

**FORMULAR ZUR BEWERTUNG VON ANZUWENDENDEN
HYGIENEPRAKTIKEN FÜR MEERESTOURISMUSANLAGEN**

NAME DER ANLAGE/FAHRZEUGE :

ADRESSE DER ANLAGE/ FAHRZEUGE :

TELEFON-FAX :

E-MAIL :

INTERNETSEITE :

AKTUELLE ART UND KLASSE :

DATUM UND NR. DES DOKUMENTS :

BESITZER DES DOKUMENTS :

BEFUGTER DER ANLAGE/ FAHRZEUGE:

NAME DES PRÜFERS :

DATUM UND UHRZEIT
DES PRÜFUNGSBEGINNS :DATUM UND UHRZEIT
DES PRÜFUNGSENDES :

ART DER PRÜFUNG :

(ROUTINE/NACHKONTROLLE/TESTKÄUFER)

VERWENDETE CL-NUMMER
UND REVISIONSDATUM :

ANMERKUNGEN :

.....
.....
.....
.....

DATUM DES BERICHTS :

PRÜFUNGSNUMMER -
VERFOLGUNGSNUMMER :

(PROTOKOLL-NR.)

UNTERSCHRIFT DES PRÜFERS :

UNTERSCHRIFT DES
EINRICHTUNGSLEITERS :

Name und Logo des Zertifikats

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

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

Zweck

Zweck dieses Zertifikats ist es, die Verfahren und Prinzipien für den sicheren Betrieb von Meerestourismuseinrichtungen (Einrichtungen wie Kreuzfahrthäfen, Jachthäfen, Marinas, Bootswerften, Docks und Stege, Jachtanlegeplätze) und Meerestourismusfahrzeugen (Jachten, Tagesausflugsboote, schwimmende Meerestourismusfahrzeuge, tauchende Meerestourismusfahrzeuge, Unterwasser- und Überwasser-Sportfahrzeuge für touristische Zwecke und andere Fahrzeuge für den Meerestourismus), um den Bedenken hinsichtlich der Übertragung pandemiebedingter Krankheiten, den hohen Hygiene- und Sicherheitserwartungen der Kunden, der Planung von Schulungsprogrammen für Mitarbeiter am Arbeitsplatz und den Verfahren und Grundsätzen zur Verhinderung der Übertragung pandemiebedingter Krankheiten gerecht zu werden.

Geltungsbereich

Dieses Zertifikat umfasst Einrichtungen, die eine Betriebs- oder Investitionsbescheinigung durch das Ministerium für Kultur und Tourismus erhalten haben, als auch Einrichtungen, die vom Ministerium zugelassen werden. Der Ausdruck "Einrichtung" welcher in diesem Zertifikatsformular genannt wird, ist je nach Relevanz auch für "Meerestourismusfahrzeuge" geltend.

Grundlage

Dieses Bewertungsformular wurde auf der Grundlage des letzten Absatzes von Artikel 30 des Tourismusförderungsgesetzes Nr. 2634 vom 12/3/1982 erstellt.

Einzuhaltender Prozess und Ziel

Damit die Einrichtungen für den Meerestourismus (Einrichtungen wie Kreuzfahrthäfen, Jachthäfen, Marinas, Bootswerften, Docks und Stege, Jachtanlegeplätze) und die Fahrzeuge für den Meerestourismus (Jachten, Tagesausflugsboote, schwimmende Fahrzeuge für den Meerestourismus, Fahrzeuge für den Tauchtourismus, Fahrzeuge für sportliche Aktivitäten unter und über Wasser für touristische Zwecke und andere Fahrzeuge für den Meerestourismus) die Erwartungen der Kunden erfüllen und eine positive Wahrnehmung und einen Wettbewerbsvorteil erreichen, wird angestrebt, einen Manager zu ernennen, der den gesamten Prozess leitet, Protokolle für alle Abteilungen zu erstellen, sicherzustellen, dass die Mitarbeiter zu diesen Themen geschult werden, effektive Arbeit zu Hygiene und Desinfektion und sozialer Distanzierung zu leisten, die korrekten Praktiken und Prozesse der Lebensmittelhygiene und -sicherheit zu vervollständigen, um die Risiken der Krankheitsübertragung im Zusammenhang mit der Pandemie zu reduzieren, und ihre Arbeit in Türkiye und der Welt durch effektive Kommunikationsmethoden bekannt zu machen und das Bewusstsein zu schärfen.

