

**ФОРМА ОЦЕНКИ
АНТИ-ВИРУСНЫХ И ГИГИЕНИЧЕСКИХ МЕР,
ПРИМЕНЯЕМЫХ В ПЕРИОД ПАНДЕМИИ
В ТОЧКАХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

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.....

ЛоготипКаждому 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 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.

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.

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 НА ОБЪЕКТАХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

А - ОБЩИЕ ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ К ПРИМЕНЕНИЮ МЕРЫ

УПРАВЛЕНИЕ ПРОЦЕССАМИ, ИДЕНТИФИКАЦИЯ СТАНДАРТОВ, ПОДГОТОВКА ПРОТОКОЛОВ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	ОПИСАНИЕ
1	Имеется ли на объекте квалифицированный персонал для локальной адаптации и проверки эффективности мер по предотвращению заражения и гигиенических стандартов?			
2	Подготовлены ли планы социальной дистанции на объекте?			
3	Регулярно ли на объекте проводится уборка игровых площадок и игровых комнат в закрытых помещениях и в помещениях на открытом воздухе ? Регулярно ли дезинфицируется игровое оборудование? (Запрещается наличие на объекте мелких игрушек и оборудования, которые невозможно регулярно очищать)			
4	Было ли прекращено использование любых настольных игр на объекте?			
5	Были ли приняты меры указания социальной дистанции путем разметки мест возможного скопления людей на всех входах объекта?			
6	Имеются ли на объекте дезинфицирующие средства для рук на спиртовой основе или иные дезинфицирующие средства, одобренные Министерством здравоохранения?			
7	Есть ли в местах общего пользования антисептики для рук или дезинфицирующие средства на спиртовой основе?			
8	Планируются ли периодические базовые тренинги по планам и алгоритмам, разработанных для сотрудников компании?			
9	Были ли приняты необходимые меры для проведения совещаний руководителей отделов объекта с помощью программ телеконференций и обучения сотрудников с использованием метода дистанционного обучения (электронного обучения)?			
10	Проводятся ли тренинги по применению гигиенических материалов и средств защиты?			
11	Подготовлены ли печатные настенные материалы и размещены ли они в местах для персонала и общих зонах для проведения противовирусных (Covid-19) и гигиенических мероприятий?			
12	Переведены ли печатные настенные материалы, минимум, на 2 языка?			
13	Подготовлен ли алгоритм возобновления деятельности объектов, которые были закрыты?			
14	В случае необходимости, имеются ли в наличии защитные маски и снаряжение на входе в объект?			
15	Предоставляется ли гостям письменная информация о мерах и практиках, касающихся гигиены в период эпидемии Covid-19, и правилах, которым должны следовать гости?			
18	Ведут ли менеджеры, отвечающие за подразделения, регулярный письменный учет уборки помещений?			

19	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?			
20	Работают ли системы охлаждения / обогрева, такие как сплит-кондиционер, FCU (фанкойл), VRF, со 100% забором воздуха в помещении или определенным количеством смешанного внутреннего и забором воздуха снаружи?			
21	Имеются ли центральные системы механической вентиляции / кондиционирования со 100 % забором воздуха снаружи? Кроме того, если имеется центральная система вентиляции / кондиционирования, которая работает с забором воздуха в помещении, остается ли данная система перекрытой?			
22	Регулярно ли заменяются вентиляционные фильтры?			
23	Являются ли воздухоочистители с мобильными фильтрами hera (фильтры H13 или H14, испытанные в соответствии со стандартом EN 1822) в количестве и мощности, соответствующих кубическому метру площади, используемой в закрытых помещениях общего пользования объекта и которые работают со 100% забором свежего воздуха снаружи?			
24	Проводится ли проветривание помещений по необходимости?			
25	Проводятся ли измерения температуры тела сотрудников с помощью термодатчиков на входе и выходе? Проводится ли регулярная проверка записей измеренной температуры тела?			
26	Осуществляется ли контроль температуры тела с помощью тепловизионных камер или бесконтактных термодатчиков для входящих посетителей?			
27	В случае обнаружения в записях диапазона температур за пределами допустимого у персонала, определены ли действия, которые необходимо предпринять?			
28	В случае обнаружения в записях диапазона температур за пределами допустимого, разработан ли план действий, 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 уполномоченными организациями (TÜROB, TUROFED, TURÝİD и т.д.)?			
31	Соответствуют ли гигиеническим требованиям магазины, находящиеся на территории объекта (если имеются)?			

