

**ФОРМА ОЦЕНКИ
ГИГИЕНИЧЕСКИХ МЕР, ПРИМЕНЯЕМЫХ
НА КУЛЬТУРНО-РАЗВЛЕКАТЕЛЬНЫХ ОБЪЕКТАХ В
КОНГРЕСС-ЦЕНТРАХ, КОНЦЕРТНЫХ И ВЫСТАВОЧНЫХ
ЗАЛАХ, МУЗЕЯХ, ТЕАТРАХ И КИНОТЕАТРАХ**

НАИМЕНОВАНИЕ ОБЪЕКТА	:
АДРЕС ОБЪЕКТА	:
ТЕЛЕФОН/ФАКС	:
ЭЛЕКТРОННЫЙ АДРЕС	:
АДРЕС ИНТЕРНЕТ САЙТА	:
ТИП И КАТЕГОРИЯ ОБЪЕКТА	:
ДАТА И НОМЕР ДОКУМЕНТА	:
ВЛАДЕЛЕЦ ДОКУМЕНТА	:
РУКОВОДИТЕЛЬ ОБЪЕКТА	:
ФИО ПРОВЕРЯЮЩЕГО	:
ДАТА И ВРЕМЯ НАЧАЛА ПРОВЕРКИ	:
ДАТА И ВРЕМЯ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРОВЕРКИ	:
ФОРМА ПРОВЕРКИ (ОБЫЧНАЯ/ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНАЯ /СКРЫТЫЙ КЛИЕНТ)	:
НОМЕР ИСПОЛЬЗОВАННОГО СЛ И ДАТА ОБНОВЛЕНИЯ	:
ПРИМЕЧАНИЯ	:
ДАТА ОТЧЕТА	:
НОМЕР ОТЧЕТА ПРОВЕРКИ (№ ПРОТОКОЛА)	:
ПОДПИСЬ ПРОВЕРЯЮЩЕГО	:
ПОДПИСЬ РУКОВОДИТЕЛЯ ОБЪЕКТА	:

Название и Логотип Сертификата

Наименование документа на Турецком и Английском языках..... Логотип..... .
Каждому документу будет присвоена сквозная нумерация Министерством культуры и туризма Турецкой Республики.

Цель

Целью настоящего Сертификационного документа является обеспечение безопасной деятельности культурно-развлекательных объектов (конгресс-центры, концертные и выставочные залы, музеи, театры и кинотеатры) а также определение необходимых условий, которые должны быть соблюдены для обеспечения безопасности клиентов, формирование обучающих программ для персонала и описание процедур и принципов деятельности по противодействию распространению вирусных заболеваний связанных с пандемией.

Охват

Настоящий Сертификационный документ разработан для учреждений, получивших Сертификат управления бизнесом или Инвестиционный Сертификат выданный Министерством культуры и туризма Турецкой Республики, и прочих учреждений / объектов, утвержденных Министерством.

Основа документа

Настоящая форма оценки подготовлена и составлена на основании последнего абзаца статьи 30 Закона о Содействии Туризму за номером 2634 от 12/3/1982.

Процедуры и Задачи

Для того чтобы оправдать ожидания потребителей и получить положительное восприятие и конкурентное преимущество, на первом этапе целью туристических учреждений является назначение ответственного сотрудника, который будет управлять всем процессом, подготовка протоколов для всех отделов, обучение персонала, проведение эффективных тренингов по дезинфекции и соблюдению социальной дистанции, контроль за обеспечением гигиены пищевых продуктов и соблюдение мер по снижению рисков распространения заболеваний связанных с пандемией, максимально широкое анонсирование результатов выполненной работы и публикация отчетов о проведенных мероприятиях и тренингах с целью повышения осведомленности в Турции и во все мире, используя эффективные методы коммуникации.

Кооперация и Сертификация

На основании «Формы оценки», разработанной для сертификации, и при условии сотрудничества с национальными или международными фирмами-поставщиками гигиенических и санитарно-гигиенических материалов, туристические учреждения оцениваются для получения Сертификата при условии, что ими выполнены необходимые требования, установленные контролем со стороны учреждения, агентства или иного компетентного органа, определенного Министерством.