Zusammenarbeit und Zertifikat

Die Einrichtungen erhalten das Zertifikat, wenn sie die notwendigen Bedingungen erfüllen, die sich aus dem Audit ergeben, das von der vom Ministerium bestimmten Institution oder Organisation in Zusammenarbeit mit der nationalen oder internationalen Organisation für Hygiene- und Reinigungsmateriallieferanten, mit der sie zusammenarbeiten, auf der Grundlage des für die Erlangung des Zertifikats erstellten "Bewertungsformulars" durchgeführt wird.

BEWERTUNGSFORMULAR FÜR MEERESTOURISMUSANLAGEN/FAHRZEUGE FÜR DEN MEERESTOURISMUS

A. OBLIGATORISCHE MASSNAHMEN

PROZESSMANAGEMENT, BESTIMMUNG DER STANDARTS, ERSTELLUNG VON PROTOKOLLEN

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN
1	Gibt es in der Einrichtung Personal, das für die Erfüllung und Überwachung der Zertifizierungsstandards verantwortlich ist?		
2	Wurden für alle Abteilungen und Einheiten innerhalb der Einrichtung Protokolle über die Verfahren erstellt, die die Hygienepraktiken betreffen, die ihre Prozesse beeinflussen?		
3	Wurden regelmäßige Überwachungsformulare und Checklisten erstellt und finden regelmäßige Audits durch das für das Zertifikat zuständige Personal statt?		
4	Werden die Aufzeichnungen in bestimmten Abständen kontrolliert und auf Grundlage der durchgeführten Kontrollen ggf. Maßnahmen ergriffen?		
5	Ist in der Einrichtung ein Antiseptikum oder Desinfektionsmittel auf Alkoholbasis für die Hände verfügbar?		
6	Gibt es ein alkoholisches Antiseptikum oder Desinfektionsmittel für die Hände in den Gemeinschaftsbereichen?		
7	Sind für die in der Einrichtung tätigen Mitarbeiter regelmäßige Grundschulungen zu den in der Einrichtung umzusetzenden Plänen und Protokollen vorgesehen?		
8	Wurden die notwendigen Vorkehrungen getroffen, damit die Sitzungen der Abteilungsleiter per Telefonkonferenz und die Schulungsprogramme für die Mitarbeiter per Fernunterricht (E-Learning) abgehalten werden können?		
9	Werden Schulungen zur Verwendung von Hygienematerialien und Schutzausrüstung angeboten?		
10	Werden die Reinigungspraktiken regelmäßig aufgezeichnet?		
11	Werden die Klimaanlage/Lüftungssysteme regelmäßig gewartet? Werden die Filter regelmäßig gewechselt?		
12	Wird die natürliche Belüftung der Räume bei Bedarf durchgeführt?		
13	Sind die Geschäftsräume in der Einrichtung an die erforderlichen Hygienevorschriften angepasst?		
14	Werden im gesamten Betrieb Oberflächen, an denen die Berührung mit den Händen häufig stattfindet wie Türklingen, Handläufe, Stromschalter, POS- Geräte, Fernbedienungen, Telefone, Computertastaturen, Menükarten, Tische, Salz-/Pfefferstreuer häufig mit Wasser und Reinigungsmittel gereinigt und desinfiziert?		
15	Werden Aufzeichnungen zur Rückverfolgbarkeit von Desinfektionsprozessen geführt?		
16	Verfügen die Mitarbeiter über Aufzeichnungen über Hygieneschulungen, die von den zuständigen NROs genehmigt wurden, in ihren Akten?		

