

**FORMULAR ZUR BEWERTUNG VON ANZUWENDENDEN HYGIENEPRAKTIKEN FÜR
UNTERBRINGUNGSEINRICHTUNGEN IM RAHMEN DER PANDEMIE COVID-19**

NAME DER EINRICHTUNG :

ADRESSE DER EINRICHTUNG :

TELEFON – FAX :

E-MAIL :

WEBSEITE :

ART UND KLASSIFIZIERUNG DER EINRCHTUNG :

DATUM UND NUMMER DES ZERTIFIKATS :

ZERTIFIKATSINHABER :

VERANTWORTLICHER DER EINRICHTUNG :

NAME DES PRÜFERS :

DATUM UND UHRZEIT DES AUDITBEGINNS :

DATUM UND UHREIT DES AUDITENDES :

ART DES AUDITS :
(ROUTINE/FOLLOW-UP/TESTKAUF)

VERWENDETE CL-NUMMER UND REVISIONSDATUM :

ANMERKUNGEN :

.....

.....

.....

.....

DATUM DES BERICHTS :

PRÜFUNGSNUMMER - KONTROLLNUMMER :
(PROTOKOLLNUMMER)

UNTERSCHRIFT DES PRÜFERS :

UNTERSCHRIFT LEITERS DER EINRICHTUNG :

Bezeichnung und Emblem des Dokuments

Der Dokumentenname wurde in türkischer und englischer Sprache als... und das Logo mit ... bezeichnet. Seitens des Ministeriums für Kultur und Tourismus der Republik Türkei wird für jedes Dokument eine Aktennummer vergeben.

Zweck

Der Zweck dieses Dokuments ist es, mit Blick auf die Zeit nach der Pandemie, wenn die negativen Folgen von Covid-19 nicht mehr bestehen, Maßnahmen und Richtlinien festzulegen, die es den Tourismusunternehmen ermöglichen, ihren Betrieb sicher fortzusetzen. Diese Maßnahmen und Richtlinien zielen nicht nur darauf ab, die Ausbreitung von Covid-19 zu verhindern, sondern bilden auch den Rahmen dafür, wie Tourismusunternehmen die Bedenken der Kunden in Bezug auf eine Ansteckung mit Covid-19 ausräumen und ihre hohen Erwartungen in Bezug auf Hygiene und Sicherheit erfüllen können, und wie sie Schulungen und Workshops zum Thema Covid-19 für ihre Mitarbeiter organisieren können.

Geltungsbereich

Dieses Zertifikat erstreckt sich auf Unternehmen, denen das Ministerium für Kultur und Tourismus der Republik Türkei ein Betriebs- oder Investitionslizenz erteilt hat, sowie auf Unternehmen, die das Ministerium für geeignet hält.

Grundlage

Dieses Bewertungsformular wurde auf der Grundlage von Anwendungsbeispielen der Ministerien der Republik Türkei für Gesundheitswesen, für Familie, Arbeit und Soziales und für Land- und Forstwirtschaft, des wissenschaftlichen Ausschusses des Gesundheitsministeriums der Republik Türkei, der Weltgesundheitsorganisation, des türkischen Gesundheitsrechts, des Gesetzes Nr. 5996 über Veterinärdienste, Pflanzengesundheit, Lebens- und Nahrungsmittel, der Norm TSE 13811 des Türkischen Normungsinstituts über Hygiene- und Sanitärmanagementsysteme sowie des nationalen und internationalen Gesundheits- und Tourismussektors erarbeitet.

Die Rundschreiben des Ministeriums für Kultur und Tourismus der Republik Türkei "Kontrollierter Normalisierungsvorgang in Unterkunftseinrichtungen" für touristisch zertifizierte Einrichtungen - vom 12.05.2020 Bearbeitungsnummer 2020/6, vom 02.06.2020 Bearbeitungsnummer 2020/9, vom 01.07.2020 Bearbeitungsnummer 2020/14, vom 02.08.2020 Bearbeitungsnummer 2020/15, vom 12.08.2020 Bearbeitungsnummer 2020/16 - und der Leitfaden für das Epidemienmanagement und die Untersuchung der Pandemie (COVID-19) des Türkischen Gesundheitsministeriums dienen als Orientierung für alle Kriterien, einschließlich der sozialen Distanzierung, der Hygiene und der Reinigungsmittel, die in diesem Formular erwähnt werden.

