

**COVID-19 UND HYGIENEPRAKTIKEN
WÄHREND DER PANDEMIE
FÜR ANLAGEN MIT MECHANISCHEN LIFTEN**

NAME DER ANLAGE :

ADRESSE DER ANLAGE :

TELEFON-FAX :

E-MAIL :

WEBSEITE :

AKTUELLE ART UND KLASSE :

DATUM UND NR. DES DOKUMENTS :

INHABER DES DOKUMENTS :

ZUSTÄNDIGER DER ANLAGE :

NAME DES PRÜFERS :

DATUM UND UHRZEIT DES PRÜFUNGSBEGINNS:

DATUM UND UHRZEIT DES PRÜFUNGSABSCHLUSSES:

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

BENUTZTE CL NUMMER UND REVISIONSDATUM:

ANMERKUNGEN :

.....

.....

.....

.....

DATUM DES BERICHTS :

PRÜFUNG - VERFOLGUNGSNUMMER :
(PROTOKOLL NR.)

UNTERSCHRIFT DES PRÜFERS :

UNTERSCHRIFT DES ZUSTÄNDIGEN DER ANLAGE:

Name des Dokuments und Logo

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

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

Zweck

Der Zweck dieses Dokuments ist die Vorbereitung des Zeitraums, in dem die negativen Auswirkungen der Covid-19-Pandemie enden werden. Dieses Dokument legt die Verfahren und Grundsätze zur sicheren Fortsetzung der Aktivitäten der Tourismusunternehmen fest, indem die Sorge der Verbraucher in Bezug auf die Covid-19-Infektion verringert wird, die Aufgaben zur Erfüllung der hohen Hygiene- und Sicherheitserwartungen definiert werden und Trainingsprogramme für Mitarbeiter am Arbeitsplatz geplant werden.

Umfang

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

Grundlage

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

Die folgenden Rundschreiben des Ministeriums für Kultur und Tourismus zum kontrollierten Normalisierungsprozesses in Beherbergungsbetrieben und der Leitfaden Epidemienmanagement und Studien des Wissenschaftlichen Ausschusses des Gesundheitsministeriums (COVID-19) bilden die Basis der Bestimmung für die Kriterien zur sozialen Distanz, einschließlich Hygiene und Reinigungsmittel, in diesem Formular: Rundschreiben vom 12/05/2020 Nr. 2020/6, vom 02/06/2020 Nr. 2020/9, vom 01/07/2020 Nr. 2020/14, vom 02/08/2020 Nr. 2020/15, vom 12/08/2020 Nr. 2020/16.