B. REGELUNGEN IN DEN NUTZUNGSBEREICHEN DER JACHTFÜHRER/PASSAGIERE DER KREUZFAHRTSCHIFFE

a) Liegeplatzbereich der Jachten-Einheiten für Wartung und Reparatur

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN	AUßERHALB DES GELTUNGSB EREICHS
1	Werden diese Bereiche entsprechend den erstellten Protokollen gereinigt, durch den zuständigen Manager geprüft und festgehalten?			
2	Werden die erforderlichen Hygienevorschriften in diesen Bereichen eingehalten?			
3	Verwenden die Mitarbeiter in den innerhalb der Anlage befindlichen Werkstätten für Farbe, Motor, Holz, Drehmaschinen eine persönliche Schutzausrüstungen?			
4	Wird die allgemeine Hygienevorschrift nach Reparatur und Wartung verfolgt und gemeldet?			
5	Werden die eingesetzten Materialien regelmäßig desinfiziert?			

b) Aufbewahrungsmöglichkeiten für das Eigentum des Jachtbesitzers / Schließfächer

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN	AUßERHALB DES GELTUNGSB BEREICHS
1	Werden diese Bereiche regelmäßig gereinigt, hygienisiert und vom zuständigen Reinigungspersonal gewartet, nachdem sie von Jachtfahrern benutzt wurden?			
2	Sind in diesen Bereichen an geeigneten Stellen alkoholhaltige Handdesinfektionsmittel angebracht?			
3	Wird das Schlüssel- oder Kartensystem, das den Seglern für die Nutzung der Lagerräume ausgehändigt wird, gereinigt und bei wiederholter Nutzung hygienisch aufbewahrt?			
4	Benutzt das Personal, das diese Bereiche reinigt, eine persönliche Schutzausrüstung?			

c) Toiletten, Duschen, Umkleidekabinen, Bereiche zur Wäsche- und Geschirreinigung

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN	AUßERHALB DES GELTUNGS BEREICHS
1	Werden diese Bereiche entsprechend der durch den Betrieb erstellten Protokolle gereinigt, desinfiziert und durch den zuständigen Manager geprüft und festgehalten?			
2	Wird der erstellte Zeitplan für die allgemeine Reinigung und Kontrolle dieser Bereiche nach der Reinigung von dem zuständigen Personal unterzeichnet und werden die Zeitpläne aufbewahrt?			
3	Verwendet das in diesen Bereichen für die Reinigung eingesetzte Personal eine persönliche Schutzausrüstung?			
4	Werden diese Bereiche häufig gelüftet?			
5	Gibt es an den Eingängen zu den Toiletten Antiseptika oder Desinfektionsmittel für die Hände?			
6	Werden die Böden der Toiletten, Toilettenschüsseln, Urinale, Waschbecken, Wasserhähne und -köpfe sowie Türgriffe regelmäßig desinfiziert?			
7	Werden Mülleimer und andere verwendete Reinigungsgeräte regelmäßig desinfiziert?			

8	Werden Materialien wie Seife, Toilettenpapier, Papierhandtücher in den Toiletten aufbewahrt?			
---	--	--	--	--

d) Öffentliches Dienstleistungsgebäude

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN	AUßERHALB DES GELTUNGSBE REICHS
1	Stehen in diesen Bereichen an den erforderlichen Stellen alkoholhaltige Handantiseptika oder Desinfektionsmittel zur Verfügung?			
2	Wird die erforderliche regelmäßige Hygiene und Reinigung in Bereichen wie Wartesälen, Gepäckausgabe usw. durchgeführt und überwacht?			

