

**FORMULAR ZUR BEWERTUNG VON ANZUWENDENDEN HYGIENEPRAKTIKEN FÜR
KULTURELLE UND KÜNSTLERISCHE VERANSTALTUNGEN WIE KONGRESSE, SHOWS,
AUSSTELLUNGEN, MUSEEN, THEATER UND KINOS**

NAME DER EINRICHTUNG :

ADRESSE DER EINRICHTUNG :

TELEFON – FAX :

E-MAIL :

WEBSEITE :

AKTUELLE ART UND KLASSE DER EINRCHTUNG :

DATUM UND NUMMER DES DOKUMENTS :

BESITZER DES DOKUMENTS :

GESCHÄFTSFÜHRER :

NAME DES PRÜFERS :

DATUM UND UHRZEIT DES PRÜFUNGSBEGINNS :

DATUM UND UHREIT DES PRÜFUNGSABSCHLUSSES:

PRÜFUNGSART :

(ROUTINE/ NACHKONTROLLE / TESTKÄUFER)

BENUTZTE CL-NUMMER UND REVISIONSDATUM:

ANMERKUNGEN :

.....

.....

.....

.....

DATUM DES BERICHTS :

PRÜFUNGS-UND VERFOLGUNGSNUMMER :

(PROTOKOLLNUMMER)

UNTERSCHRIFT DES PRÜFERS :

UNTERSCHRIFT DES GESCHÄFTSFÜHRERS :

Name und Logo des Zertifikats

Der Name des Zertifikats wird als Logo..... in türkischer und englischer Sprache festgelegt.

Jedes Zertifikat wird vom Ministerium für Kultur und Tourismus der Republik Türkei mit einer fortlaufenden Nummer versehen.

Zweck

Zweck dieses Zertifikats ist es, die Arbeiten festzulegen, die durchgeführt werden müssen, um die hohen Hygiene- und Sicherheitserwartungen von Kultur- und Kunsteinrichtungen wie Kongressen, Shows, Ausstellungen, Museen, Theatern, Kinos zu erfüllen, einschließlich der Sorge um die Übertragung von pandemiebedingten Krankheiten beim Nutzer, der Planung von Trainingsprogrammen für Mitarbeiter an Arbeitsplätzen und der Verfahren und Grundsätze zur Verhinderung der Übertragung von pandemiebedingten Krankheiten.

Geltungsbereich

Dieses Zertifikat gilt für Einrichtungen, die eine Betriebs- oder Investitionsbescheinigung des Ministeriums für Kultur und Tourismus erhalten haben, sowie für Einrichtungen, die vom Ministerium zugelassen werden sollen.

Grundlage

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

Zu befolgender Prozess und Zielsetzung

Damit die Einrichtungen 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 verringern, und die Bekanntmachung und Sensibilisierung in Türkiye und der Welt durch den Einsatz effektiver Kommunikationsmethoden.

Zusammenarbeit und Dokumentation

Die Einrichtungen können das Zertifikat erhalten, wenn sie die erforderlichen Bedingungen als Ergebnis des Audits erfüllen, das von der vom Ministerium bestimmten Institution oder Organisation in Zusammenarbeit mit der nationalen oder internationalen Organisation der Lieferanten von Hygiene- und Reinigungsmaterial, mit der sie zusammenarbeiten, auf der Grundlage des für die Erlangung des Zertifikats erstellten "Bewertungsformulars" durchgeführt wird.