Zu befolgender Ablauf und Zielsetzung

Dieses Zertifikat soll gewährleisten, dass Tourismusunternehmen im Hinblick auf die Erwartungen der Kunden und das Erreichen einer positiven Wahrnehmung und eines Wettbewerbsvorteils eine Führungskraft für die Leitung des gesamten Prozesses ernennen, die entsprechenden Abläufe für alle Bereiche vorbereiten, ihre Mitarbeiter zu diesen Themen schulen, wirksame Maßnahmen in den Bereichen Hygiene, Desinfektion und soziale Distanzierung ergreifen, die entsprechenden Lebensmittelhygiene- und Sicherheitspraktiken und -verfahren anwenden, um das Ansteckungsrisiko für Covid-19 zu mindern, und wirksame Kommunikationsmethoden einsetzen, um zu informieren und das Bewusstsein für ihre Anstrengungen sowohl in Türkiye als auch weltweit zu erhöhen.

Kooperation und Zertifizierung

Tourismusunternehmen, die bei einem Audit, das von einer vom Ministerium bestimmten Institution oder Organisation in Zusammenarbeit mit dem nationalen oder internationalen Lieferanten von Hygiene- und Reinigungsmitteln, mit dem sie zusammengearbeitet haben, auf der Grundlage der im "Bewertungsformular" für die Ausstellung des Zertifikats festgelegten Grundsätze durchgeführt wird, die erforderlichen Bedingungen erfüllen.

Geltungsdauer und Gültigkeit

Die im Rahmen des vorliegenden Dokuments getroffenen Vorkehrungen sowie alle seine Bestimmungen treten automatisch außer Kraft, wenn die von der türkischen Regierung ergriffenen Maßnahmen zur Eindämmung der Ansteckungsgefahr und der Auswirkungen des Covid-19-Virus sowie zur Verhinderung seiner Verbreitung in Türkiye aufgehoben werden.

BEWERTUNGSFORMULAR FÜR UNTERKUNFTSEINRICHTUNGEN

A. OBLIGATORISCHE MAßNAHMEN

PROZESSMANAGEMENT, FESTLEGUNG VON STANDARDS, ERSTELLUNG VON PROTOKOLLEN

	ERKLÄRUNG	JA	NEIN
1	Sorgt vor Ort autorisiertes Personal für die Einhaltung und Überwachung der Zertifizierungsstandards?		
2	Wurden Protokolle über die Verfahren für Hygienemaßnahmen erstellt, die alle Bereiche und Einrichtungen des Hotels betreffen?		
3	Wurden die Formulare und Checklisten für die regelmäßige Nachkontrolle auf Abteilungsebene erstellt und regelmäßige Audits durch das für das Zertifikat zuständige Personal durchgeführt?		
4	Werden bei Bedarf Maßnahmen in Bezug auf die durchgeführten Kontrollen ergriffen?		
5	Wurde ein Plan zur sozialen Distanzierung erstellt?		
6	Sind Vorkehrungen zur sozialen Distanzierung mit Bodenmarkierungen an allen Standorten der Einrichtung in Anbetracht möglicher Menschenansammlungen getroffen worden?		
7	Stehen vom Gesundheitsministerium zugelassene alkoholische Händedesinfektionsmittel oder Desinfektionsmittel in der Einrichtung zur Verfügung?		
8	Sind alkoholische Händedesinfektionsmittel oder Desinfektionsmittel in Gemeinschaftsräumen verfügbar?		
9	Sind regelmäßige grundlegende Schulungen der Mitarbeiter zu den im Betrieb umzusetzenden Plänen und Protokollen geplant?		
10	Werden die Mitarbeiter im Hinblick auf den im Betrieb vorgesehenen Aktionsplan geschult?		
11	Wurden die erforderlichen Vorkehrungen getroffen, um sicherzustellen, dass Besprechungen der Führungskräfte des Hotels über Telekonferenzen abgehalten und Schulungen für die Mitarbeiter über Fernunterricht (E-Training) durchgeführt werden?		
12	Gibt es Schulungen zur Verwendung von Hygieneartikeln und Schutzausrüstung?		
13	Sind druckbare Wandtafeln über Covid-19 und Hygienepraktiken angefertigt und in Personal- und Gemeinschaftsbereichen aufgehängt worden?		
14	Wurde das Wiedereröffnungsprotokoll für geschlossene Hotels vorbereitet?		
15	Gibt es in der Einrichtung Schutzkleidung und -ausrüstung sowie Gesichtsmasken, die auf Anfrage im Eingangsbereich zur Verfügung gestellt werden?		