e) Sozialanlagen für Jachtführer

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN	AUßERHALB DES GELTUNGS BEREICHS
1	Stehen in diesen Bereichen an den erforderlichen Stellen alkoholische Handantiseptika oder Desinfektionsmittel zur Verfügung?			
2	Werden diese Bereiche hygienisiert und regelmäßig nach der Benutzung gereinigt?			

a. REGELUNGEN IN DEN ALLGEMEINEN BEREICHEN**b) Beherbergungseinheit (Bei Beherbergungsanlagen mit 30 Zimmern und mehr wird anstelle dieses Formulars das Zertifikatsformular zu Beherbergungsanlagen angewandt)**

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN	AUßERHALB DES GELTUNGSB EREICHS
1	Stehen im Empfangsbereich Antiseptika auf Alkoholbasis oder Desinfektionsmittel für die Hände sowie Schutzausrüstung usw. für die Gäste zur Verfügung?			
2	Verfügt das zuständige Bereichspersonal über die Information bezüglich der zu ergreifenden Maßnahmen beim Einlass der Gäste in die Beherbergungseinheit?			
3	Erfolgt bei einer wiederholten Verwendung der Ausrüstung wie Zimmerkarte oder Schlüssel, Handtuchkarte, Stift, Rezeptionsklingel etc. die Desinfektion und angemessene Verwahrung?			
4	Werden die Oberflächen in den Zimmern, die mit den Händen berührt werden, die Ausstattung wie Telefon, Wasserkocher, Fernbedienung für Fernseher und Klimaanlage, Tür- u. Fenstergriffe desinfiziert, nachdem der Gast die Beherbergungseinheit verlassen hat?			
5	Falls in den Badezimmern Spender für Seife, Shampoo usw. verwendet werden, werden diese desinfiziert und am Ende jedes Gastaufenthalts gemäß den allgemeinen Reinigungsstandards verwendet?			
6	Werden die in den Zimmern wiederverwendeten Servicematerialien täglich in der Spülmaschine gereinigt?			

7	Wird die Körpertemperatur der Kinder am Eingang des Miniclubs gemessen und festgehalten?			
8	Werden die Familien von Kindern mit einer Temperatur von 38 Grad und mehr informiert und werden sie aus dem Club geholt und an eine Gesundheitseinrichtung verwiesen?			
9	Befindet sich im Mini-Club Fachpersonal?			
10	Gibt es am Ein- und Ausgang des Miniclubs ein Antiseptikum oder Desinfektionsmittel für die Hände, damit die Kinder keinen Zugang dazu haben? Werden sie dem Personal zur Verfügung gestellt?			
11	Werden sämtliche geschlossenen Räume des Mini-Clubs stündlich mindestens 10 Minuten gelüftet?			
12	Sind sämtliche Spielzeuge, Hobbymaterialien und dergleichen aus leicht zu reinigenden, abwischbaren oder waschbaren Materialien hergestellt oder Einwegartikel?			
13	Werden die Spielzeuge, Hobbyartikel und Oberflächen mit denen die Kinder intensiv in Berührung kommen nach dem gruppenmäßigen Gebrauch mit Wasser und Reinigungsmittel gereinigt und anschließend für die Hygiene mit angemessenen Materialien gesorgt?			
14	Gibt es pädagogische/informative Aktivitäten zu Gesundheit und Hygiene?			

c) Bereiche für Speisen und Getränke

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN	AUßERHALB DES GELTUNGSB EREICHS
1	Werden die Serviceutensilien in den Speise- und Getränkebereichen regelmäßig vor und nach dem Service gereinigt?			
2	Ist der Raum natürlich belüftet, wenn die physischen Bedingungen dies zulassen?			
3	Werden die notwendigen Desinfektionsverfahren für Tee-/Kaffeemaschinen, Spender, Getränkeautomaten und ähnliche Geräte, die gemeinsam genutzt werden, durchgeführt?			
4	Werden die Esstische und -möbel sowie die Tischgeräte (mit Ausnahme von Einweggeräten) nach jedem Gast gereinigt?			
5	Stehen in den für Gäste und Personal zugänglichen Bereichen Antiseptika/Desinfektionsmittel auf Alkoholbasis usw. für die Hände zur Verfügung?			
6	Besitzt die Küche ein durch das Management der Anlage erstelltes Reinigungsprotokoll?			