Б. УСЛУГИ ПАРКОВЩИКА ТРАНСПОРТА

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	ОПИСАНИЕ
1	Пользуются ли парковщики антисептиком для рук до и после каждой парковки гостевого автомобиля?			
2	Используют ли парковщики защитные маски перед посадкой в автомобиль?			
3	Были ли обучены парковщики правилам ношения перчаток? Проводится ли контроль выполнения правил?			

В. ВХОД ГОСТЕЙ НА ОБЪЕКТ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Подготовлен ли на входе алгоритм для информирования гостей по соблюдению социальной дистанции?		
2	Имеют ли сотрудники соответствующего отдела полную информацию обо всех действиях, которые необходимо предпринять во время посещения гостя?		
3	Имеются ли в наличии антисептические средства на спиртовой основе, защитные средства и т. д. на входе объекта? Доступны ли данные средства для использования гостями на входе?		
4	Проводятся ли измерения температуры тела на входе? В случае обнаружения температуры тела выше 38 градусов, предупреждают ли гостей о необходимости обратиться в медицинское учреждение?		
5	Отдается ли предпочтение использованию бесконтактных переводов, онлайн-платежей и т. д. вместо наличных?		
6	В невозможности бесконтактной оплаты через терминал, протираются ли устройства дезинфицирующим средством после каждой оплаты?		

Г. 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	Сделаны ли необходимые предупреждения об использовании защитных средств персоналом и проверяется ли применение персоналом защитных средств и правильность их использования?		

4	Ведется ли учет в личных делах персонала по их тренингам, мотивации и психологической поддержке?		
5	Приняты ли какие-либо меры по сохранению защитной социальной дистанции в зонах отдыха и общественных местах для персонала?		
6	Имеются ли в наличии антисептики на спиртовой основе для рук в зонах отдыха и общественных местах для персонала?		
7	Проводятся ли ежедневные проверки температуры тела и общего состояния здоровья персонала перед началом работы?		

Д. ПОДГОТОВКА МЕСТ ОБЩЕГО ПОЛЬЗОВАНИЯ

1) Кухня

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
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? Предпринимаются ли необходимые действия при проверке протоколов уборки кухни?		
4	Все ли продукты на кухне хранятся в чистом и безопасном для пищевых продуктов оборудовании и закрытой посуде?		
5	Планировка существующих складских помещений на кухнях выполнена с учетом групп продуктов и рисков их порчи?		
6	Проводятся ли измерения температуры и влажности в существующих складских помещениях на кухнях и сохраняются ли отчеты проверок?		
7	Зафиксированные измерения температуры и влажности проверяются квалифицированным персоналом?		
8	Применяется ли периодическая калибровка или ведется ли поверка работы оборудования, используемого во время измерений температуры и влажности на кухнях?		
9	Имеются ли на кухне булавки, скобы, битое стекло и прочие материалы, которые могут представлять физическую опасность?		
10	Достаточно ли количество ежедневных проб и каждый ли взятый образец хранится в подходящих условиях течение 72 часов?		
11	Есть ли на кухнях защита от ломких / бьющихся материалов?		
12	Все ли кухонные отходы правильно утилизируются?		
13	Носит ли персонал, работающий на кухне, украшения, кольца или иные аксессуары?		
14	Контролируется ли приход персонала на рабочее место на кухне? (Рабочая одежда и использование гигиенического оборудования)?		

15	Есть ли на кухнях защита от ломких / бьющихся материалов?		
16	Контролируются ли входы на кухни не для сотрудников 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 на кухне определенные места для сырья / возвратных продуктов, / утилизации продуктов?		
20	Имеются ли пищевые остатки на мытой посуде /оборудовании? Предприняты ли меры для предотвращения образования остатков?		
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?		
26	Регулярно ли выполняются очистка, техническое обслуживание и замена фильтров кондиционеров?		
27	Работают ли кондиционеры в режиме забора свежего воздуха снаружи?		
28	По возможности, часто ли проветривается помещение при открытых дверях и окнах?		