16	Führen die Verantwortlichen der Unterkunft regelmäßig Aufzeichnungen über die Reinigungsmaßnahmen?		
17	Werden alle im Beherbergungsbetrieb verwendeten Anlagen und Ausstattungen (Energie, Heizung, Lüftung, Klimaanlage, Geschirrspüler, Waschmaschinen, Kühlschränke, Aufzüge usw.) regelmäßig einer präventiven Wartung unterzogen und von einem autorisierten Wartungsdienst oder von in den jeweiligen Fachgebieten ausgebildeten Experten planmäßig repariert?		
18	Sind an den Abluftausgängen zentraler mechanischer Lüftungs-/Klimaanlagen, die nicht zu 100 % mit Frischluft versorgt werden, entsprechende UV-Geräte installiert? Gibt es in Innenräumen von Gebäuden ohne zentrale Klimaanlage Luftreiniger mit mobilen HEPA-Filtern (H13- oder H14-Filter, die nach der Norm EN 1822 geprüft wurden), die in Anzahl und Leistung für die zu versorgende Fläche und das Volumen ausreichend sind?		
19	Wird die Wartung der Klima-/Lüftungsanlagen regelmäßig durchgeführt? Werden die Filter regelmäßig gewechselt?		
20	Werden die Räumlichkeiten bei Bedarf natürlich belüftet?		
21	Führen alle Führungskräfte in den Bereichen Einkauf, Wareneingang, Lager, Küche und Lebensmittelproduktion und -präsentation regelmäßige Besprechungen zur Bewertung der getroffenen Vorkehrungen und der Arbeitsabläufe in Bezug auf Lebensmittelsicherheit und Hygiene durch?		
22	Werden Aufzeichnungen über Hygieneschulungen, die von den zuständigen Nichtregierungsorganisationen (TÜROB, TÜROFED, TÜRYİD usw.) oder dem Ministerium für nationale Bildung genehmigt wurden, in den Personalunterlagen der Beschäftigten geführt?		
23	Wurden die Lager und Lokale des Unternehmens an die erforderlichen Hygienevorschriften angepasst?		

B. CHECK-IN DER GÄSTE

	ERKLÄRUNG	JA	NEIN
1	Wurde ein Protokoll für das Einchecken der Gäste, ein Briefing zur sozialen Distanzierung und Informationen darüber erstellt, ob das Gepäck und/oder die Habseligkeiten des Gastes in Hinblick auf das Ansteckungsrisiko vom Gast selbst oder von einem Hotelboy getragen werden (jede Hotelleitung kann selbst entscheiden, ob sie während der Pandemiezeit einen Hotelboy-Service anbietet)?		
2	Wurde das gesamte Betriebspersonal über alle Maßnahmen informiert, die beim Check-in im Hotel zu ergreifen sind?		
3	Stehen im Empfangsbereich alkoholische Händedesinfektionsmittel, Schutzausrüstung usw. für die Gäste zur Verfügung?		

4	Werden bei den Zahlungen der Gäste kontaktlose POS-Geräte oder Online-Zahlungen gegenüber Barzahlungen bevorzugt?		
5	Werden Ausrüstungsgegenstände wie Zimmerkarten oder -schlüssel, Handtuch-Kärtchen, Stifte, Empfangsklingel usw. desinfiziert und ordnungsgemäß gelagert, falls sie wiederverwendet werden?		

C. VORKEHRUNGEN UND VORGEHENSWEISEN FÜR DAS PERSONAL

	ERKLÄRUNG	JA	NEIN
1	Werden die Schutzausrüstungen, die das Personal benutzen muss, regelmäßig und in ausreichender Zahl bereitgestellt?		
2	Wird das Personal über die Verwendung der Schutzausrüstungen aufgeklärt?		
3	Gibt es Maßnahmen zur Wahrung der sozialen Distanz in den Freizeit- und Sozialbereichen des Personals?		
4	Stehen in den Aufenthalts- und Sozialbereichen des Personals Hygieneartikel wie alkoholische Händedesinfektionsmittel zur Verfügung?		