A. OBLIGATORISCHE ANWENDUNGEN**PROZESSMANAGEMENT, FESTLEGUNG VON STANDARDS, ERSTELLUNG VON PROTOKOLLEN**

	ERKLÄRUNG	JA	NEIN
1	Wurde ein Wiedereröffnungsprotokoll für geschlossene Einrichtungen erstellt?		
2	Hat die Einrichtung einen "Aktionsplan" zu Kontaminationsvorkehrungen und Hygienepraktiken sowie Maßnahmen für den Fall erstellt, dass symptomatisches, verdächtiges Personal oder Gäste entdeckt werden?		
3	Gibt es einen Mitarbeiter, der befugt ist, den "Aktionsplan" in der Einrichtung umzusetzen und zu überwachen?		
4	Werden für alle Abteilungen und Einheiten Protokolle über Verfahren erstellt, die Hygienepraktiken abdecken, die ihre Prozesse betreffen?		
5	Wurden regelmäßige Kontrollformulare und Checklisten zur Unterstützung aller Verfahren und Protokolle erstellt?		
6	Wird die erstellte Erfassungssystematik in der Einrichtung effektiv genutzt?		
7	Wird sichergestellt, dass auf der Grundlage der durchgeführten Kontrollen bei Bedarf Maßnahmen ergriffen werden?		
8	Stehen in der Einrichtung und den Gemeinschaftsbereichen Antiseptika oder Desinfektionsmittel für die Hände zur Verfügung?		
9	Werden die in der Einrichtung tätigen Mitarbeiter regelmäßig in den Plänen und Protokollen geschult, die in der Einrichtung umgesetzt werden müssen?		
10	Wurden die erforderlichen Vorkehrungen getroffen, um sicherzustellen, dass Schulungen für Mitarbeiter per Fernunterricht (E-Training) durchgeführt werden?		
11	Gibt es Schulungen zum Umgang mit Hygienematerialien und Schutzausrüstung?		
12	Zeichnen die für die Einheiten verantwortlichen Manager regelmäßig ihre Reinigungspraktiken auf?		
13	Ist sichergestellt, dass die vorbeugende Wartung und Reparatur aller Anlagen und Geräte (Energie-, Heizungs-, Lüftungs- und Klimaanlage, Geschirrspüler, Waschmaschinen, Kühlschränke, Aufzüge usw.) in regelmäßigen Abständen vom autorisierten Dienst oder von auf ihrem Gebiet ausgebildeten Fachleuten im Rahmen eines Plans durchgeführt wird?		
14	Sind an den Auslassöffnungen zentraler mechanischer Lüftungs-/Klimaanlagen, die nicht zu 100% mit Frischluft versorgt werden, UV-Geräte mit ausreichender Kapazität installiert? Sind in den geschlossenen allgemeinen Bereichen der Einrichtungen ohne zentrale Lüftungs-/Klimaanlage Luftreiniger mit mobilen Hepa-Filtern (H13- oder H14-Filter, die nach der Norm EN 1822 getestet wurden) in angemessener Anzahl und Leistung für die Kubikmeter der verwendeten Fläche vorhanden?		

15	Werden die Klima- / Lüftungssysteme regelmäßig gewartet? Werden die Filter regelmäßig gewechselt?	
16	Werden die Räume bei Bedarf natürlich belüftet?	
17	Finden regelmäßige Auswertungsgespräche mit dem Einkauf, der Warenannahme, dem Lager, der Küche und allen Abteilungsleitern in der Lebensmittelproduktion und -präsentation über die ergriffenen Maßnahmen und Prozesse hinsichtlich Lebensmittelsicherheit und Hygiene statt?	
18	Verfügen die Mitarbeiter über von den zuständigen NGOs genehmigte Hygieneschulungsunterlagen in ihren Akten?	

B. VORSCHRIFTEN IN ALLGEMEINEN BEREICHEN

a) Versammlungs-, Konferenz-, Kongress-, Ausstellungshallen und Eingangsbereiche

	ERKLÄRUNG	JA	NEIN
1	Gibt es entsprechend der vorgesehenen Nutzung der Säle eine ausreichende Anzahl von Handantiseptika oder Desinfektionsmitteln an den Halleneingängen oder im Inneren der Säle, die für die Nutzung und Kapazität der Säle ausreicht (im Inneren und am Eingang der Halle in Ausstellungs- und Versammlungssälen, am Eingang der Halle in Kino-, Theater- und Vortragssälen)?		
2	Werden Geräte wie Mikrofone, Controller, Kopfhörer, allgemein genutzte Computer, Faxgeräte und häufig berührte Flächen wie Rednerpultflächen, Sitze, Stühle, Tische bei jedem Wechsel der Teilnehmer, die den Saal nutzen, gereinigt und desinfiziert?		
3	Wird sichergestellt, dass Einwegmaterialien (Stifte, Notizblöcke, Gläser, Teller, Besteck usw.) verwendet werden, oder erfolgt eine hygienische Reinigung nach jedem Benutzer?		
4	Sind die Bewegungsrichtungen und -zeiten so organisiert, dass Staus am Eingang und Ausgang der Einrichtung vermieden werden? (Wenn die räumlichen Gegebenheiten es zulassen, sollten auch Rundwegmarkierungen angebracht werden)		
5	Wenn es in der Einrichtung Verkaufseinheiten gibt, werden diese unter Einhaltung der erforderlichen Hygienevorschriften betrieben?		
6	Wurde ein Protokoll erstellt, in dem sich die Veranstalterfirmen verpflichten, die getroffenen Hygienemaßnahmen in Bezug auf Personal und Betrieb bei all ihren Aktivitäten in der Einrichtung einzuhalten?		

