprühung durch den Betrieb selbst durchgeführt werden, wird dies durch ein diesbezüglich geschultes Personal durchgeführt und festgehalten?		
8	Sind alle Öffnungen nach außen sowie Abwasserkanäle (Drainagen) leicht zu reinigen und so angeordnet, dass ein Eindringen von Schädlingen (Ungeziefer, Nagetiere etc.), Geruchsaustritt und Rückfluss von Ausschussflüssigkeit verhindert wird?		

H. EINKAUF, WARENANNAHME UND LAGERUNG

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN
1	Wird das durch den Betrieb einzuhaltende Kauf-, Warenannahme- und Lagerverfahren entsprechend dem durch das Anlagenmanagement erstellten Protokoll umgesetzt, durch den zuständigen Manager überwacht und festgehalten?		
2	Gibt es Sterilisationsgeräte, Werkzeuge und Geräte für die Hand- und Körperhygiene in den Bereichen Einkauf, Annahme und Lagerung? Wurde der Zugang zu diesen Bereichen für nicht zuständige Personen blockiert?		
3	Verwenden Mitarbeiter in dieser Abteilung persönliche Schutzausrüstung (Maske, Handschuhe, Brille oder Gesichtsschutz)?		

4	Wurden Vorkehrungen getroffen, dass die Zulieferer, das Wartungspersonal, Fahrer der Warenlieferung u.ä. Personen, die vorübergehend die Einheiten für Lebensmittelbeschaffung und Herstellung betreten, in keiner Weise in Kontakt mit den Mitarbeitern des Betriebs kommen und ihre Vorgänge durch Einhaltung der Vorschriften zur sozialen Distanz und durch den Einsatz einer Schutzausrüstung durchführen?		
5	Wurden für einen minimalen menschlichen Kontakt mit den Waren während des Prozesses vom Kauf der Waren beim Zulieferer bis zum Erreichen des Lagers die notwendigen Vorkehrungen getroffen?		
6	Werden die Einkäufe durch die Einkaufsabteilung vorrangig von zugelassenen Zulieferern unter den geeigneten und verpackten Produkten bevorzugt?		

I. NOTFALL UND ISOLATION

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN
1	Wurde ein anzuwendendes Protokoll, die zu erreichenden Personen und Institutionen bei einem Notfall oder der Feststellung von Krankheits-, Symptom- oder Verdachtsfällen (beinhaltend der Anforderungen Krisenmanagement bei Infektionskrankheiten) festgelegt?		
2	Wurden die Informationen über die im Notfall zu erreichenden Personen und Institutionen an die notwendigen Orte und Kanäle mitgeteilt?		
3	Hat das Personal Kenntnis über den Interventionsplan, falls ein Gast Krankheitssymptome aufzeigen sollte (Husten, Schwächegefühl, hohes Fieber etc.)?		
4	Teilen Mitarbeiter bei einem Verdacht auf Covid-19 bei sich selbst oder beim Aufweisen von Krankheitssymptomen diesen Umstand dem zuständigen Manager der Arbeitsstätte mit?		
5	Wird die Beratungshotline für Corona, ALO 184 des Ministeriums für Gesundheit, sowie die Provinzdirektion des Ministeriums für Land- und Forstwirtschaft, über Mitarbeiter in Kenntnis gesetzt, die Symptome zu Covid-19 aufweisen (Fieber, Husten und/oder Atembeschwerden) oder deren Covid-19 Test positiv ist?		
6	Werden sämtliche Textilien des Covid-19 diagnostizierten Personals in getrennte Beuteln der Wäscherei oder der Firma, deren Wäschereinigungsdienst außerhalb der Anlage in Anspruch genommen wird, übergeben und sichergestellt, dass diese Produkte gesondert von den sonstigen Textilien gewaschen werden?		

J. ZEICHEN, LOGO, ZERTIFIKAT UND QR

(Ab Artikel 2 Prüfung bitte die Säulen JA/NEIN ausfüllen)

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN	1. Prüfung
1	Entspricht das Schild „Safe Tourism“ den Regeln und wurde es Eingang der Anlage angebracht?			
2	Entspricht das Safe Tourism Logo und der QR-Code den Regeln und wurde es sichtbar aufgehängt/angebracht?			
3	Wurde das Safe Tourism Zertifikat den Regeln entsprechend am Eingang der Anlage aufgehängt?			

Fügen Sie ein Foto bei, das den Zeitpunkt der Inspektion belegt (JPEG-Datei mit Datum und Uhrzeit der Inspektion).