D. VORKEHRUNGEN IN DEN ALLGEMEIN ZUGÄNGLICHEN BEREICHEN

a) Räume

	ERKLÄRUNG	JA	NEIN
1	Werden Wasserkocher, Fernbedienungen für Fernseher und Klimaanlage nach dem Auschecken eines jeden Gastes desinfiziert?		
2	Falls in den Badezimmern Seifen- und Shampoospender verwendet werden, werden diese nach Ende des Aufenthalts eines jeden Gastes desinfiziert und gemäß den allgemeinen Reinigungsstandards gereinigt?		
3	Wird Geschirr, das in den Zimmern zur Wiederverwendung angeboten wird, täglich in Geschirrspülern gereinigt?		

b) Küche

	ERKLÄRUNG	JA	NEIN	N/A
1	Gibt es für die Küchen ein von der Hotelleitung erstelltes Reinigungskonzept?			
2	Werden die Maßnahmen, die gemäß dem für die Küchen erstellten Reinigungskonzept getroffen wurden, aufgezeichnet?			

3	Werden die Aufzeichnungen, die gemäß dem für die Küchen erstellten Reinigungskonzept gemacht wurden, überprüft?			
4	Werden bei Bedarf Maßnahmen zur Überprüfung der Reinigungsmaßnahmen ergriffen?			
5	Sind die Anforderungen zur Lebensmittelsicherheit festgelegt, die für die Verfahrensschritte Empfang der Lebensmittelzutaten, Zubereitung, Verarbeitung und Präsentation der Speisen umgesetzt werden müssen?			
6	Werden Aufzeichnungen über die im Rahmen der Lebensmittelsicherheit ermittelten Überwachungstätigkeiten geführt?			
7	Werden die im Rahmen der Lebensmittelsicherheit festgelegten Überwachungsmaßnahmen von kompetentem Personal überprüft? <i>(Gilt nicht für Küchen, in denen ausschließlich das Frühstück zubereitet wird)</i>			
8	Werden bei Bedarf Maßnahmen zur Prüfung der Lebensmittelsicherheit ergriffen?			
9	Werden alle Lebensmittel in den Küchen bedeckt und in sauberen, für das jeweilige Lebensmittel geeigneten Behältern gelagert?			
10	Ist die Aufteilung der vorhandenen Lagerbereiche in den Küchen unter Berücksichtigung der Produktgruppen und Risiken festgelegt?			
11	Wird die Temperatur und ggf. die Luftfeuchtigkeit in den vorhandenen Lagerbereichen der Küchen erfasst und aufgezeichnet? <i>(Gilt nicht für Küchen, in denen ausschließlich das Frühstück zubereitet wird)</i>			
12	Werden die erfassten Temperatur- und Feuchtigkeitsmesswerte von fachkundigem Personal überprüft? <i>(Gilt nicht für Küchen, in denen ausschließlich das Frühstück zubereitet wird)</i>			
13	Werden die für die Messungen in den Küchen verwendeten Geräte regelmäßig geeicht und überprüft? <i>(Gilt nicht für Küchen, in denen ausschließlich das Frühstück zubereitet wird)</i>			
14	Sind die Küchen vor gefährlichen Gegenständen wie Reißzwecken, Nadeln, Heftklammern, Glasscherben usw. gesichert?			
15	Werden täglich genügend Rückstellproben entnommen? <i>(Gilt nicht für Küchen, in denen ausschließlich das Frühstück zubereitet wird)</i>			
16	Sind die Rückstellproben mit Etiketten versehen? <i>(Gilt nicht für Küchen, in denen ausschließlich das Frühstück zubereitet wird)</i>			
17	Gibt es in den erforderlichen Bereichen der Küchen feste, abdeckbare Mülleimer?			

18	Ist es in den Küchen einen Schutz vor zerbrechlichen Materialien?			
19	Werden alle in der Küche anfallenden Abfälle ordnungsgemäß entsorgt?			
20	Ist sichergestellt, dass das Küchenpersonal keinen Schmuck, Ringe mit Edelsteinen oder andere Accessoires mit sich führt?			
21	Wird der Zutritt des Küchenpersonals zu den Küchen kontrolliert? (Verwendung von Arbeitskleidung und Hygieneausrüstung)			
22	Wird der Zutritt von nicht befugten Personen in der Küche kontrolliert?			
23	Gibt es eine Abgrenzung von schmutzigen und sauberen Geräten im Spülbereich?			
24	Sind die Regale und ähnlichen Bereiche, in denen die Küchengeräte stehen, sauber und geeignet?			
25	Gibt es in der Küche einen Bereich, der für die Rückgabe/Entsorgung von Zutaten/Produkten vorgesehen ist? <i>(Gilt nicht für Küchen, in denen ausschließlich das Frühstück zubereitet wird)</i>			
26	Gibt es Maßnahmen, die die Ansammlung von Lebensmitteln/Reinigungsmitteln usw. in den gewaschenen Geräten verhindern?			
27	Werden Reinigungschemikalien und -geräte getrennt gelagert?			
28	Erfüllt das für die Lebensmittelherstellung verwendete Wasser die Bedingungen der "Verordnung über Trinkwasser für den menschlichen Konsum"? <i>(Kontrolle bei der Verwendung von anderem Wasser als Leitungswasser)</i>			