Verfahren und Ziel

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

Zusammenarbeit und Zertifizierung

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

Dauer und Gültigkeit

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

BEWERTUNGSFORMULAR FÜR ANLAGEN MIT MECHANISCHEN LIFTEN

A. OBLIGATORISCHE VERFAHREN

VERFAHRENSMANAGEMENT, FESTLEGUNG VON STANDARDS, VORBEREITUNG VON PROTOKOLLEN

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN
1	Gibt es Mitarbeiter im Unternehmen, die für die Anpassung und Verifizierung der Kontaminationsmaßnahmen und Hygienestandards zuständig sind?		
2	Sind Protokolle zu den umfassenden Hygiene- und Reinigungsverfahren für alle Bereiche des Unternehmens (mechanische Lifts, Seilbahnen, Sessellifts, Gondelsitzplätze, Eingangseinheiten, allgemeine Toiletten, Umkleieräume, Skiräume, Ess- und Trinkbereiche, Personalbereiche) und zur Bestimmung der geeigneten Materialien für die Oberflächen, vorhanden.		
3	Wurden zu den Verfahren und Protokollen regelmäßig anzuwendende Kontrollformulare und Kontrolllisten erstellt?		
4	Wird die erstellte Aufzeichnungssystematik effektiv im Betrieb genutzt?		
5	Werden die Aufzeichnungen periodisch verifiziert?		
6	Werden mit Bezugnahme auf die durchgeführten Kontrollen ggf. Maßnahmen ergriffen?		
7	Wurde ein Sozialabstandsplan erstellt, indem die Kapazität aller allgemeinen Nutzungsbereiche (wie Umkleieräume, Verkaufseinheiten, allgemeine Toiletten, Innen- und Außenräume) nach den Abständen festgelegt wurden?		
8	Sind vom Gesundheitsministerium zugelassene alkoholbasierte Handantiseptika oder Desinfektionsmittel in den allgemeinen Bereichen (wie Ess- und Trinkbereiche, Umkleieräume, Zahlstellen) und den Personalbereichen im Unternehmen vorhanden?		
9	Wurden Vorkehrungen wie Ort-/ Warenmarkierungen und Barrieren getroffen, die den Sozialabstand in den allgemeinen Bereichen entsprechen?		
10	Wurden die Nutzungskapazitäten der mechanische Linien wie Seilbahnen, Skilifte, Sessellifte unter Berücksichtigung des Sozialabstandes bestimmt? Wurden diese schriftlich so aufgehängt, dass die Gäste diese sehen konnte?		
11	Wurde ein Wartebereich an den Ein- und Ausgängen zur Vermeidung von eventuellen Ansammlungen bei den mechanischen Linien wie Sessellifte und Skilifte, gemäß den Regeln der sozialen Distanz eingerichtet?		

12	Wurde eine ausreichende Anzahl von Masken für den Fall von Anfragen bereitgestellt?		
13	Werden den Gästen in den Eingangsbereichen Informationen zu den getroffenen Maßnahmen und Verfahren zu Covid-19, zur Hygiene und auch über zu befolgenden Vorschriften schriftlich mitgeteilt?		
14	Wird die Körpertemperatur der Tagesbesucher und Mitarbeiter bei den Eingängen und bei den Ausgängen für Mitarbeiter mit Wärmebildkameras oder kontaktlosen Fiebermessern sichergestellt?		
15	Werden die gemessenen Temperaturen festgehalten?		
16	Sind Folgemaßnahmen getroffen worden, für den Fall das die verifizierten aufgezeichneten Temperaturen außerhalb der zugelassenen Bereiche liegen?		
17	Sind Maßnahmen getroffen worden für den Fall, dass die verifizierten aufgezeichneten Temperaturen über den zugelassenen Werte liegen?		
18	Werden bei der Zahlungen der Gäste, anstelle von Barzahlungen kontaktlose Zahlungen oder Online-Zahlung etc. bevorzugt?		
19	Ist die Desinfektion und angemessene Aufbewahrung von Skipässen bei einer Mehrfachbenutzung gewährleistet?		
20	Wird die periodische Wartung und Reparatur der mechanischen Anlagen von Fachleuten oder von autorisiertem Servicepersonal durchgeführt?		
21	Wurden während der Pandemie Massenveranstaltungen wie Konzerte und Shows, Werbepraktiken, Verteilung von Broschüren unterbunden?		
22	Werden die Kapazitätsregeln bei Touren berücksichtigt?		
23	Werden die HES-Codes bei den Eingängen kontrolliert?		

B. SKI-RÄUME

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN	Nicht Vorhanden
1	Wurde die Anzahl der Gäste in den Skiräumen entsprechend des Plans für den Sozialabstand festgelegt? Wurden zur Vermeidung von Überschneidungen die Nutzungsperioden des Skiraumes festgelegt?			
2	Wurde die Nutzung der Schließfächer entsprechend des sozialen Distanzplanes ermöglicht? Ist gewährleistet, dass während seines Aufenthaltes der Gast immer das gleiche Schließfach benutzt?			
3	Sind Schließfächer, Skianzüge, Stöcke, Skischuhe, Bretter und Schuhe für die Nutzung des neuen Gastes nach Ablauf der Mietdauer des vorherigen Gastes bereit und wurde für die Sauberkeit, Wartung und Hygiene gesorgt?			

