

**FORMULAR ZUR BEWERTUNG VON ANZUWENDENDEN HYGIENEPRAKTIKEN FÜR
LEBENSMITTEL UND GASTSTATTENEINRICHTUNGEN IM RAHMEN DER COVID-19 PANDEMIE**

NAME DER EINRICHTUNG :

ADRESSE DER EINRICHTUNG TELEFON / :

FAKS :

E-MAIL ADRESSE :

INTERNET SEITE :

ART UND KLASSE DER EINRICHTUNG :

DOKUMENT- NR. UND DATUM :

INHABER :

GESCHÄFTSFÜHRER :

NAME DES PRÜFERS :

DATUM UND UHRZEIT DES PRÜFUNGSBEGINNS :

.....

DATUM UND UHRZEIT DES PRÜFUNGSABSCHLUSSES :

PRÜFUNGSART
(ROUTINE/VERFOLGUNG/VERDECKTER KUNDE) :

BENUTZTE CL NUMMER UND REVISIONS DATUM :

ANMERKUNGEN: :

.....

.....

.....

DATUM DES BERICHTS :

PRÜFUNG –UND AUFTRAGSNUMMER
(PROTOKOL NUMMER) :

UNTERSCHRIFT DES PRÜFERS :

UNTERSCHRIFT DES GESCHÄFTSFÜHRERS :

Name/Bezeichnung und Logo des Dokuments:

Name/Bezeichnung des Dokuments in Türkischer und Englischer Sprache....

Logo in ... Form

bestimmt. Seitens des Ministeriums für Kultur und Tourismus der Republik Türkiye wird für jedes Dokument eine Aktennummer vergeben.

Zweck:

Der Zweck dieses Dokuments besteht darin, Maßnahmen in die Wege zu leiten, sich auf den Zeitraum nach den negativen Auswirkungen der COVID -19 Pandemie vorzubereiten, sowie die Zeitspanne in der die Aktivitäten der Tourismusunternehmen wieder aufgenommen werden. Die Bedenken der Verbraucher hinsichtlich der Ansteckungsgefahr mit COVID-19 zu beseitigen, in dem hohe Hygiene- und Sicherheitserwartungen erfüllt werden. Planung von Schulungsprogrammen für Mitarbeiter am Arbeitsplatz, Bestimmung von Verfahren und Prinzipien, um die Übertragung des COVID-19 Virus zu verhindern.

Umfang

Dieses Dokument umfasst Unternehmen, die vom Ministerium für Kultur und Tourismus der Republik Türkiye ein Betriebs- oder Investitionszertifikat erhalten haben, sowie Unternehmen, die vom Ministerium als angemessen erachtet werden.

Grundlage

Dieses Bewertungsformular wurde seitens der Ministerien der Republik Türkiye für Gesundheitswesen, für Familie, Arbeit und Soziale Dienste, für Land- und Forstwirtschaft, für Gesundheitswissenschaften, der WHO-Weltgesundheitsorganisation, der allgemeinen Hygienerechte, des Gesetzes/Anordnung 5996 der Veterinärdienste, des Pflanzenschutz-, Lebensmittel- und Futtermittelgesetzes, der Hygiene- und Hygienemanagementsysteme TSE 13811, des nationalen und internationalen Gesundheits- und Tourismussektors anhand von Anwendungspraktiken und Beispielen erarbeitet.

Zeit- und Ziel Einhaltung

In erster Linie dient es den touristischen Unternehmen, die Erwartungen der Verbraucher zu erfüllen und eine positive Wahrnehmung und einen Wettbewerbsvorteil zu erzielen. Ernennung einer Führungsperson, der den gesamten Prozess verwaltet, Erstellung von Protokollen für alle Abteilungen, Sicherstellung der Schulung des Personals, Effektive Arbeit an Hygiene und Desinfektion sowie, die soziale Distanz, das Einhalten der Lebensmittelhygiene und –sicherheit und die Ansteckungsgefahr des COVID- 19 in dieser Zeit zu reduzieren. Einsatz effektiver Kommunikationsmethoden dieser Maßnahmen in der Türkiye, mit der Zielsetzung der Bekanntmachung und Bewusstseinsbildung in der ganzen Welt.

Zusammenarbeit und Zertifizierung

Tourismusbetriebe, die in Zusammenarbeit mit den nationalen oder internationalen Lieferanten für Hygiene- und Reinigungsmittel, für das Erlangen des Zertifikats die Voraussetzungen des Bewertungsformulars erfüllen, und zugleich den Prüfungen der seitens des Ministeriums beauftragten Behörden gerecht werden, sind berechtigt das Zertifikat zu erhalten.