c) Lebensmittel- und Getränkebereiche

	ERKLÄRUNG	JA	NEIN	N/A
1	Wurde der Mindestabstand von 2 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	Werden die erforderlichen Desinfektionsprozesse für gemeinsam genutzte Tee-/Kaffeemaschinen, Wassersprudler, Getränkeautomaten und ähnliche Geräte durchgeführt?			
4	Werden Esstische, Möbel und Tischzubehör (außer Einwegprodukte) mit auf Alkohol basierenden Produkten nach jedem Gebrauch gereinigt?			
5	Gibt es in den für Gäste und Personal zugänglichen Bereichen alkoholhaltige Handdesinfektionsmittel usw.?			

d) Schwimmbäder und Strandanlagen

	ERKLÄRUNG	JA	NEIN	N/A
1	Wird der Chlorgehalt des Schwimmbadwassers auf 1-3 ppm bei Außenbecken und 1-1,5 ppm bei Innenbecken gehalten? Werden diese Werte in regelmäßigen Abständen aufgezeichnet?			
2	Werden regelmäßige Aufzeichnungen über die gemessenen Chlorwerte geführt und überprüft?			
3	Werden die vorgesehenen Maßnahmen ergriffen, wenn nach der Überprüfung der Aufzeichnungen über den Chlorgehalt ein Wert außerhalb des zulässigen Bereichs festgestellt wird?			
4	Werden Aufzeichnungen über die für die Toiletten, Duschen und Umkleieräume der Schwimmbäder und Strandanlagen vorgeschriebenen Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen geführt?			
5	Werden nach der Überprüfung der Aufzeichnungen über die Reinigung der Schwimmbecken und Strandbereiche zusätzliche Maßnahmen ergriffen?			
6	Sind die Sonnenschirme rund um den Pool und den Strand gemäß den Regeln für soziale Distanz angeordnet? Wenn es eine feste Überdachung gibt, ist die soziale Entfernung zwischen den Sonnenliegen gemäß den Regeln für soziale Distanz angeordnet?			

e) Fitnesscenter & SPA-Bereich

	ERKLÄRUNG	JA	NEIN	N/A
1	Werden Vorkehrungen getroffen, damit Bereiche wie Saunen, türkische Bäder und Dampfbäder nach der Benutzung durch die Gäste gereinigt werden?			
2	Stehen in solchen Bereichen Händedesinfektionsmittel zur Verfügung?			
3	Wird die Luftqualität im SPA sichergestellt und das Feuchtigkeitsniveau geregelt?			
4	Sind die in diesen Bereichen verwendeten Materialien (z. B. Badehandschuhe, Seifen, Duschgels, Shampoos usw.) möglichst zum einmaligen Gebrauch bestimmt?			

f) Animationsbereich

	ERKLÄRUNG	JA	NEIN	N/A
1	Werden im Rahmen von Animationsprogrammen kapazitätsbezogene Warnhinweise ausgegeben?			
2	Sind alkoholische Händedesinfektionsmittel an den Eingängen dieser Bereiche verfügbar oder in den Aktivitätsbereichen zugänglich?			