ФОРМА ОЦЕНКИ

А. ОБЩИЕ ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ К ПРИМЕНЕНИЮ МЕРЫ УПРАВЛЕНИЕ ПРОЦЕССАМИ, ОПРЕДЕЛЕНИЕ СТАНДАРТОВ, ПОДГОТОВКА ПРОТОКОЛОВ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Подготовлен ли алгоритм возобновления деятельности объектов, которые были закрыты?		
2	Подготовлен ли «План действий» и санитарно-гигиенические меры, в случае обнаружения симптомов у сотрудников или посетителей учреждения?		
3	Назначен ли на объекте персонал, уполномоченный осуществлять и контролировать «План действий»?		
4	Подготовлены ли протоколы соблюдения санитарно-гигиенических мер для всех отделов и подразделений объекта?		
5	Подготовлены ли формы периодического мониторинга и чек-листы для разработанных процедур и протоколов?		
6	Эффективно ли используется созданная система на объекте?		
7	Принимаются ли дополнительные меры, в случае необходимости, основанной на результатах проверки?		
8	Имеются ли в местах общего пользования антисептики для рук или дезинфицирующие средства?		
9	Проводятся ли тренинги и обучения для сотрудников предприятия в соответствии с планом, разработанным для предприятия?		
10	Были ли приняты необходимые меры для обучения сотрудников с использованием метода дистанционного обучения (онлайн обучения)?		
11	Проводятся ли тренинги и обучения для персонала по применению гигиенических материалов и средств защиты?		

12	Ведут ли менеджеры, отвечающие за подразделения, регулярный письменный учет уборки помещений?		
13	Обеспечивается ли периодическое обслуживание уполномоченной службой или обученными специалистами, всех установок и оборудования (энергетика, отопление, вентиляция, оборудование для кондиционирования воздуха, посудомоечные машины, стиральные машины, холодильники, лифты и т. д.), в соответствии с разработанным планом?		
14	Установлены ли устройства рециркуляции воздуха достаточной мощности на выходах центральных систем механической вентиляции / кондиционирования воздуха? Имеются ли в закрытых помещениях объекта, не имеющего центральной системы вентиляции / кондиционирования воздуха, мобильные воздухоочистители с фильтром hera (фильтры H13 или H14, соответствующие стандарту EN 1822) в достаточном количестве и достаточной для помещения мощности?		
15	Регулярно ли проводится техническое обслуживание систем кондиционирования / вентиляции? Регулярно ли заменяются вентиляционные фильтры?		
16	Проводится ли проветривание помещений по необходимости?		
17	Проводятся ли периодические совещания по оценке принятых мер и алгоритмов с руководителями подразделений, ответственными за безопасность пищевых продуктов и гигиены, по закупкам, приемке товаров, складам, кухне и складам пищевых продуктов?		
18	Имеется ли в личных делах сотрудников «Сертификат Гигиенического образования», утвержденный STK (НПО)?		

В. МЕРЫ, ПРИНЯТЫЕ В МЕСТАХ ОБЩЕГО ПОЛЬЗОВАНИЯ**а) Совещания, Конференции, Конгрессы, Концертные Залы, Входы**

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Имеется ли в наличии достаточное количество антисептиков или дезинфицирующих средств для рук, на входах в залы или внутри залов, в соответствии с их назначением? (Внутри и на входах для выставочных и конференц-залов, на входах для кинотеатров, театров и амфитеатров).		
2	Проводится ли очистка и дезинфекция оборудования, с которыми происходит частый контакт: микрофон, пульт управления, наушники, компьютер, факс, поверхность трибуны, стулья, столы, кресла, после каждого мероприятия?		
3	Используются ли одноразовые материалы (ручки, блокноты, стаканы, тарелки, столовые приборы и т.д.) или проводится ли их гигиеническая чистка после каждого использования?		
4	Чтобы исключить скопление посетителей на входах и выходах объекта, подготовлены ли направления и время входа таким образом, чтобы избежать задержек на входе и выходе из объекта? (По возможности разместить указатели вход-выход)		
5	Если на объекте имеются торговые точки, соблюдаются ли в них необходимые санитарно-гигиенические меры?		
6	Имеется ли протокол, согласно которому персонал компании-организатора будет соблюдать необходимые санитарно-гигиенические меры во время всей своей деятельности на объекте?		

в) Зона Еды и Напитков

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	N/A
1	Регулярно ли проводится дезинфекция сервисного оборудования до и после обслуживания в местах потребления пищи и напитков?			
2	Выполняются ли необходимые процессы дезинфекции чайно-кофейных машин, диспенсеров, автоматов для напитков и прочих аналогичные устройств?			
3	Обеспечивается ли надлежащая чистка таких материалов и оборудования, как обеденные столы и стулья, сервировочные принадлежности, сахар, соль, специи, салфетки и меню после каждого использования?			
4	Имеются ли в наличии антисептики на спиртовой основе/дезинфицирующие средства для рук и т.д. в местах, доступных для посетителей и персонала?			