7	Werden die gemäß dem für die Küchen erstellten Reinigungsprotokoll durchgeführten Anwendungen festgehalten?			
8	Werden die Aufzeichnungen, die gemäß dem für die Küchen erstellten Reinigungsprotokoll gemacht wurden, überprüft?			
9	Werden bei Bedarf Maßnahmen auf der Grundlage der überprüften Reinigungsaktivitäten ergriffen?			
10	Sind die Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit für die Prozessschritte der Annahme von Lebensmitteln, der Zubereitung, der Verarbeitung und der Darbietung von Speisen definiert?			

11	Werden die unter der Lebensmittelsicherheit beschriebenen Tätigkeiten zur Überwachung festgehalten?			
12	Werden die unter der Lebensmittelsicherheit beschriebenen Tätigkeiten zur Überwachung durch zuständiges Personal kontrolliert?			
13	Werden gegebenenfalls Maßnahmen in Bezug auf die Kontrolltätigkeiten zur Lebensmittelsicherheit ergriffen?			
14	Werden sämtliche Lebensmittel in den Küchen mit einer sauberen und für Lebensmittel geeigneten Ausrüstung abgedeckt gelagert?			
15	Erfolgt die Platzierungsanordnung in den vorhandenen Lagerbereichen der Küchen unter Beachtung der Produktgruppen und Risiken?			
16	Werden in den Lagerbereichen der Küchen die Temperatur und ggf. in den Trockenlagerbereichen die Feuchtigkeit gemessen und festgehalten?			
17	Werden die festgehaltenen Temperatur- und Feuchtigkeitsmessungen durch eine zuständige und verantwortliche Person kontrolliert?			
18	Wird die während der Messungen in der Küche eingesetzte Ausrüstung regelmäßig kalibriert oder kontrolliert?			
19	Werden täglich eine ausreichende Menge Beweisproben entnommen?			
20	Wird jede einzelne entnommene Probe unter geeigneten Lagerbedingungen für 72 Stunden aufbewahrt?			
21	Stehen die Kennzeichnungsinformationen der Proben zur Verfügung?			
22	Sind in den notwendigen Bereichen innerhalb der Küchen stabile geschlossene Mülleimer etc. vorhanden?			
23	Werden sämtliche Küchenabfälle ordnungsgemäß entsorgt?			
24	Wurde sichergestellt, dass das in der Küche beschäftigte Personal Arbeitskleidung trägt und Handschuhe, Maske sowie eine Kopfhaube im Rahmen der Schutzmaßnahmen verwendet?			
25	Wird der Zutritt zu den Küchen durch Personen, die nicht zum Personal gehören, kontrolliert?			
26	Besteht in den Bereichen zur Geschirrspülung innerhalb der Küchen eine Trennung für schmutzige und saubere Utensilien?			
27	Sind die Bereiche wie Regale etc., in denen sich die verwendeten Küchenausrüstung aufgestellt befinden, sauber und geeignet?			