g) Mini Club

	ERKLÄRUNG	JA	NEIN	N/A
1	Wurde für den Miniclub ein Plan zur sozialen Distanzierung erstellt und die Kapazität ermittelt?			
2	Werden Kinder über ein Reservierungssystem zugelassen, und zwar in einer Kapazität, die mit dem Plan zur sozialen Distanzierung in Einklang steht?			
3	Gibt es eine Regelung zur Wahrung des sozialen Abstandes bei Veranstaltungen im Innen- und Außenbereich?			
4	Wird die Körpertemperatur der Kinder am Eingang gemessen und aufgezeichnet?			
5	Werden die Familien von Kindern mit einer Körpertemperatur von 38°C oder höher benachrichtigt, um ihre Kinder aus dem Club abzuholen und sie an eine Gesundheitseinrichtung zu übergeben?			
6	Ist das Personal entsprechend seiner Aufgaben geschult?			
7	Sind visuelle/schriftliche Hinweistafeln angebracht, die in einer für die Altersgruppe verständlichen Weise die allgemeinen Gesundheits- und Hygieneregeln, einschließlich der COVID-19-Vorsichtsmaßnahmen, und die einzuhaltenden Regeln erklären?			
8	Stehen Händedesinfektionsmittel an den Ein- und Ausgängen so bereit, dass sie für Kinder nicht zugänglich sind?			
9	Sorgt das Personal dafür, dass die Kinder beim Betreten und Verlassen des Veranstaltungsorts Händedesinfektionsmittel benutzen?			
10	Werden alle Innenräume des Miniclubs zu jeder vollen Stunde mindestens 10 Minuten lang gelüftet?			
11	Sind alle Spielzeuge, Bastelmaterialien und dergleichen aus leicht zu reinigenden, leicht abzuwischenden oder waschbaren Materialien hergestellt oder sind sie zum einmaligen Gebrauch bestimmt?			
12	Werden Spielzeuge, Bastelmaterialien und Oberflächen, mit denen Kinder häufig in Berührung kommen, mit Wasser und Reinigungsmitteln gereinigt und nach der Benutzung durch die Gruppen mit geeigneten Materialien desinfiziert?			
13	Werden Aufklärungs-/Informationsveranstaltungen zum Thema Gesundheit und Hygiene durchgeführt?			

E. SICHERHEIT

	ERKLÄRUNG	JA	NEIN	N/A
1	Sind die Abläufe im Sicherheitsbereich mit den anderen Bereichen des Hotels abgestimmt?			
2	Wurden die bestehenden Evakuierungs- und Notfallpläne sowie die Risikomanagementprozesse im Hinblick auf die Pandemie neu gestaltet?			
3	Werden dem Sicherheitspersonal Händedesinfektionsmittel auf Alkoholbasis und Einwegservietten für den Gebrauch nach dem Austausch von Gegenständen (Ausweise usw.) sowie Müllsäcke für die Abfälle zur Verfügung gestellt?			

F. HOTELEIGENE FAHRZEUGE

	ERKLÄRUNG	JA	NEIN	N/A
1	Werden alle Fahrgäste im Fahrzeug dazu angehalten, Gesichtsmasken zu tragen?			
2	Gibt es genügend alkoholische Handdesinfektionsmittel, Kölnischwasser und eine ausreichende Anzahl von Masken für die Fahrgäste in den Fahrzeugen?			
3	Werden alle häufig berührten Oberflächen wie Sitze, Türklinken und Griffe vor jeder Fahrt gereinigt?			

G. UNTERKUNFT UND DIENSTWOHNUNG DES PERSONALS

	ERKLÄRUNG	JA	NEIN	N/A
1	Wurden Vorkehrungen getroffen und Maßnahmen ergriffen, um sicherzustellen, dass Besucher, Verwandte und Freunde unter keinen Umständen in die Unterkünfte des Personals gelassen werden?			
2	Wurden Vorkehrungen und andere Hygienemaßnahmen getroffen, um die soziale Distanz in den Personalunterkünften und beim Personalaustausch zu wahren?			

H. ABFALLENTSORGUNG

	ERKLÄRUNG	JA	NEIN
1	Verfügt die Hotelleitung über Personal, das den gesamten Prozess der Abfallentsorgung überwacht? <i>(Gilt nicht für Unterkünfte mit 50 oder weniger Zimmern)</i>		
2	Wird das "Abfallmanagement" gemäß dem von der Hotelleitung erstellten Protokoll durchgeführt und aufgezeichnet? <i>(Gilt nicht für Unterkünfte mit 50 oder weniger Zimmern)</i>		
3	Werden die im Rahmen der Abfallentsorgung erstellten Aufzeichnungen von kompetentem Personal überprüft? <i>(Gilt nicht für Unterkünfte mit 50 oder weniger Zimmern)</i>		
4	Benutzt das Personal bei der Arbeit persönliche Schutzausrüstung (Einweghandschuhe, Kittel, chirurgische Masken)?		
5	Werden Mülleimer und andere benutzte Reinigungsgeräte regelmäßig gereinigt?		
6	Werden medizinische und häusliche Abfälle ordnungsgemäß gesammelt und sortiert und regelmäßig von der Stadtverwaltung oder lizenzierten Organisationen entsorgt?		
7	Wird die erforderliche Reinigung und Desinfektion der Abfallräume (falls vorhanden) in regelmäßigen Abständen durchgeführt?		