в) Кухни

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	N/A
1	Имеются ли на кухнях протоколы уборки и гигиенических мер, подготовленные администрацией объекта?			
2	Фиксируются ли действия, выполняемые в соответствии протоколом проведения уборки на кухне?			
3	Проверяются ли записи уборки кухни, выполняемые в соответствии с протоколом?			
4	Предпринимаются ли необходимые действия на основании результатов проверки уборки			
5	Все ли продукты на кухне хранятся в чистом и безопасном для пищевых продуктов оборудовании и закрытой посуде?			
6	Выполнена ли планировка имеющихся складских помещений на кухнях с учетом групп продуктов и рисков их порчи?			
7	Проводятся ли измерения температуры и влажности в имеющихся складских помещениях на кухнях и сохраняются ли отчеты данных проверок?			
8	Проверяются ли зафиксированные измерения температуры и влажности квалифицированным персоналом?			
9	Применяется ли периодическая калибровка или ведется ли поверка работы оборудования, используемого во время измерений температуры и влажности на кухнях?			
10	Обеспечено ли отсутствие на кухнях веществ которые могут представлять физические риски, таких как застёжки, булавки, скобы, битое стекло и т. д.?			
11	Имеются ли на кухнях прочные закрытые мусорные баки и т. д. в необходимых местах?			
12	Предприняты ли на кухнях защитные меры от бьющихся материалов?			
13	Все ли отходы, образующиеся на кухнях, утилизируются должным образом?			
14	Обеспечено ли, отсутствие ювелирных украшений, обручальных колец с камнями или каких-либо других аксессуаров у персонала, работающего на кухне?			
15	Обеспечен ли персонал на кухне защитными средствами – рабочая одежда, перчатки, маски, чепчики?			
16	Контролируются ли входы посторонних лиц на кухню?			

17	Имеется ли на кухне отдельное оборудование для грязной и чистой посуды в зоне мойки?			
18	Являются ли чистыми и соответствующими стандартам полки, на которых располагается кухонное оборудование?			
19	Обозначены ли каким-либо образом сырье/продукты, подлежащие возврату/утилизации на кухнях (этикетка, специально отведенная зона и т. д.)?			
20	Имеются ли методы предотвращения образования остатков пищи/моющих средств и т.д. на вымытом оборудовании?			
21	Хранятся ли отдельно чистящие химические средства и оборудование?			
22	Соответствует ли вода, используемая в производстве продуктов питания, условиям, указанным в «Положении о воде, предназначенной для потребления человеком»?			
23	Используемые в производстве продуктов питания пар и лед производятся из «питьевой воды»?			
24	Хранятся ли необработанные (сырые) пищевые продукты и готовые (приготовленные) пищевые продукты отдельно друг от друга во избежание перекрестного загрязнения?			
25	Принимаются ли меры предосторожности для обеспечения того, чтобы все упакованные или неупакованные продукты питания не соприкасались с полом?			

d) Умывальники, Туалеты, Уборка Мест Общего Пользования

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Регулярно ли моются и дезинфицируются полы туалетов, писсуаров, раковин, смесителей и дверные ручки?		
2	Фиксируется ли график уборки? Проводится ли проверка?		
3	Имеются ли в наличии достаточное количество туалетного мыла, туалетной бумаги, бумажных полотенец?		
4	Пользуется ли персонал проводящий уборку средствами индивидуальной защиты?		
5	Определены ли материалы и периоды очистки и дезинфекции поверхностей, настенных и напольных покрытий, требуемых частого интенсивного контакта, таких как дверные ручки, поручни, кнопки лифта, на всей территории объекта? Ведутся ли контрольные записи?		

С. МЕРЫ И ДЕЙСТВИЯ ДЛЯ ПЕРСОНАЛА

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Определены ли средства защиты (отдельно для офисного работника, обслуживающего персонала, работников кухни, уборщицы, водителя), которые персонал должен использовать в соответствии с рабочей зоной?		
2	Имеется ли и предоставляется ли, достаточное количество запасов средств защиты для использования персоналом?		
3	Обучается ли персонал использованию защитных средств?		
4	Внесены ли данные об обучении, мотивации и психологическом состоянии ответственного персонала, в их личные дела?		
5	Имеются ли в наличии антисептики на спиртовой основе для рук и дезинфицирующие средства в зонах отдыха, кулисах и общественных местах для персонала?		
6	Проводятся ли проверки состояния здоровья при подборе персонала?		

