

**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 EINRICHTUNG :

DATUM UND NUMMER DES ZERTIFIKATS :

ZERTIFIKATSINHABER :

AUTORISIERTE 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 DES 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, die Vorgehensweisen und Prinzipien für die sichere Fortsetzung der Aktivitäten von Tourismusunternehmen, die auszuführenden Arbeiten, um die hohen Hygiene- und Sicherheitserwartungen der Verbraucher zu erfüllen, die Planung von Schulungsprogrammen für die Mitarbeiter an den Arbeitsplätzen und die Vorgehensweisen und Prinzipien zur Vorbeugung der Übertragung von pandemiebedingten Krankheiten festzulegen.

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 des letzten Absatzes von Artikel 30 des Gesetzes zur Förderung des Tourismus vom 12/3/1982 mit der Nummer 2634 erstellt.

Zu befolgender Ablauf und Zielsetzung

Damit die touristischen Unternehmen die Erwartungen der Verbraucher erfüllen und eine positive Wahrnehmung und einen Wettbewerbsvorteil erzielen können, wird zunächst angestrebt, einen Manager zu ernennen, der den gesamten Prozess leitet, Protokolle für alle Abteilungen zu erstellen, sicherzustellen, dass die Mitarbeiter in diesen Fragen geschult werden, wirksame Arbeiten zur Hygiene und Desinfektion durchzuführen, die korrekten Praktiken der Lebensmittelhygiene und -sicherheit zu vervollständigen und die Risiken einer Kontamination im Falle einer Pandemie zu verringern sowie durch wirksame Kommunikationsmethoden in Türkei und der Welt bekannt zu machen und zu sensibilisieren.

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.

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	Steht ein vom Gesundheitsministerium zugelassenes Antiseptikum oder Desinfektionsmittel auf Alkoholbasis für die Hände zur Verfügung?		
6	Steht ein alkoholisches Antiseptikum oder Desinfektionsmittel für die Hände in den Gemeinschaftsbereichen zur Verfügung?		
7	Sind regelmäßige Grundschulungen für die im Unternehmen tätigen Mitarbeiter zu den im Unternehmen umzusetzenden Plänen und Protokollen vorgesehen?		
8	Werden Schulungen für die im Unternehmen tätigen Mitarbeiter gemäß dem im Unternehmen vorgesehenen Plan durchgeführt?		
9	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?		
10	Gibt es Schulungen zur Verwendung von Hygieneartikeln und Schutzausrüstung?		
11	Wurde das Wiedereröffnungsprotokoll für geschlossene Hotels vorbereitet?		
12	Führen die Verantwortlichen der Unterkunft regelmäßig Aufzeichnungen über die Reinigungsmaßnahmen?		
13	Ist sichergestellt, dass die vorbeugende Wartung und Reparatur aller im Beherbergungsbetrieb verwendeten Anlagen und Geräte (Energie-, Heizungs-, Lüftungs- und Klimaanlage, Geschirrspüler, Waschmaschinen, Kühlschränke, Aufzüge usw.) regelmäßig durch den autorisierten Dienst oder durch auf ihrem Gebiet ausgebildete Fachleute im Rahmen eines Plans durchgeführt wird?		
14	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?		
15	Wird die Wartung der Klima-/Lüftungsanlagen regelmäßig durchgeführt? Werden die Filter regelmäßig gewechselt?		
16	Werden die Räumlichkeiten bei Bedarf natürlich belüftet?		
17	Finden regelmäßige Evaluierungsgespräche mit den Verantwortlichen des Einkaufs, der Warenannahme, des Lagers, der Küche und aller Abteilungen in der Lebensmittelproduktion und -präsentation über die ergriffenen Maßnahmen und Prozesse hinsichtlich Lebensmittelsicherheit und Hygiene statt?		
18	Haben die Mitarbeiter von den zuständigen Nichtregierungsorganisationen (TÜROB, TÜROFED, TÜRYÍD usw.) oder dem Ministerium für nationale Bildung genehmigte Hygieneschulungsunterlagen in ihren Akten?		

19	Sind die hauseigenen Geschäfte und Läden an die erforderlichen Hygienevorschriften angepasst?		
----	---	--	--

B. CHECK-IN DER GÄSTE

	ERKLÄRUNG	JA	NEIN
1	Wurde das gesamte Betriebspersonal über alle Maßnahmen informiert, die beim Check-in im Hotel zu ergreifen sind?		
2	Stehen im Empfangsbereich Antiseptika / Desinfektionsmittel auf Alkoholbasis, Schutzausrüstung usw. für die Gäste zur Verfügung?		
3	Werden Ausrüstungsgegenstände wie Zimmerkarte oder -schlüssel, Handtuchkarte, Stift, Empfangsglocke usw. bei wiederholter Benutzung desinfiziert und ordnungsgemäß aufbewahrt?		

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	Stehen in den Ruhe- und Sozialbereichen des Personals Antiseptika/Desinfektionsmittel auf Alkoholbasis usw. zur Verfügung?		
4	Werden bei der Einstellung des Personals Gesundheitschecks durchgeführt?		