I. 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	Benutzt das Personal während des Eingriffs persönliche Schutzausrüstung (Einweghandschuhe, chirurgische Masken, Haarschutz, Gesichts-/Augenschutz, Stiefel und Overalls)?		
5	Umfasst die Schädlingsbekämpfungsakte einen betrieblichen Schädlingsbekämpfungsplan, Bescheinigungen des Dienstleiters, Sicherheitsdatenblätter, offizielle Dokumente (verantwortlicher Leiter, Kompetenz des Dienstes usw.), Dienstleistungsvertrag, Versicherungspolicen usw.?		
6	Sind die Abflüsse leicht zu reinigen und so konzipiert, dass sie das Eindringen von Schädlingen (Ungeziefer, Nagetieren usw.), das Entweichen von schlechten Gerüchen und den Rückstau von Abwässern verhindern?		

J. EINKAUF, ANNAHME UND LAGERUNG VON WAREN

	ERKLÄRUNG	JA	NEIN	Nicht Vorhanden
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	Wurden Vorkehrungen getroffen, um sicherzustellen, dass die Beschäftigten nicht mit Personen wie Lieferanten, Wartungspersonal, Fahrern, die Waren transportieren, usw. in Berührung kommen, die vorübergehend die Bereiche betreten, in denen die Lebensmittel im Hotel geliefert und hergestellt werden, und die ihre Arbeit unter Einhaltung der sozialen Distanz und mit Schutzausrüstung verrichten?			
5	Werden beim Einkauf qualifizierte und verpackte Produkte von lizenzierten Lieferanten bevorzugt erworben?			

K. NOTFALLSITUATIONEN UND ISOLATION

	ERKLÄRUNG	JA	NEIN
1	Werden bei Notfällen und bei Auftreten von kranken, symptomatischen oder verdächtigen Fällen die für die ALO 184-Linie und die Zertifikatsverfolgung zuständigen Personen in der Einrichtung informiert?		
2	Sind Angaben zu Personen und Institutionen, die im Notfall zu kontaktieren sind, auf den erforderlichen Informationsträgern verfügbar?		
3	Gibt es für den Fall, dass ein Gast positiv auf COVID-19 getestet wird und die Gesundheitsbehörde zu dem Schluss kommt, dass er nicht ins Krankenhaus eingewiesen werden muss, ein schriftliches Informationsformular, das den Gast verpflichtet, zusammen mit seinen Familienangehörigen oder den Personen, mit denen er reist, in einem Isolationszimmer zu bleiben und dieses Zimmer während seines gesamten Aufenthalts auf dem Gelände nicht zu verlassen?		
4	Falls ein Gast positiv auf COVID-19 getestet wird und die Gesundheitsbehörde zu dem Schluss kommt, dass er nicht in ein Krankenhaus eingewiesen werden muss, ist es dann möglich, dass der Gast auf seinen Wunsch hin in dem Zimmer bleibt, in dem er sich während der Isolierung aufhält?		
5	Gibt es ein Protokoll, das regelt, dass Gäste in den Isolierzimmern Essen, Getränke und hauswirtschaftliche Versorgung erhalten, ohne ihr Zimmer zu verlassen, wie es im Unterbringungsvertrag vorgesehen ist?		
6	Wird das Personal des Isolationsdienstes gesondert für Hygiene und Gesundheit geschult? Wird der Gesundheitszustand des Personals regelmäßig kontrolliert?		
7	Gibt es ein Protokoll, in dem festgelegt ist, wie das Personal, das die Gäste in den Isolierzimmern betreut und für sie hauswirtschaftliche Leistungen erbringt, einen Gesichtsschutz und Einweghandschuhe trägt, seine Kleidung nach jedem Gebrauch vollständig wechselt oder Einweg-Schutzkleidung trägt, vor und nach dem Dienst auf die persönliche Hygiene achtet und Kleidung, Handschuhe und Masken nach jedem Gebrauch entsorgt?		
8	Ist in den Reinigungsvorschriften festgelegt, dass Textilien wie Handtücher und Bettwäsche sowie Geschirr in den bewohnten Isolierzimmern der Gäste getrennt gesammelt und bei mindestens 60 Grad gewaschen werden müssen, ohne dass sie mit den von anderen Gästen benutzten Gegenständen in Berührung kommen?		
9	Gibt es Bestimmungen zur Nutzung und Evakuierung von Isolierräumen?		