28	Werden Reinigungschemikalien und Geräte getrennt platziert?			
29	Sind die in innerhalb der Küche zurückzuführenden/zurückzuführenden Rohstoffe/Produkte in jeglicher Weise gekennzeichnet (Etikett, gesonderter Bereich etc.)?			
30	Gibt es Verfahren zur Vermeidung von Rückständen von Lebensmitteln, Reinigungsmitteln usw. auf den gewaschenen Geräten?			
31	Erfüllt das bei der Speisenzubereitung verwendete Wasser die in der „Verordnung über Wasser für den menschlichen Gebrauch“ aufgeführten Voraussetzung?			
32	Sind die Bereiche wie Regale usw., in denen die in den Küchen verwendeten Geräte aufgestellt werden, sauber und angemessen?			
33	Werden unverarbeitete (rohe) Lebensmittel und zubereitete (gekochte) Lebensmittel getrennt voneinander aufbewahrt, um eine Kreuzkontamination zu vermeiden?			
34	Werden Vorkehrungen getroffen, um sicherzustellen, dass sämtliche verpackten oder unverpackten Lebensmittelartikel nicht direkt mit dem Boden in Berührung kommen?			
35	Wird sichergestellt, dass sich in den Küchen keine Gegenstände befinden, die ein physisches Risiko darstellen, wie z.B. Stecknadeln, Nägel, Heftklammern, Glasscherben usw.?			
36	Gibt es in den Küchen eine Verwahrung gegen zerbrechliche Materialien?			
37	Ist sichergestellt, dass das Personal, das in den Küchen arbeitet, keinen Schmuck, Eheringe mit Steinen oder sonstiges Zubehör trägt?			

a. Schwimmbad und Strand

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN	AUßERHALB DES GELTUNGSB EREICHS
1	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?			
2	Wird der regelmäßig gemessene Chlorgehalt festgehalten und bestätigt?			
3	Werden Maßnahmen ergriffen, falls aufgrund der Bestätigung der Aufzeichnungen zum Chlorgehalt eine Feststellung außerhalb der zugelassenen Bereiche vorliegt?			
4	Werden auf der Grundlage der Überprüfung der Aufzeichnungen über die Reinigung des Pools und des Strandes bei Bedarf zusätzliche Maßnahmen ergriffen?			
5	Werden die vorgesehenen Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen für Toiletten, Duschen und Umkleidekabinen rund um das Schwimmbad und den Strand aufgezeichnet?			

Sportanlagen und SPA

d)	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN	AUßERHALB DES GELTUNGSB EREICHS
1	Werden Vorkehrungen für die Reinigung der Bereiche wie Sauna, Türkisches Bad, Dampfbad nach der Benutzung durch die Gäste getroffen?			
2	Gibt es in den entsprechenden Bereichen Antiseptika oder Desinfektionsmittel für die Hände?			
3	Ist für eine angemessene Luftqualität im SPA gesorgt und wird die Luftfeuchtigkeit kontrolliert?			
4	Wird sichergestellt, dass die in dem betreffenden Bereich verwendeten Materialien (Peeling, Seife, Duschgel, Shampoo usw.) so weit wie möglich weggeworfen werden?			

e) Verkaufseinheiten

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN	AUßERHALB DES GELTUNGS BEREICHS
1	Werden die Flächen mit intensivem Handkontakt in den Verkaufseinheiten der Einrichtung häufig desinfiziert und aufgezeichnet?			
2	Gibt es in den Verkaufsräumen Antiseptika oder Desinfektionsmittel für die Hände?			
3	Wird ggf. die natürliche Belüftung der Räume vorgenommen?			

g) Offene Ausstellung, Konzertbereiche, Kinderspielplätze

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN	AUßERHALB DES GELTUNGS BEREICHS
1	Ist am Eingang zu den Bereichen oder in den Aktivitätsbereichen ein Antiseptikum oder Desinfektionsmittel für die Hände vorhanden?			

B. MASSNAHMEN UND ANWENDUNGEN FÜR DAS PERSONAL

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN
1	Gibt es eine regelmäßige und ausreichende Versorgung der für das Personal notwendigen Schutzausrüstung?		
2	Werden dem Personal die erforderlichen Hinweise zur Verwendung der Schutzausrüstung gegeben?		
3	Stehen in den Ruhe- und Sozialbereichen des Personals Antiseptika/Desinfektionsmittel auf Alkoholbasis usw. für die Hände zur Verfügung?		
4	Werden bei der Einstellung des Personals Gesundheitschecks durchgeführt?		

d) FAHRZEUGE UND PARKMÖGLICHKEITEN IN DER EINRICHTUNG

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN	AUßERHALB DES GELTUNGSBEREICHES
1	Stehen in den Fahrzeugen Antiseptika / Desinfektionsmittel / Kölnisch Wasser / Feuchttücher auf Alkoholbasis für den gleichen Zweck zur Verfügung?			
2	Werden häufig berührte Oberflächen der Fahrzeuge wie Sitze, Türgriffe, Haltegriffe vor jeder Benutzung gereinigt?			