b) Lebensmittel- und Getränkebereich

	ERKLÄRUNG	JA	NEIN	N/A
1	Wird das Service-Equipment in den Food & Beverage-Bereichen regelmäßig vor und nach dem Service gereinigt?			
2	Werden die erforderlichen Desinfektionsverfahren für Tee-/Kaffeemaschinen, Getränkeautomaten und ähnliche Geräte, die gemeinsam genutzt werden, durchgeführt?			
3	Werden die Esstische und -stühle, Servicematerialien, Zucker, Salz, Gewürze, Servietten, Speisekarten usw. nach jedem Gebrauch durch die Gäste ordnungsgemäß abgewischt und gereinigt?			
4	Befinden sich in den für Teilnehmer und Personal zugänglichen Bereichen Antiseptika oder Desinfektionsmittel für die Hände?			

c) Küchen

	ERKLÄRUNG	JA	NEIN	N/A
1	Verfügen die Küchen über ein von der Leitung der Einrichtung erstelltes Reinigungs- und Hygieneprotokoll?			
2	Werden die Praktiken, die gemäß dem für die Küchen erstellten Reinigungsprotokoll durchgeführt werden, aufgezeichnet?			
3	Werden die Aufzeichnungen, die gemäß dem für die Küchen erstellten Reinigungsprotokoll geführt werden, überprüft?			
4	Werden bei Bedarf Maßnahmen auf der Grundlage der überprüften Reinigungsaktivitäten ergriffen?			
5	Sind alle in den Küchen gelagerten Lebensmittel mit sauberen, lebensmittelsicheren Geräten abgedeckt?			
6	Wird die Anordnung der vorhandenen Lagerbereiche in den Küchen unter Berücksichtigung von Produktgruppen und Risiken vorgenommen?			
7	Werden in den Lagerbereichen in den Küchen Temperaturmessungen und in den Trockenlagerbereichen, sofern vorhanden, Feuchtigkeitsmessungen vorgenommen und aufgezeichnet?			
8	Werden die aufgezeichneten Temperatur- und Feuchtigkeitsmessungen von autorisiertem Personal überprüft?			
9	Werden die Geräte, die während der in der Küche durchgeführten Messungen verwendet werden, regelmäßig kalibriert und überprüft?			
10	Sind die Küchen frei von Gegenständen, die ein physisches Risiko darstellen, wie z.B. Reißzwecken, Stecknadeln, Heftklammern, Klammern, Glasscherben, usw.?			
11	Stehen an den erforderlichen Stellen in den Küchen stabile, geschlossene Mülleimer usw. zur Verfügung?			
12	Gibt es in den Küchen einen Schutz vor zerbrechlichen Materialien?			
13	Werden alle in den Küchen anfallende Abfälle ordnungsgemäß entsorgt?			
14	Ist sichergestellt, dass das Personal, das in den Küchen arbeitet, keinen Schmuck, Eheringe mit Steinen oder sonstiges Zubehör trägt?			
15	Ist sichergestellt, dass das in der Küche arbeitende Personal Arbeitskleidung trägt und im Rahmen der Schutzmaßnahmen Handschuhe, Masken und Hauben verwendet?			
16	Werden die Eingänge zu den Küchen von anderen Personen als dem Personal kontrolliert?			
17	Gibt es Trennungen von schmutzigen und sauberen Geräten in Spülbereichen in Küchen?			