D. VORKEHRUNGEN IN DEN ALLGEMEIN ZUGÄNGLICHEN BEREICHEN

a) Schlafräume

	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 sichergestellt, dass die in den Zimmern wiederverwendeten Servicematerialien täglich in der Spülmaschine gereinigt werden?		

b) Küchen

	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</i>			

	<i>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	Gibt 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	Werden alle Serviceutensilien im Lebensmittel- und Getränkebereich vor und nach dem Service regelmäßig gereinigt?			
2	Werden die erforderlichen Desinfektionsprozesse für gemeinsam genutzte Tee-/Kaffeemaschinen, Wassersprudler, Getränkeautomaten und ähnliche Geräte durchgeführt?			
3	Werden Esstische, Möbel und Tischzubehör (außer Einwegprodukte) mit auf Alkohol basierenden Produkten nach jedem Gebrauch gereinigt?			
4	Gibt es in den für Gäste und Personal zugänglichen Bereichen Antiseptika/Desinfektionsmittel auf Alkoholbasis usw. für die Hände?			

d) Schwimmbäder und Strandanlagen

	ERKLÄRUNG	JA	NEIN	N/A
1	Wird der Chlorgehalt im Schwimmbadwasser zwischen 1-3 ppm in Außenpools und zwischen 1 und 1,5 ppm in Innenpools gehalten? Wird er regelmäßig aufgezeichnet?			
2	Werden die regelmäßig gemessenen Chlorgehalte aufgezeichnet und überprüft?			
3	Werden auf der Grundlage der Überprüfung der Aufzeichnungen über den Chlorgehalt Maßnahmen ergriffen, wenn ein Wert außerhalb der akzeptierten Bereiche festgestellt wird?			
4	Werden die vorgesehenen Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen für Toiletten, Duschen und Umkleidekabinen rund um den Pool und den Strand aufgezeichnet?			
5	Werden nach der Überprüfung der Aufzeichnungen über die Reinigung der Schwimmbecken und Strandbereiche zusätzliche Maßnahmen ergriffen?			

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	Gibt es in den entsprechenden Bereichen Antiseptika oder Desinfektionsmittel für die Hände?			

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	Gibt es am Eingang zu den Bereichen oder in den Aktivitätsbereichen Antiseptika / Desinfektionsmittel / Kölnisch Wasser / Feuchttücher auf Alkoholbasis für denselben Zweck?			

g) Mini-Club

	ERKLÄRUNG	JA	NEIN	N/A
1	Wird die Körpertemperatur der Kinder am Eingang gemessen und aufgezeichnet?			
2	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?			
3	Steht geschultes Personal zur Verfügung?			
4	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?			
5	Stehen Händedesinfektionsmittel an den Ein- und Ausgängen so bereit, dass sie für Kinder nicht zugänglich sind?			
6	Sorgt das Personal dafür, dass die Kinder beim Betreten und Verlassen des Veranstaltungsorts Händedesinfektionsmittel benutzen?			
7	Werden alle Innenräume des Miniclubs zu jeder vollen Stunde mindestens 10 Minuten lang gelüftet?			
8	Sind alle Spielzeuge, Bastelmaterialien und dergleichen aus leicht zu reinigenden, leicht abzuwischenden oder waschbaren Materialien hergestellt oder sind sie zum einmaligen Gebrauch bestimmt?			
9	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?			
10	Gibt es pädagogische/informative Aktivitäten zu Gesundheit und Hygiene?			

11	Wird sichergestellt, dass sich die Kinder häufig die Hände mit Seife waschen, auch auf der Toilette?			
----	--	--	--	--

F. HOTELEIGENE FAHRZEUGE

	ERKLÄRUNG	JA	NEIN	N/A
1	Stehen in den Fahrzeugen Antiseptika / Desinfektionsmittel / Kölnisch Wasser / Feuchttücher auf Alkoholbasis für denselben Zweck zur Verfügung?			
2	Werden häufig berührte Oberflächen wie Sitze, Türgriffe, Haltegriffe von Fahrzeugen vor jedem Service gereinigt?			

G. UNTERKUNFT UND DIENSTWOHNUNGEN DES PERSONALS

	ERKLÄRUNG	JA	NEIN	N/A
1	Wurden in den Personalunterkünften Antiseptika / Desinfektionsmittel / Kölnisch Wasser / Feuchttücher für den gleichen Zweck und andere Hygienemaßnahmen ergriffen?			

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	Falls es Müllräume gibt, werden diese regelmäßig gereinigt und desinfiziert?		

I. SCHÄDLINGS- UND INSEKTENBEKÄMPFUNG

	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	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	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?		
7	Sind die Bedingungen für die unmittelbare Reinigung nach der Nutzung und Räumung der Isolierräume festgelegt?		
8	Werden festgelegte Reinigungspraktiken für Isolierbereiche aufgezeichnet und überprüft?		
9	Werden Maßnahmen ergriffen, wenn Reinigungskontrollen in Isolierbereichen dies erfordern?		
10	Wird der zuständige Vorgesetzte des Arbeitsplatzes informiert, wenn ein Verdacht auf eine pandemiebedingte Krankheit besteht oder Krankheitssymptome auftreten?		
11	Wird die zuständige Abteilung des Gesundheitsministeriums über Mitarbeiter informiert, die Symptome einer pandemiebedingten Krankheit (Fieber, Husten und/oder Kurzatmigkeit) aufweisen oder deren Krankheit bei Tests in diesem Zusammenhang festgestellt wird?		

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?			

N. SKIRÄUME UND TECHNISCHE ANLAGEN

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN	Nicht Vorhanden
1	Werden alle Schränke, Skiausrüstungen, Skistöcke, Skischuhe, Bretter und Schuhe nach Ablauf der Nutzungsdauer für die nächste Verwendung gereinigt und desinfiziert?			

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

