

**BEWERTUNGSFORMULAR FÜR  
HYGIENEPRAKTIKEN FÜR FREIZEITPARKS**

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/ NACHKONTROLLE / TESTKÄUFER)

BENUTZTE CL-NUMMER UND REVISIONSDATUM: .....

ANMERKUNGEN : .....  
.....  
.....  
.....  
.....

DATUM DES BERICHTS : .....

PRÜFUNGS – UND VERFOLGUNGSNUMMER : .....  
(PROTOKOLL-NR.)

UNTERSCHRIFT DES PRÜFERS : .....

UNTERSCHRIFT DES ZUSTÄNDIGEN DER ANLAGE: .....

**Name und Logo des Zertifikats**

Der Name des Zertifikats wird wie folgt festgelegt

..... Logo..... in türkischer und englischer Sprache.

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

**Zweck**

Der Zweck dieses Zertifikats besteht darin, die Arbeiten festzulegen, die durchgeführt werden müssen, um die hohen Hygiene- und Sicherheitserwartungen der Einrichtungen des Themenparks zu erfüllen, einschließlich der Sorge um die Übertragung von pandemiebedingten Krankheiten beim Benutzer, der Planung von Schulungsprogrammen für die Mitarbeiter an den Arbeitsplätzen und der Verfahren und Grundsätze zur Verhinderung der Übertragung von pandemiebedingten Krankheitsviren.

**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 Nutzer erfüllen und eine positive Wahrnehmung und einen Wettbewerbsvorteil erreichen, wird angestrebt, einen Manager zu ernennen, der den gesamten Prozess steuert, Protokolle für alle Abteilungen zu erstellen, sicherzustellen, dass die Mitarbeiter in diesen Fragen geschult werden, effektive Arbeit in den Bereichen Hygiene und Desinfektion und soziale Distanzierung zu leisten, die korrekten Verfahren für Lebensmittelhygiene und -sicherheit und die Verringerung des Risikos der Übertragung von Pandemien/Epidemien zu vervollständigen, die Bekanntmachung und Sensibilisierung in der Türkei und in der Welt durch den Einsatz effektiver Kommunikationsmethoden.

Die Rundschreiben über den kontrollierten Normalisierungsprozess des Ministeriums für Kultur und Tourismus und das Pandemie-/Epidemiemanagement und der Arbeitsleitfaden des Wissenschaftlichen Ausschusses des Gesundheitsministeriums sind die Richtschnur für alle in diesem Formular genannten Kriterien, einschließlich der sozialen Distanzierung, der Hygiene und der Reinigungsmittel.

**Zusammenarbeit und Dokumentation**

Die Einrichtungen können das Zertifikat erhalten, wenn sie die erforderlichen 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, die Hygiene- und Reinigungsmittel liefert und mit der sie zusammenarbeiten, auf der Grundlage des für die Erlangung des Zertifikats erstellten "Bewertungsformulars" durchgeführt wird.

## BEWERTUNGSFORMULAR

### A. OBLIGATORISCHE VERFAHREN

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN
1	Hat die Anlage einen "Aktionsplan" für Kontaminationsmaßnahmen und Hygienepraktiken, Maßnahmen zur Erkennung symptomatischer, verdächtiger Mitarbeiter oder Gäste erstellt?		
2	Ist ein Mitarbeiter verantwortlich zur Umsetzung und Kontrolle des "Aktionsplan" benannt?		
3	Wurden für sämtliche Abteilungen und Einheiten Protokolle zu Verfahren und Hygieneanwendungen erstellt?		
4	Wurden zu den Verfahren und Protokollen regelmäßig anzuwendende Kontrollformulare und Kontrolllisten erstellt?		
5	Wird die erstellte Aufzeichnungssystematik effektiv im Betrieb genutzt?		
6	Wird sichergestellt, dass auf der Grundlage der durchgeführten Kontrollen bei Bedarf Maßnahmen ergriffen werden?		
7	Stehen in der Einrichtung und den Gemeinschaftsbereichen Antiseptika oder Desinfektionsmittel für die Hände zur Verfügung?		
8	Erhalten die in der Einrichtung tätigen Mitarbeiter regelmäßig eine Grundschulung zu den Plänen und Protokollen, die in der Einrichtung umgesetzt werden sollen?		
9	Wurden die notwendigen Vorkehrungen für Schulungsprogramme für Mitarbeiter getroffen, die per Fernunterricht (e-training) durchgeführt werden?		
10	Wird das Personal in der Verwendung von Hygienematerialien und Schutzausrüstung geschult?		
11	Erfassen die für die Einheiten verantwortlichen Manager regelmäßig die Reinigungs- und Hygienepraktiken?		
12	Ist sichergestellt, dass die vorbeugende Wartung und Reparatur aller Anlagen und Geräte (Energie-, Heizungs-, Lüftungs- und Klimaanlage, Geschirrspüler, Waschmaschinen, Kühlschränke, Aufzüge, Spiel- und Unterhaltungsgeräte usw.) regelmäßig durch den autorisierten Dienst oder durch auf ihrem Gebiet geschulte Spezialisten im Rahmen eines Plans durchgeführt wird?		
13	Werden die Filter von Klimaanlage und Belüftungssystemen regelmäßig gewechselt und werden sie so betrieben, dass 100 % Frischluft von außen zugeführt wird?		
14	Werden die Räume natürlich belüftet, wenn die physikalischen Bedingungen dafür geeignet sind?		