Dauer und Inkrafttreten

Die im Rahmen der COVID- 19 Pandemie getroffenen Maßnahmen seitens unserer Regierung mit all seinen Bestimmungen, die in diesem Dokument festgehalten sind, enden mit der Abschwächung und mit dem Ende der Verbreitung des Virus in unserem Land.

BEWERTUNGSFORMULAR FÜR LEBENSMITTEL-UND GASTSTÄTTENEINRICHTUNGEN

A. OBLIGATORISCHE MASSNAHMEN

PROZESSMANAGEMENT, BESTIMMUNG DER STANDARDS, ERSTELLUNG VON PROTOKOLLEN

	ERKLÄRUNG	JA	NEIN	N/A
1	Ist in der Einrichtung eine autorisierte Person für die Anpassung und Überprüfung von Kontaminationsmaßnahmen und Hygienestandards zugeteilt?			
2	Ist für die Soziale Distanz ein Plan erstellt?			
3	Werden Spielplätze und Spielräume im Innen- und Außenbereich von Betrieben häufig gereinigt? Werden die Spielgruppen an diesen Orten häufig desinfiziert? (Kleine Materialien, die nicht dauerhaft gereinigt werden können, wie z. B. Bälle im Bällebad für Kinder, dürfen in diesen Bereichen nicht aufbewahrt werden.)			
4	Sind Spiele wie, Backgammon, Rummikub u.a., die mit den Händen in Kontakt kommen, eingestellt?			
5	Sind Markierungen für die Einhaltung des Mindestabstandes bei möglicher Anhäufung am Eingang aller Einheiten der Einrichtung gekennzeichnet?			
6	Ist in der Einrichtung ein vom Gesundheitsministerium zugelassenes und alkoholbasierendes Handantiseptikum oder Desinfektionsmittel vorhanden?			
7	Ist in den öffentlichen Bereichen alkoholbasierendes Handantiseptikum oder Desinfektionsmittel vorhanden?			
8	Werden regelmäßige Schulungen über Planungen und Protokolle für die im Unternehmen tätigen Mitarbeiter durchgeführt?			
9	Bestehen notwendige Vorkehrungen für die Besprechungen der Abteilungsleiter der Einrichtung, die durch Telefonkonferenzen und Schulungsprogramme für die Mitarbeiter unter Verwendung der Fernunterrichtsmethoden (E-Training)?			
10	Gibt es Schulungen zum Umgang mit Hygienematerialien und Schutzausrüstung?			
11	Sind die COVID-19 Hygienemaßnahmen in den Bereichen des Personals sowie in den allgemeinen Bereichen als Beschilderung erstellt und aufgehängt?			
12	Sind diese Beschilderungen in mindestens 2 Sprachen angefertigt?			
13	Sind Protokolle zur Wiedereröffnung der geschlossenen Einrichtung erstellt?			

14

Sind für den Bedarf am Eingang der Einrichtung Masken zur Verfügung gestellt?

15	Erhalten die Gäste am Empfang schriftliche Informationen über COVID-19 Hygienemaßnahmen und -praktiken und über die einzuhaltenden Regeln?			
16	Werden Reinigungsmaßnahmen der einzelnen Bereiche vom verantwortlichen Manager regelmäßig protokolliert?			
17	Ist sichergestellt, dass in der Einrichtung verwendeten Anlagen und Geräte (Energie-, Heizungs-, Lüftungs-, Klimaanlage, Geschirrspüler, Waschmaschinen, Kühlschränke, Aufzüge usw.) regelmäßig von einem autorisierten Dienstleister oder von vor Ort geschulten Spezialisten gewartet werden?			
18	Sind Kühl- / Heizsysteme wie Split-Klimaanlagen, FCU (Fan Coil), VRF die mit 100% Innenluft betrieben werden oder einen bestimmten Anteil der Innen- und Außenmischluft nutzen ausgeschaltet?			
19	Wenn eine zentrale mechanische Lüftungs- / Klimaanlage vorhanden ist, erhalten diese Lüftungs- / Klimaanlage 100% Frischluft von außen? Abgesehen davon, wenn es eine zentrale Lüftungs- / Klimaanlage gibt, die mit der Innenluft arbeitet, werden diese Lüftungs- / Klimaanlage geschlossen gehalten?			
20	Werden LüftungsfILTER regelmäßig ausgetauscht?			
21	Werden die Räume bei Bedarf belüftet?			
22	Werden Mitarbeitern beim Betreten und Verlassen der Einrichtung via biometrischer Gesichtserkennung und Wärmesensor Messungen der Körpertemperatur durchgeführt? Werden bei den Gästen diese Maßnahmen durchgeführt?			
23	Werden die Aufzeichnungen bezüglich der Körpertemperatur verifiziert?			
24	Sind mobile hepa-gefilterte Luftreiniger (Filter der Klasse H13 oder H14, geprüft nach DIN EN 1822) in einer angemessenen Anzahl und Leistung für den Kubikmeter des Bereichs in den geschlossenen allgemeinen Bereichen der Einrichtungen ohne zentrale Lüftungs- / Klimaanlage angebracht worden?			
25	Sind die zu ergreifenden Maßnahmen bei einer Überschreitung der Temperatur definiert? Werden die zu ergreifenden Maßnahmen bei einer Überschreitung der Temperatur protokolliert?			
26	Werden die zu ergreifenden Maßnahmen für den Fall aufgezeichnet, dass in den KörpertemperaTuraufzeichnungen der Mitarbeiter eine Temperatur außerhalb des akzeptierten Bereichs gefunden wird?			