18	Sind die Bereiche wie Regale usw., in denen die in den Küchen verwendeten Geräte aufgestellt werden, sauber und angemessen?			
19	Sind die Rohstoffe/Produkte, die in den Küchen zurückgegeben/entsorgt werden sollen, in irgendeiner Weise gekennzeichnet (Etikettierung, separater Bereich usw.)?			
20	Gibt es Praktiken, um Rückstände von Lebensmitteln/Reinigungsmitteln usw. auf gewaschenen Geräten zu vermeiden?			
21	Werden Reinigungschemikalien und -geräte getrennt gelagert?			
22	Erfüllt das in der Lebensmittelproduktion verwendete Wasser die Bedingungen der "Verordnung über Wasser für den menschlichen Gebrauch"?			
23	Wird der in der Lebensmittelproduktion verwendete Dampf und das Eis aus "Trinkwasser" gewonnen?			
24	Werden unverarbeitete (rohe) Lebensmittel und zubereitete (gekochte) Lebensmittel getrennt voneinander gelagert, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden?			
25	Werden Maßnahmen ergriffen, um sicherzustellen, dass alle verpackten oder unverpackten Lebensmittel nicht in direkten Kontakt mit dem Boden kommen?			

d) Waschbecken und Toiletten sowie allgemeine Reinigung des Bereichs

	ERKLÄRUNG	JA	NEIN	N/A
1	Werden die Böden der Toiletten, Toilettenschüsseln, Urinale, Waschbecken, Wasserhähne und -köpfe, Türgriffe häufig gereinigt und desinfiziert?			
2	Werden die Reinigungsstunden aufgezeichnet? Werden Inspektionen durchgeführt?			
3	Stehen in den Toiletten Materialien wie Seife, Toilettenpapier und Papierhandtücher zur Verfügung?			
4	Benutzt das Toilettenreinigungspersonal persönliche Schutzausrüstung?			
5	Sind die Materialien und Zeiträume für die Reinigung und Hygiene von Oberflächen wie Türgriffen, Rolltreppenhandläufen, Aufzugsknöpfen sowie Boden-, Wand- und Fußbodenbelägen entsprechend ihrer Verwendung und ihres Materials festgelegt? Werden Kontrollprotokolle geführt?			

C. VORKEHRUNGEN UND MASSNAHMEN FÜR DAS PERSONAL

	ERKLÄRUNG	JA	NEIN
1	Ist die Schutzausrüstung (getrennt für Büroangestellte, Servicepersonal, Küche, Reinigungspersonal, Fahrer) entsprechend dem Arbeitsbereich des Personals festgelegt?		
2	Ist eine regelmäßige und ausreichende Versorgung mit Schutzausrüstung für das Personal gewährleistet?		
3	Wird das Personal über den Gebrauch der Schutzausrüstung informiert und geschult?		
4	Werden die Ausbildung, die Motivation und die psychologische Betreuung des diensthabenden Personals für die Prozesse in ihren Personalakten festgehalten?		
5	Stehen in den Ruhe- und Sozialbereichen des Personals sowie in den Backstage-Bereichen Materialien wie Handdesinfektionsmittel usw. zur Verfügung?		
6	Werden bei der Einstellung von Personal Gesundheitschecks durchgeführt?		

D. EINRICHTUNGSFAHRZEUGE

	ERKLÄRUNG	JA	NEIN	N/A
1	Stehen in den Fahrzeugen Handantiseptika, Kölnisch Wasser, Desinfektionsmittel / Feuchttücher für den gleichen Zweck zur Verfügung?			
2	Werden häufig berührte Oberflächen wie Sitze, Türgriffe, Haltegriffe der Fahrzeuge vor jedem Dienst gereinigt?			