15	Finden regelmäßige Auswertungsgespräche mit den Leitern des Einkaufs, des Wareneingangs, des Lagers, der Küche und aller Abteilungen in der Lebensmittelproduktion und Präsentation über die getroffenen Maßnahmen und Prozesse in Bezug auf Lebensmittelsicherheit und Hygiene statt?	
16	Verfügen die Mitarbeiter über von den zuständigen NGOs genehmigte Hygieneschulungsunterlagen in ihren Akten?	

## B. REGELUNGEN IN DEN ALLGEMEINEN BEREICHEN

### a) Vergnügungs- und Spielgeräte sowie Schwimmbäder, Showhallen und Eingangsbereiche

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN	
1	Sind die Bewegungsrichtungen und -zeiten so angeordnet, dass Staus an den Ein- und Ausgängen und in den Verkehrsbereichen der Einrichtung vermieden werden? (Wenn es physisch möglich ist, sollten auch Rundwegmarkierungen angebracht werden und der Ein- und Ausgang sollte von getrennten Plätzen aus erfolgen, wenn dies nicht möglich ist, sollten der Abgang und der Rückweg durch eine Barriere/Streifen getrennt werden)			
2	Werden häufig berührte Flächen wie Spiel- und Unterhaltungsgeräte bei jedem Gästewechsel gereinigt und desinfiziert?			
3	Gibt es an den Eingängen/Innenseiten der Show-, Unterhaltungs- und Spielgeräte im Innen- und Außenbereich Antiseptika oder Desinfektionsmittel für die Hände in einer Anzahl, die dem Verwendungszweck und der Kapazität entspricht?			
4	Ist sichergestellt, dass Einwegmaterialien (Stifte, Notizblöcke, Gläser, Teller, Besteck usw.) verwendet werden oder wird nach jedem Benutzer eine Hygienereinigung durchgeführt?			
5	Wenn es in der Einrichtung Geräte zum Verkauf gibt, werden diese unter Einhaltung der erforderlichen Hygienevorschriften betrieben?			N/A
6	Wenn es Pools gibt, gibt es eine ausreichende Anzahl von zertifizierten Rettungsschwimmern unter Berücksichtigung der Anzahl der Pools und der Arbeitszeiten?			
7	Gibt es zertifizierte Rettungsschwimmer an den oberen und unteren Punkten der Becken mit Rutschen?			
8	Wird der Chlorgehalt im Beckenwasser zwischen 1-3 ppm in Außenbecken und zwischen 1 und 1,5 ppm in Innenbecken gehalten? Wird er regelmäßig aufgezeichnet? Werden die regelmäßig gemessenen Chlorgehalte aufgezeichnet und überprüft?			

9	Werden die Maßnahmen ergriffen, die zu ergreifen sind, wenn bei der Überprüfung der Aufzeichnungen über den Chlorgehalt ein Wert außerhalb der akzeptierten Bereiche festgestellt wird?		
10	Werden die vorgesehenen Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen für Toiletten, Duschen und Umkleidekabinen rund um den Pool und den Strand aufgezeichnet?		
11	Werden Oberflächen, mit denen häufig Kontakt besteht, wie z. B. Schlauchboote und Rutschen im Pool und auf den Rutschen, Schlauchboot- und Gurtmatten sowie Schläuche und Schwimmwesten, in angemessenen Abständen gereinigt und desinfiziert? Werden sie nach Gebrauch getrennt und in einem separaten Bereich desinfiziert?		
12	Wird bei 5D- und allen 3D-Brillen und VR-Geräten sichergestellt, dass alle benutzten Brillen und VR-Geräte jedes Mal abwechselnd benutzt und gestreift werden? Wenn nicht, wird sichergestellt, dass diese Unterhaltungsgeräte nicht benutzt werden?		