4	Ist das Lüftungssystem sauber, die Luftzirkulation ausreichend und angemessen?			
---	--	--	--	--

C. VORKEHRUNGEN UND VERFAHREN FÜR DAS PERSONAL

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN
1	Erhalten die innerhalb der Anlage beschäftigten Mitarbeiter regelmäßige Grundschulungen zu den im Betrieb umzusetzenden Plänen und Protokollen?		
2	Finden Schulungen hinsichtlich der Benutzung von Hygieneartikeln und Schutzausrüstungen für das Personal statt?		
3	Werden dem Personal die erforderlichen Hinweise zur Verwendung der Schutzausrüstung gegeben? Ist eine ausreichende Anzahl von geeigneten Schutzausrüstungen für die Aufgaben vorhanden?		
4	Werden die Aufzeichnungen zu Schulungen, Motivationen und psychologische Unterstützung des zuständigen Personals hinsichtlich der Verfahren in den Personalakten festgehalten?		
5	Wurden Maßnahmen zur Einhaltung der sozialen Distanz in den Personal- und Sozialbereichen umgesetzt? Ist die KapazitätNutzungsdauer festgelegt?		
6	Sind alkoholbasierte Handantiseptika/Desinfektionsmittel usw. in den Personal- und Sozialbereichen verfügbar?		
7	Finden bei der Einstellung des Personals Gesundheitskontrollen statt?		
8	Sind die von den relevanten NGOs (TÜROB, TÜROFED, TÜRYID usw.) oder dem Ministerium genehmigten Hygieneausbildungsunterlagen in den Akten vorhanden?		

D. Küchen

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN	Nicht Vorhanden
1	Sind für die Küchen, ein durch das Management der Anlage erstelltes Reinigungsprotokoll vorhanden?			
2	Werden die gemäß dem für die Küchen erstellten Reinigungsprotokoll durchgeführten Aufgaben festgehalten?			
3	Werden die gemäß dem für die Küche erstellen Reinigungsprotokoll erfolgten Aufzeichnungen kontrolliert?			
4	Werden gegebenenfalls Maßnahmen im Zusammenhang zu der Reinigungskontrolle ergriffen?			
5	Sind die Lebensmittelsicherheitsanforderungen für die Prozessschritte wie Eingang, Vorbereitung, Verarbeitung und Service-Präsentation von Lebensmitteln angewendet werden			

	müssen, definiert?			
6	Werden die Überwachungstätigkeiten zur Lebensmittelsicherheit aufgezeichnet?			
7	Werden die Überwachungstätigkeiten zur Lebensmittelsicherheit vom zuständigen Personal verifiziert? <i>(Ist für Küchen, die einfache Snacks vorbereiten, nicht erforderlich)</i>			
8	Werden gegebenenfalls Maßnahmen im Zusammenhang zur Verifizierung der Lebensmittelsicherheit ergriffen?			
9	Werden sämtliche Lebensmittel in den Küchen mit einer sauberen und für Lebensmittel geeigneten Ausrüstung abgedeckt gelagert?			
10	Erfolgt die Platzierungsanordnung in den vorhandenen Lagerbereichen der Küchen unter Beachtung der Produktgruppen und Risiken?			
11	Werden in den Lagerbereichen der Küchen die Temperatur und ggf. in den Trockenlagerbereichen, die Feuchtigkeit gemessen und festgehalten? <i>(Ist für Küchen, die einfache Snacks vorbereiten, nicht erforderlich)</i>			
12	Werden die festgehaltenen Temperatur- und Feuchtigkeitsmessungen durch eine zuständige und verantwortliche Person kontrolliert? <i>(Ist für Küchen, die einfache Snacks vorbereiten, nicht erforderlich)</i>			
13	Wird die während der Messungen in der Küche eingesetzte Ausrüstung regelmäßig kalibriert oder kontrolliert? <i>(Ist für Küchen, die einfache Snacks vorbereiten, nicht erforderlich)</i>			
14	Befinden sich in der Küche Artikel wie Reißnägel, Stecknadeln Heftklammern zerbrochenes Glas etc., dass ein psychisches Risiko darstellt?			
15	Werden täglich ausreichende Proben gezogen? <i>(Ist für Küchen, die einfache Snacks vorbereiten, nicht erforderlich)</i>			
16	Verfügen die Proben über Beschriftungen? <i>(Ist für Küchen, die einfache Snacks vorbereiten, nicht erforderlich)</i>			
17	Sind in den notwendigen Bereichen innerhalb der Küchen stabile geschlossene Mülleimer etc. vorhanden?			
18	Gibt es in den Küchen eine Verwahrung für zerbrechliche Materialien?			
19	Werden sämtliche Küchenabfälle, ordnungsgemäß entsorgt?			
20	Ist gewährleistet, dass das Küchenpersonal keinen Schmuck, Ehering mit Stein oder sonstige Accessoires trägt?			
21	Wird der Aufenthalt des Küchenpersonals aufgezeichnet? <i>(Verwendung von Arbeitskleidung und Hygienemitteln)</i>			
22	Wird der Zutritt zu den Küchen durch Personen, die nicht zum Personal gehören kontrolliert?			