C. ABFALLWIRTSCHAFT

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN
1	Wurde von der Leitung der Einrichtung ein Beauftragter ernannt, der den gesamten Prozess der Abfallentsorgung verfolgt?		
2	Wird das Abfallmanagement gemäß dem von der Leitung der Einrichtung erstellten Protokoll durchgeführt und aufgezeichnet?		
3	Werden die Aufzeichnungen, die im Rahmen der Abfallentsorgung geführt werden, von kompetentem Personal überprüft?		
4	Benutzt das Personal bei der Arbeit die erforderliche persönliche Schutzausrüstung (Einweghandschuhe und -schürze, Maske) entsprechend der Art des Arbeitsplatzes?		
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	Falls es Müllräume gibt, werden diese regelmäßig gereinigt und desinfiziert?		

D. UNGEZIEFER- UND SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

23.06.2022 V1

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN
1	Wird die Ungeziefer- und Schädlingsbekämpfung entsprechend dem durch das Anlagenmanagement erstellten Protokoll umgesetzt und festgehalten?		
2	Werden die Anwendungen zur Ungeziefer- und Schädlingsbekämpfung durch eine verantwortliche Person kontrolliert und ggf. Maßnahmen ergriffen?		
3	Wird die Besprühung im Umfang des Programms zur Schädlingsbekämpfung regelmäßig durchgeführt oder wird die Unterstützung einer Firma zur Schädlingsbekämpfung in Anspruch genommen?		
4	Sollte die Besprühung durch den Betrieb selbst durchgeführt werden, wird dies durch ein diesbezüglich geschultes Personal durchgeführt und festgehalten?		
5	Verwendet das Personal während der Anwendung eine persönliche Schutzausrüstung (Einweghandschuhe, OP-Maske, Kopfhaube, Gesichts-/Augenschutzschild, Stiefel, Overall)?		
6	Sind in der Akte zur Ungeziefer- und Schädlingsbekämpfung ein Schädlingsbekämpfungsplan des Dienstleistungsanbieters, Zertifikate Serviceverantwortlicher, Sicherheitsdatenblätter, amtliche Unterlagen (verantwortlicher Geschäftsführer, Servicequalifikation etc.), Dienstvertrag, Versicherungen vorhanden?		
7	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?		