**b) Ess- und Trinkbereiche**

	<b>ERLÄUTERUNG</b>	<b>JA</b>	<b>NEIN</b>	<b>Nicht Vorhanden</b>
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	Gibt es in den für Gäste und Personal zugänglichen Bereichen Antiseptika oder Desinfektionsmittel für die Hände?			

## c) Küchen

	<b>ERLÄUTERUNG</b>	<b>JA</b>	<b>NEIN</b>	<b>Nicht Vorhanden</b>
1	Besitzt die Küche ein durch das Management der Anlage erstelltes Reinigungs- und Hygieneprotokoll?			
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	Werden sämtliche Lebensmittel in den Küchen mit einer sauberen und für Lebensmittel geeigneten Ausrüstung abgedeckt gelagert?			
6	Erfolgt die Platzierungsanordnung in den vorhandenen Lagerbereichen der Küchen unter Beachtung der Produktgruppen und Risiken?			
7	Werden in den Lagerbereichen der Küchen die Temperatur und ggf. in den Trockenlagerbereichen, die Feuchtigkeit gemessen und festgehalten?			
8	Werden die festgehaltenen Temperatur- und Feuchtigkeitsmessungen durch eine zuständige und verantwortliche Person kontrolliert?			
9	Wird die während der Messungen in der Küche eingesetzte Ausrüstung regelmäßig kalibriert oder kontrolliert?			
10	Befinden sich in der Küche Artikel wie Reißnägel, Stecknadeln Heftklammern zerbrochenes Glas etc., dass ein psychisches Risiko darstellt?			



11	Sind in den notwendigen Bereichen innerhalb der Küchen stabile geschlossene Mülleimer etc. vorhanden?			
12	Gibt es in den Küchen eine Verwahrung für zerbrechliche Materialien?			
13	Werden sämtliche Küchenabfälle, ordnungsgemäß entsorgt?			
14	Trägt das in der Küche beschäftigte Personal Schmuck, einen Ehering mit Stein oder sonstige Accessoires?			
15	Wurde sichergestellt, dass das in der Küche beschäftigte Personal Arbeitskleidung trägt und Handschuhe, Maske sowie eine Kopfhaube im Rahmen der Schutzmaßnahmen verwendet?			
16	Wird der Zutritt zu den Küchen durch Personen, die nicht zum Personal gehören kontrolliert?			
17	Besteht in den Bereichen zur Geschirrspülung innerhalb der Küchen eine Trennung für schmutzige und saubere Utensilien?			
18	Sind die Bereiche wie Regale etc., in denen sich die verwendeten Küchenausstattung aufbewahrt wird, sauber und geeignet?			
19	Sind die in innerhalb der Küche zurückzuführenden/zu vernichtenden Rohstoffe/Produkte in jeglicher Weise gekennzeichnet (Etikett, gesonderter Bereich etc.)?			
20	Gibt es ein Verfahren, das verhindert, dass Speisereste/Spülmittel etc. auf den gespülten Utensilien zurückbleiben?			
21	Werden Reinigungschemikalien und Geräte getrennt platziert?			
22	Erfüllt das bei der Speisenzubereitung verwendete Wasser die in der „Verordnung über Wasser für den menschlichen Gebrauch“ aufgeführten Voraussetzungen?			
23	Wird der bei der Speisenzubereitung verwendete Dampf und das Eis aus „trinkbarem Wasser“ gewonnen?			
24	Werden unverarbeitete (rohe) Lebensmittel und zubereitete (gekochte) Lebensmittel getrennt voneinander aufbewahrt, um eine Kreuzkontamination zu vermeiden?			
25	Werden Vorkehrungen getroffen, um sicherzustellen, dass sämtliche verpackten oder unverpackten Lebensmittel nicht direkt mit dem Boden in Berührung kommen?			