2) Пища и Напитки

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Соблюдается ли расстояние не менее 2 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	Применяются ли правила социальной дистанции при предоставлении угощений по системе «Шведский стол» и подаче блюд?		
8	Имеются ли в наличии антисептики на спиртовой основе для рук, утвержденными Министерством здравоохранения в местах, доступных для гостей и персонала?		
9	Регулярно ли производятся чистка, техническое обслуживание и замена фильтров кондиционеров?		
10	Работают ли кондиционеры в режиме забора свежего воздуха снаружи?		
11	Часто ли проветривается помещение при открытых дверях и окнах?		

3) Умывальники и туалеты

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Являются ли входные двери в туалетные комнаты автоматическими? В случае, если входные двери не автоматические, дезинфицируются ли ручки дверей через определенные промежутки времени?		
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?		

Е. БЕЗОПАСНОСТЬ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	ОПИСАНИЕ
1	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?			
2	Пересмотрены ли существующие эвакуационные планы, планы на случай экстренных ситуаций, процессы управления рисками, с учетом пандемии?			

Ё. ТРАНСПОРТНЫЕ СРЕДСТВА ОБЪЕКТ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	ОПИСАНИЕ
1	Обеспечивается ли ношение в транспорте защитных масок всеми пассажирами?			
2	Присутствует ли в транспортном средстве достаточное количество масок, спиртового антисептика для рук, утвержденными Министерством здравоохранения 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	Вентилируются ли транспортные средства?			
6	Определено ли место в служебном транспортном средстве для каждого сотрудника? При каждой поездке персонал располагается на своем определенном ранее кресле?			
7	В случае, если оказываются услуги по парковке авто персоналом, принимаются ли необходимые меры для безопасности сотрудников и гостей?			

Ж. МЕСТА РАЗМЕЩЕНИЯ ПЕРСОНАЛА

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	ОПИСАНИЕ
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, общежитиях и при перевозке персонала?			

З. УПРАВЛЕНИЕ ОТХОДАМИ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Пищевые отходы: для предотвращения скопления пищевых отходов, утилизируются ли они максимально быстро, гигиенично и экологически безвредно?		
2	Пищевые отходы: хранятся ли они в закрывающихся контейнерах, таких как мусорные баки или в иной системе временного хранения отходов, которая очищается и, при необходимости, дезинфицируется?		

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 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, утвержденными Министерством здравоохранения, одноразовые салфетки и иные отходы?		

И. БОРЬБА С НАСЕКОМЫМИ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Разработаны и внедрены ли необходимые меры для предотвращения проникновения вредителей и грызунов на объект и борьбы с ними?		
2	Проводится ли периодическая дезинфекция в рамках программы борьбы с вредителями или осуществляется ли такая борьба силами дезинфекционной компании?		
3	Если дезинфекция осуществляется объектом, проводится ли ее контроль персоналом с необходимой подготовкой?		
4	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?		

К. ПОКУПКА, ПРИЁМКА И ХРАНЕНИЕ ТОВАРОВ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Ведутся ли записи для контроля и отслеживания в целях пищевой безопасности (наименование продукта, количество, температура, номер счета и т. д.) во время покупки, приемки и хранения товаров?		
2	Пользуются ли сотрудники во время проведения этих работ индивидуальными средствами защиты?		
3	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?		

4	Приняты ли необходимые меры, чтобы по пути на склад после поставки купленных товаров, с ними контактировало минимальное количество людей?		
5	Отдается ли при закупках отделом закупок предпочтение лицензированным поставщикам и товарам с соответствующим качеством и упаковкой?		

Л. 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 другие уполномоченные учреждения (Управление сельского и лесного хозяйства, Медицинский Центр аэропорта)?		

М. 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	Изготовлена ли вывеска «Безопасный туризм» в соответствии с правилами и размещена ли она на входе на объект?			
2	Логотип «Безопасный туризм» и QR-код соответствуют правилам и вывешены / размещены в месте хорошей видимости?			
3	Размещен ли в соответствии с правилами сертификат «Безопасный туризм» на входе на объект?			

Загрузите фотографию, сделанную во время проверки (файл JPEG с датой и временем проверки).