23	Besteht in den Bereichen zur Geschirrspülung innerhalb der Küchen eine Trennung für schmutzige und saubere Utensilien?			
24	Sind die Bereiche wie Regale etc., in denen die verwendeten Küchenausrüstungen aufbewahrt werden, sauber und geeignet?			
25	Ist ein ausgewiesener Bereich in den Küchen für die Rohstoffe/Produkte (Retour oder Vernichtung) vorhanden? <i>(Ist für Küchen, die nur Frühstück anbieten, nicht erforderlich)</i>			
26	Gibt es ein Verfahren, das verhindert, dass Speisereste/Spülmittel etc. auf den gespülten Utensilien zurückbleiben?			
27	Werden Reinigungschemikalien und Geräte getrennt platziert?			
28	Erfüllt das bei der Speisenzubereitung verwendete Wasser die in der „Verordnung über Wasser für den menschlichen Gebrauch“ aufgeführten Voraussetzungen? <i>(Wird nur geprüft, wenn Wasser aus anderen Quellen als das Stadtnetz verwendet wird)</i>			

c) Ess- und Trinkbereiche

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN	Nicht Vorhanden
1	Wird der Mindestabstand von 2 Metern zwischen den Tischen und 60 cm zwischen den Stühlen eingehalten?			
2	Werden die Serviceutensilien in den Speise- und Getränkebereichen regelmäßig vor und nach dem Service gereinigt?			
3	Wurden gemeinschaftlich genutzte Geräte wie Tee-/Kaffeemaschinen, Wasserspender, Getränkeautomaten u.a. ganz abgeschafft oder wurden Vorkehrungen getroffen, dass den Gästen Getränke aus diesen Geräten nur durch einen Bediensteten ausgegeben werden können?			
4	Werden Esstische, Möbel und Utensilien (außer Einwegprodukten) mit alkoholhaltigen Produkten nach der Verwendung durch jeden Kunden gereinigt?			
5	Ist Handantiseptika oder Taschentücher/Flüssigkeiten mit siebzig Prozent Alkohol auf den Tischen vorhanden?			
6	Sollte ein offenes Buffet beibehalten werden, wird ein Glasvisier eingesetzt, um zu verhindern, dass die Speisen vom Buffet von den Gästen entnommen werden und sie nicht mit den Speisen in Kontakt kommen? Falls das Buffet an der Wand montiert ist, gibt es eine Servicebank, die den direkten Zugang der Gäste zum Buffet verhindert, indem ein Bereich vorhanden ist, welcher eine Bedienung durch das Personal ermöglicht? Ist es im Rahmen der Maßnahmen möglich, dass dem Gast das angeforderte Essen von einem Mitarbeiter übergeben wird?			
7	Sind alkoholbasierte Handantiseptika/ Desinfektionsmittel usw. in Bereichen, welche die Gäste und das Personal erreichen können, vorhanden?			

E. SICHERHEIT

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN	Nicht Vorhand en
1	Wurde die Koordination der Prozesse der Sicherheitsabteilung mit den sonstigen Abteilungen der Anlage sichergestellt?			
2	Wurde die körperliche Durchsuchung der Gäste abgesehen des X-Ray Gerätes, auf ein Minimum reduziert, wurde für jede persönliche Durchsuchung Einweghandschuhe, Gesichtsschutz und die Handwäsche oder Reinigung nach der Durchsuchung geregelt?			
3	Wurden die bestehenden Evakuierungs- und Notfallpläne sowie Risikomanagementprozesse in Anbetracht der Pandemie erneut erstellt?			
4	Wurden für das Sicherheitspersonal zur Benutzung nach dem durchgeführten Vorgang (z.B. Ausweiskontrolle etc.), Handdesinfektionsmittel, Einwegtücher und spezielle Müllbeutel für den Abfall bereitgestellt?			