E. – NOTFALL- UND ISOLATIONSANWENDUNGEN IN DER UNTERBRINGUNGSEINHEIT INNERHALB DER EINRICHTUNG

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN	AUßERHALB DES GELTUNGSB EREICHS
1	Werden bei Notfällen und der Entdeckung von Patienten, symptomatischen oder verdächtigen Fällen die Hotline ALO 184 und das für die Nachverfolgung von Zertifikaten in der Einrichtung zuständige Personal informiert?			
2	Wurden die Informationen über die im Notfall zu erreichenden Personen und Institutionen an den notwendigen Orten und Kanälen geteilt?			
3	Wurde für den Fall, dass bei einem Gast eine pandemiebedingte Krankheit diagnostiziert wird und die Gesundheitseinrichtung feststellt, dass er/sie nicht im Krankenhaus behandelt werden muss, ein schriftliches Informationsformular erstellt, aus dem hervorgeht, dass der Gast in den Zimmern bleibt, in denen er/sie untergebracht ist, einschließlich der Personen aus derselben Familie oder derer, mit denen er/sie zusammenwohnt, und dass er/sie das Zimmer während des Aufenthalts in der Einrichtung nicht verlassen kann?			
4	Ist sichergestellt, dass Gäste, bei denen eine pandemiebedingte Krankheit diagnostiziert wurde und bei denen die Gesundheitseinrichtung festgestellt hat, dass sie nicht im Krankenhaus behandelt werden müssen, auf Wunsch während der Isolationszeit in dem Zimmer bleiben können, in dem sie untergebracht sind?			
5	Wurde ein Protokoll erstellt, nach dem Gäste, die sich in Isolierzimmern aufhalten, gemäß ihrem Beherbergungsvertrag Speisen und Getränke sowie die Zimmerreinigung erhalten, ohne ihr Zimmer zu verlassen?			
6	Ist in den Reinigungsbedingungen festgelegt, dass Textilien wie Handtücher, Laken und Servicegeschirr getrennt gesammelt und bei mindestens 60 Grad gewaschen werden, ohne dass sie mit den Verschmutzungen anderer Gäste in Berührung kommen, während die Gästeisolationen in Gebrauch sind?			
7	Sind die Reinigungsbedingungen unmittelbar nach der Nutzung und Räumung der Isolierräume festgelegt?			
8	Werden die für die Isolierbereiche beschriebenen Reinigungspraktiken aufgezeichnet und überprüft?			
9	Werden auf der Grundlage der in den Isolierbereichen durchgeführten Reinigungsüberprüfungen erforderlichenfalls Maßnahmen ergriffen?			
10	Wird der zuständige Vorgesetzte des Arbeitsplatzes informiert, wenn ein Verdacht auf eine pandemiebedingte Krankheit besteht oder Symptome der Krankheit 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 den in dieser Richtung durchgeführten Tests festgestellt wird?

H. KAUF, WARENANNAHME UND LAGERUNG

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN
1	Wird der durch den Betrieb einzuhaltende Prozess bezüglich der Kauf-, Warenannahme- und Lageraktivitäten entsprechend dem durch das Anlagenmanagement erstellten Protokoll umgesetzt, durch den zuständigen Manager überwacht und festgehalten?		
2	Werden die Aufzeichnungen während der Kauf-, Warenannahme- und Lageraktivitäten kontrolliert		
3	Werden mit Bezugnahme auf die durchgeführten Kontrollen ggf. Maßnahmen ergriffen?		
4	Verwenden Mitarbeiter, die in dieser Abteilung beschäftigt sind eine persönliche Schutzausrüstung?		
5	Wurden Vorkehrungen getroffen, dass die Zulieferer, das Wartungspersonal, Fahrer der Warenlieferung u.ä. Personen, die vorübergehend die Einheiten für Lebensmittelbeschaffung und Herstellung betreten, in keinerlei Weise in Kontakt zu den Mitarbeitern des Betriebs kommen und ihre Vorgänge durch Einhaltung der Vorschriften zur sozialen Distanz und durch den Einsatz einer Schutzausrüstung durchführen?		
6	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?		
7	Werden die Einkäufe durch die Einkaufsabteilung vorrangig von zugelassenen Zulieferern unter den geeigneten und verpackten Produkten bevorzugt?		

I. ZEICHEN, LOGO, ZERTIFIKAT UND QR

(Ab dem 2. Audit durch Ankreuzen der Spalten JA/NEIN ausfüllen).

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN	1. Audit
1	Wurde das Schild "Sicherer Tourismus" in Übereinstimmung mit den Vorschriften erstellt und am Eingang der Einrichtung angebracht?			
2	Sind das Sicherer Tourismus-Logo und das QR-Zeichen vorschriftsmäßig erstellt und gut sichtbar aufgehängt/angeklebt?			
3	Wurde das Zertifikat für Sicherer Tourismus in Übereinstimmung mit den Regeln am Eingang der Einrichtung angebracht?			

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