**d) Waschbecken, Toiletten und allgemeinen Bereiche**

	<b>ERLÄUTERUNG</b>	<b>JA</b>	<b>NEIN</b>
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 Materialien wie Seife, Toilettenpapier und Papierhandtücher in den Toiletten zur Verfügung?		
4	Benutzt das Toilettenreinigungspersonal eine angemessene persönliche Schutzausrüstung?		
5	Werden die für die Reinigung und Hygiene von Oberflächen wie Türgriffen, Rolltreppenhandläufen, Aufzugsknöpfen, handgehaltenen Teilen von Spielgeräten, Handläufen, Armlehnen, Rückhaltematerialien sowie Boden-, Wand- und Fußbodenbelägen zu verwendenden Materialien und Zeiträume entsprechend ihrer Verwendung und ihres Materials festgelegt? Werden Kontrollprotokolle geführt?		

**C. VORKEHRUNGEN UND PRAKTIKEN FÜR DAS PERSONAL**

	<b>ERLÄUTERUNG</b>	<b>JA</b>	<b>NEIN</b>
1	Ist die Schutzausrüstung (getrennt für Büroangestellte, Servicepersonal, Kassenpersonal, Rettungsschwimmer, Küchenpersonal, Reinigungspersonal, Fahrer) entsprechend dem Arbeitsbereich des Personals festgelegt?		
2	Gibt es einen regelmäßigen und ausreichenden Vorrat an Schutzausrüstung wie Masken, Handschuhe, Visiere und Handdesinfektionsmittel?		
3	Wird das Personal über die Verwendung 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	Werden bei der Einstellung des Personals Gesundheitschecks durchgeführt?		
6	Gibt es ein Protokoll über das Alter und die chronischen Krankheiten des gesamten Personals?		

**C. FAHRZEUGE DER EINRICHTUNG**

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN	Nicht Vorhanden
1	Stehen in den Fahrzeugen Antiseptika, Kölnisch Wasser, Desinfektionsmittel / Feuchttücher für den gleichen Zweck zur Verfügung?			
2	Werden häufig berührte Oberflächen wie Sitze, Türgriffe, Haltegriffe der Fahrzeuge vor jedem Einsatz gereinigt?			

**E. ABFALLWIRTSCHAFT**

	ERLÄUTERUNG	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**

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN
1	Wird die Ungeziefer- und Schädlingsbekämpfung entsprechend dem durch das Anlagenmanagement erstellten Protokolls umgesetzt und festgehalten?		
2	Wurde der Zuständige für die Ungeziefer- und Schädlingsbekämpfung bestimmt?		
3	Werden die Anwendungen zur Ungeziefer- und Schädlingsbekämpfung durch eine verantwortliche Person kontrolliert und ggf. Maßnahmen ergriffen?		
4	Verwendet das Personal während der Anwendung eine persönliche Schutzausrüstung (Einweghandschuhe, OP-Maske, Kopfhaube, Gesichts-/Augenschutzschild, Stiefel, Overall)?		
5	Sind in der Akte zur Ungeziefer- und Schädlingsbekämpfung ein Schädlingsbekämpfungsplan des Dienstleistungsanbieters, Zertifikate der Verantwortlichen, Sicherheitsdatenblätter, amtliche Unterlagen (verantwortlicher Geschäftsführer, Servicequalifikation etc.), Dienstvertrag, Versicherungen vorhanden?		
6	Wird die Besprühung im Umfang des Programms zur Schädlingsbekämpfung regelmäßig durchgeführt oder wird die Unterstützung einer Firma zur Schädlingsbekämpfung in Anspruch genommen?		
7	Sollte die Besprühung durch den Betrieb selbst durchgeführt werden, wird dies durch ein diesbezüglich geschultes Personal durchgeführt und festgehalten?		
8	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?		

**G. KAUF, WARENANNAHME UND LAGERUNG**

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN
1	Wird das durch den Betrieb einzuhaltende Kauf-, Warenannahme- und Lagerverfahren entsprechend dem durch das Anlagenmanagement erstellten Protokoll umgesetzt, durch den zuständigen Manager überwacht und festgehalten?		
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**

	<b>ERLÄUTERUNG</b>	<b>JA</b>	<b>NEIN</b>
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	Werden Informationen über die Personen und Institutionen, die in Notfällen zu kontaktieren sind, an den erforderlichen Stellen und über die erforderlichen Kanäle verbreitet?		
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 den in dieser Richtung durchgeführten Tests 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?		

**I. ZEICHEN, LOGO, ZERTIFIKAT UND QR***(Ab dem 2. Audit bitte die Spalten JA/NEIN ausfüllen)*

	<b>ERLÄUTERUNG</b>	<b>JA</b>	<b>NEIN</b>	<b>1. Prüfung</b>
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).