E. ABFALLENTSORGUNG

	ERKLÄRUNG	JA	NEIN
1	Wurde von der Leitung der Einrichtung ein Beauftragter ernannt, der den gesamten Prozess der Abfallentsorgung überwacht?		
2	Wird das "Abfallmanagement" gemäß dem von der Einrichtungsleitung erstellten Protokoll durchgeführt und aufgezeichnet?		
3	Werden die Aufzeichnungen im Rahmen des Abfallmanagements von der verantwortlichen Person kontrolliert?		
4	Benutzt das Personal bei der Arbeit die erforderliche persönliche Schutzausrüstung (Einweghandschuhe, Schürze, Maske) entsprechend der Art des Arbeitsplatzes?		
5	Werden Mülleimer und andere verwendete Reinigungsgeräte regelmäßig gereinigt?		
6	Werden die Abfälle ordnungsgemäß gesammelt und sortiert und regelmäßig von der Stadtverwaltung oder lizenzierten Organisationen entsorgt?		
7	Wird die notwendige Reinigung und Entwesung der Müllräume regelmäßig durchgeführt?		

F. SCHÄDLINGS- UND INSEKTENBEKÄMPFUNG

	ERKLÄRUNG	JA	NEIN
1	Wird die Schädlings- und Ungezieferbekämpfung gemäß dem von der Einrichtungsleitung erstellten Protokoll durchgeführt und aufgezeichnet?		
2	Ist das für die Schädlings- und Ungezieferbekämpfung zuständige Personal bestimmt worden?		
3	Werden die Schädlings- und Ungezieferbekämpfungspraktiken von dem verantwortlichen Personal kontrolliert und werden bei Bedarf Maßnahmen ergriffen?		
4	Benutzt das Personal während der Anwendung persönliche Schutzausrüstung (Einweghandschuhe, chirurgische Maske, Haube, Gesichts-/Augenschutzvisier, Stiefel, Overall)?		
5	Befinden sich in der Schädlingsbekämpfungsakte ein Schädlingsbekämpfungsplan des Unternehmens, Bescheinigungen über den verantwortlichen Dienstleister, Sicherheitsdatenblätter, offizielle Dokumente (verantwortlicher Manager, Qualifikation des Dienstleisters usw.), ein Dienstleistungsvertrag und Versicherungen des Dienstleisters?		
6	Wird im Rahmen des Schädlingsbekämpfungsprogramms regelmäßig gesprüht oder erhalten Sie Unterstützung durch ein Sprühunternehmen?		
7	Wenn das Besprühen selbst durchgeführt wird, wird es von einem dafür geschulten Personal durchgeführt und aufgezeichnet?		
8	Sind alle Öffnungen ins Freie und Abwasserkanäle (Abflüsse) so angeordnet, dass das Eindringen von Schädlingen (Ungeziefer, Nagetiere usw.), Gerüchen und der Rückfluss von Abfallflüssigkeiten verhindert wird?		

G. EINKAUF, ANNAHME UND LAGERUNG VON WAREN

	ERKLÄRUNG	JA	NEIN
1	Wird das gesamte Verfahren für den Einkauf, die Warenannahme und die Lagerung in der Einrichtung gemäß dem von der Geschäftsleitung erstellten Protokoll durchgeführt und von dem zuständigen Manager überwacht und aufgezeichnet?		
2	Werden die von der Einkaufsabteilung getätigten Einkäufe in erster Linie von zugelassenen Lieferanten getätigt und sind die Produkte von angemessener Qualität und werden verpackte Produkte bevorzugt?		

H. NOTFÄLLE

	ERKLÄRUNG	JA	NEIN
1	Werden bei Notfällen und bei der Entdeckung von Patienten, symptomatischen oder verdächtigen Fällen die Hotline von Alo 184 und das für die Nachverfolgung der Zertifikate zuständige Personal informiert?		
2	Wurden Kontaktdaten der relevanten Personen und Einrichtungen an die notwendigen Stellen und über die notwendigen Kanäle weitergegeben?		
3	Werden Mitarbeiter, die eine pandemiebedingte Krankheit vermuten oder Symptome einer pandemiebedingten Krankheit zeigen, dem zuständigen Vorgesetzten gemeldet?		
4	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 dieser Richtung festgestellt wird?		
5	Werden alle Textilien des Personals, bei dem eine pandemiebedingte Krankheit diagnostiziert wurde, in separate Säcke verpackt und an die Wäscherei oder das Unternehmen, das Wäschedienstleistungen außerhalb der Einrichtung anbietet, geliefert, und werden diese Produkte getrennt von anderen Materialien gewaschen?		