Д. ТРАНСПОРТНЫЕ СРЕДСТВА ОБЪЕКТА

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	N/A
1	Имеются ли в транспортных средствах антисептические средства для рук / дезинфицирующие средства / одеколон (колонья) / влажные салфетки на спиртовой основе для той же цели?			
2	Проводится ли очистка поверхностей транспортного средства, с которыми происходит частый контакт (кресла, дверная ручка, поручни и т.п.), перед каждой поездкой?			

Е. УПРАВЛЕНИЕ ОТХОДАМИ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Назначен ли ответственный сотрудник, который обеспечивает контроль над всеми процессами управления отходами?		
2	Реализуется ли управление отходами в соответствии с разработанными руководством объекта процедурами, осуществляется ли контроль выполнения и фиксация результатов?		
3	Проверяются ли компетентными сотрудниками записи процедур управления отходами?		
4	Использует ли персонал во время работы средства индивидуальной защиты (одноразовые перчатки и передник, маску)?		
5	Обеспечено ли регулярное очищение / дезинфекция мусорных ведер и используемых иных средств уборки?		
6	Обеспечены ли соответствующий сбор, сортировка и утилизация медицинских и бытовых отходов муниципальными службами или лицензированными компаниями?		
7	Обеспечена ли регулярная уборка и обработка соответствующими средствами помещений, выделенных для мусора?		

Ф. БОРЬБА С НАСЕКОМЫМИ И ВРЕДИТЕЛЯМИ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Проводятся ли, регистрируются ли в журнале меры борьбы с насекомыми и вредителями в соответствии с разработанными руководством объекта процедурами?		
2	Назначены ли в организации сотрудники, ответственные за работы по борьбе с насекомыми и вредителями?		
3	Заверяются ли все работы по борьбе с насекомыми и вредителями подписью уполномоченных сотрудников, принимаются ли дополнительные меры в случае необходимости?		
4	Пользуются ли сотрудники во время проведения работ индивидуальными средствами защиты (одноразовые перчатки, маска, шапочки, средства защиты глаз и лица, сапоги, костюм)?		
5	Имеется ли у исполнителя услуг пакет необходимых документов по борьбе с насекомыми и вредителями (План мероприятий, Сертификат исполнителя услуг, Паспорта безопасности химической продукции, государственная документация (документ о подтверждении специальных навыков и квалификации), контракт на обслуживание, страхование)?		

6	Проводится ли периодическая дезинфекция в рамках программы борьбы с вредителями силами сотрудников Объекта либо с привлечением дезинфекционной компании?		
7	Если дезинфекция осуществляется Объектом, проводится ли ее учет персоналом с необходимой подготовкой?		
8	Все ли внешние отверстия и каналы для сточных вод (стоки) расположены таким образом, чтобы предотвратить проникновение вредителей (насекомых, грызунов и т. д.) и возникновения неприятного запаха, а также обратного хода жидких отходов?		

Г. ЗАКУПКА, ПРИЁМКА И ХРАНЕНИЕ ТОВАРОВ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Проводится ли процесс закупки, приемки и хранения товаров в соответствии с процедурами, разработанными руководством отеля? Контролируется ли, регистрируется ли этот процесс уполномоченным сотрудником?		
2	Отдается ли при закупках отделом закупок предпочтение лицензированным поставщикам и товарам с соответствующим качеством и упаковкой?		

Н. ЧРЕЗВЫЧАЙНЫЕ СИТУАЦИИ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	В случае возникновения чрезвычайных ситуаций и выявления больных, симптоматических или подозрительных случаев, информируется ли телефон горячей линии ALO 184 и назначенный персонал, ответственный за проверку сертификатов объекта?		
2	Размещены ли контактные данные лица и отдела для обращения в чрезвычайных ситуациях, опубликованы ли эти данные через информационные каналы объекта?		
3	В случае подозрения о заражении сотрудника заболевания связанного с пандемией или появлении у сотрудника симптомов заболевания, сообщается ли о его самочувствии руководству?		
5	Сообщается ли о сотрудниках, у которых выявлены симптомы заболевания связанного с пандемией (высокая температура, кашель и/или затрудненное дыхание) или у которых выявлены положительные результаты теста на заболевание, соответствующему отделу Министерства здравоохранения?		