10	Werden festgelegte Reinigungspraktiken für Isolierbereiche aufgezeichnet und überprüft?		
11	Werden Maßnahmen ergriffen, wenn Reinigungskontrollen in Isolierbereichen dies erfordern?		
12	Werden die Verantwortlichen der Unterkunft informiert, wenn Mitarbeiter den Verdacht haben, dass sie sich mit COVID-19 angesteckt haben könnten oder entsprechende Symptome zeigen?		
13	Wird die Coronavirus-Hotline 184 des Gesundheitsministeriums und der Landesdirektion für Land- und Forstwirtschaft kontaktiert, wenn Mitarbeiter COVID-19-Symptome (Fieber, Husten und/oder Kurzatmigkeit) aufweisen oder positiv auf COVID-19 getestet wurden?		
14	Werden sämtliche Textilien (Bettlaken, Handtücher) getrennt in Säcke verpackt und zu einem Waschsalon oder einer gewerblichen Wäscherei außerhalb des Betriebsgeländes gebracht, um sicherzustellen, dass sie getrennt von anderen Materialien gewaschen werden?		

L. BESCHILDERUNG, LOGO, ZERTIFIKAT UND QR-Codes

(Bitte füllen Sie das Formular aus, indem Sie die Spalten JA/NEIN ankreuzen, beginnend mit der zweiten Kontrolle.)

	ERKLÄRUNG	JA	Nein	1. Kontrolle
1	Ist das Hinweisschild "Safe Tourism" vorschriftsmäßig gestaltet und ordnungsgemäß am Eingang der Einrichtung aufgehängt?			
2	Sind das Logo von Safe Tourism und der QR-Code sorgfältig ausgearbeitet und gut sichtbar angebracht bzw. aufgehängt?			
3	Ist das Zertifikat für Safe Tourism vorschriftsmäßig am Eingang der Einrichtung ausgehängt?			

M. COVID-19-TEST- UND PROBENENTNAHME

	ERKLÄRUNG	JA	NEIN
1	Bei Beherbergungsbetrieben mit einer Mindestkapazität von 50 Zimmern oder mehr: Hat der Beherbergungsbetrieb die notwendigen Vorkehrungen getroffen, damit Gäste, die sich normalerweise im Ausland aufhalten, während ihres Aufenthalts fakultative COVID-19-Tests in Anspruch nehmen können, und geschultes Gesundheitspersonal für die Probenentnahme zur Verfügung gestellt? Oder hat der Betrieb die notwendigen Vorkehrungen mit einer kompetenten Gesundheitseinrichtung für die Probenentnahme und Tests getroffen? Führt der Betrieb Aufzeichnungen über die Nachuntersuchungen der Gäste, die sich dem Test unterzogen haben?		
2	Falls die Proben in der Einrichtung entnommen werden, hat die Einrichtung eine hygienische Umgebung für die Entnahme geschaffen und die erforderlichen Maßnahmen für die getrennte Sammlung und Entsorgung von PSA und medizinischem Abfall getroffen?		
3	Hat die Einrichtung eine Kontaktperson benannt, die für die Koordinierung der Probenentnahme verantwortlich ist und sich mit den entsprechenden Einrichtungen und Organisationen in Verbindung setzt? Hat die Einrichtung die Namen und Kontaktinformationen der Provinzdirektion für Kultur und Tourismus und der Provinzdirektion für Gesundheit mitgeteilt?		

N. SKIRÄUME UND TECHNISCHE ANLAGEN

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN	Nicht Vorhanden
1	Wurde die Höchstzahl der Gäste in den Skiräumen gemäß dem Plan der sozialen Distanzierung festgelegt? Sind die Nutzungszeiten der Skiräume so angeordnet, dass Überschneidungen vermieden werden?			
2	Werden die Schränke nach der Benutzung mit entsprechenden Reinigungsmitteln desinfiziert?			
3	Werden alle Schränke, Skiausrüstungen, Skistöcke, Skischuhe, Bretter und Schuhe nach Ablauf der Nutzungsdauer für die nächste Verwendung gereinigt und desinfiziert?			
4	Sind die Wartebereiche nach den Regeln der sozialen Distanzierung organisiert, um Überlastungen an den Ein- und Ausstiegspunkten mechanischer Systeme wie Telechair und Skilift zu vermeiden?			

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