F. FAHRZEUGE DES BETRIEBS

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN	Nicht Vorhand en
1	Wird sichergestellt, dass alle im Fahrzeug befindlichen Personen eine Maske benutzen?			
2	Stehen im Fahrzeug Handdesinfektionsmittel etc. und Masken in ausreichender Anzahl für die Fahrgäste zur Verfügung?			
3	Werden häufig berührte Oberflächen wie die Sitzplätze, Türgriffe, Handgriffe der Fahrzeuge vor jeder Benutzung gereinigt?			
4	Wurden die notwendigen Vorkehrungen für die Sicherheit von Mitarbeitern und Gästen getroffen, falls ein Valet-Service angeboten wird?			

G. ÜBERNACHTUNGSBEREICHE DER MITARBEITER

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN	Nicht Vorhand en
1	Wurden Vorkehrungen und Maßnahmen getroffen, um den Besuch von Besuchern, Verwandten, Freunden von außerhalb, in den Personalunterkünften zu unterbinden?			

2	Wurden Maßnahmen für den Sozialabstand und andere Hygienemaßnahmen bei den Personalunterkünften und beim Transfer des Personals getroffen?			
---	--	--	--	--

J. NOTFALL UND ISOLATION

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN
1	Wurde ein anzuwendendes Protokoll, die zu erreichenden Personen und Institutionen bei einem Notfall oder der Feststellung von Krankheits-, Symptom- oder Verdachtsfällen (beinhaltend der Anforderungen Krisenmanagement bei Infektionskrankheiten) festgelegt?		
2	Wurden die Informationen über die im Notfall zu erreichenden Personen und Institutionen an die notwendigen Orte und Kanäle mitgeteilt?		
3	Hat das Personal Kenntnis über den Interventionsplan, falls ein Gast Krankheitssymptome aufzeigen sollte (Husten, Schwächegefühl, hohes Fieber etc.)?		
4	Wurden Isolationsbereiche im Betrieb für den Notfall festgelegt?		
10	Wurde ein Protokoll erstellt, welches regelt, dass der Service/Etagendienst für den isolierten Gast von dem selben Mitarbeiter (von Anfang bis zum Ende des Aufenthalts des Gastes) gewährleistet wird und, dass der Mitarbeiter in dieser Zeit keine anderen Gäste bedient? Wurden Mitarbeiter bestimmt, welche für den Service/Etagenservice der isolierten Gäste zuständig sind? Wurde das „Protokoll für das zuständige Personal bei einer Isolation“, welches die Arbeitsbedingungen, die zusätzlichen Servicekosten, die Schutzausrüstungen, die Distanz und Bedingungen des Kontakts zum Gast, die persönliche Reinigungs- und Hygienevorschriften definiert, erstellt und wurden die jeweiligen Verträge abgeschlossen? <i>(Ist für Anlagen mit weniger als 50 Zimmern nicht erforderlich)</i>		
17	Teilen Mitarbeiter bei einem Verdacht auf Covid-19 bei sich selbst oder beim Aufweisen von Krankheitssymptomen diesen Umstand dem zuständigen Manager der Arbeitsstätte mit?		
18	Wird die Beratungshotline für Corona, ALO 184 des Ministeriums für Gesundheit, sowie die Provinzdirektion des Ministeriums für Land- und Forstwirtschaft, über Mitarbeiter in Kenntnis gesetzt, die Symptome zu Covid-19 aufweisen (Fieber, Husten und/oder Atembeschwerden) oder deren Covid-19 Test positiv ist?		

K. ZEICHEN, LOGO, ZERTIFIKAT UND QR*(Ab Artikel 2 Prüfung bitte die Säulen JA/NEIN ausfüllen)*

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

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