28	Werden alle Abteilungsleiter in den Bereichen Einkauf, Warenannahme, Lager, Küche und Lebensmittelproduktion regelmäßig über die Maßnahmen und Abläufe in Bezug auf Lebensmittelsicherheit und -hygiene geschult?		
29	Verfügt das Personal über ein von den Nichtregierungsorganisationen (wie TÜROB, TUROFED, TURYID o.ä.) Bildungsministerium erstellten Hygieneausbildungszertifikat?		
30	Wurden hauseigene Geschäfte und Läden an die notwendigen Hygienevorschriften angepasst?		

B. EINPARKSERVICE

	ERKLÄRUNG	JA	NEIN
1	Wird dafür gesorgt, dass das Valet Personal nach und vor jedem Parken die Hände desinfiziert, reinigt und wäscht?		
2	Wird dafür gesorgt, dass das Valet Personal im Fahrzeug einen Mundschutz trägt?		
3	Werden regelmäßige Schulungen bezüglich der Handhabung von notwendigen Schutzvorkehrungen (wie z.B. das Tragen Einweg-Handschuhen) durchgeführt und kontrolliert?		

C. EINLASS VON GÄSTEN

	ERKLÄRUNG	JA	NEIN
1	Wurde ein Protokoll angefertigt, welches den Gast über die Regeln der sozialen Distanz informiert?		
2	Verfügt das Personal über das Wissen und die Information über alle Maßnahmen, die beim Einlass der Gäste zu ergreifen sind?		
3	Stehen im Empfangsbereich der Einrichtung für den Gebrauch der Gäste alkoholbasierendes Handantiseptikum, Desinfektionsmittel, Schutzausrüstung usw. bereit? Werden die Gäste dazu hingewiesen diese beim Eintritt zu benutzen?		
4	Werden im Empfangsbereich der Einrichtung Körpertemperaturmessungen durchgeführt? Welche Maßnahmen werden getroffen, wenn die Messung eine erhöhte Körpertemperatur über 38 Grad Celsius anzeigt? Wird der Gast darüber informiert, dass sofort eine medizinische Untersuchung erfolgen muss? Wird in dem Fall der Zutritt des Gastes in die Einrichtung untersagt?		
5	Wird bei den von den Gästen zu leistenden Zahlungen anstelle von Barzahlungen, Kartenzahlungen/Online-Zahlungen oder ähnliche Zahlungsmöglichkeiten bevorzugt?		
6	Wird bei jeder Kartenzahlung per Kartengerät, das Gerät desinfiziert?		

D. VORKEHRUNGEN UND MASSNAHMEN FÜR DAS PERSONAL

	ERKLÄRUNG	JA	NEIN
1	Gibt es eine regelmäßige und ausreichende Versorgung der Schutzausrüstung für das Personal?		
2	Werden dem Personal die erforderlichen Mitteilungen über die Verwendung von Schutzausrüstungen mitgeteilt?		
3	Werden Kontrollen über die Einhaltung der Schutzmaßnahmen des Personals durchgeführt?		
4	Werden die Aufzeichnungen des verantwortlichen Personals über Schulung, Motivation und psychologische Unterstützung hinsichtlich der Prozesse in deren Personalakten festgehalten?		
5	Bestehen Maßnahmen in den Ruhe- und Sozialbereichen des Personals zur Einhaltung der Mindestabstandsregelung?		
6	Stehen in den Ruhe- und Sozialbereichen des Personals alkoholbasierendes Händedesinfektionsmittel, Desinfektionsmittel o.ä. zur Verfügung?		
7	Wird das Personal beim Betreten der Einrichtung jeden Tag auf Temperatur und Gesundheitszustand kontrolliert?		

E. REGELUNGEN IN ALLGEMEINEN BEREICHEN**a) Küchen**

	ERKLÄRUNG	JA	NEIN
1	Besitzen die Küchen ein von dem Management erstelltes Reinigungsprotokoll?		
2	Werden die Durchführungen gemäß des Reinigungsprotokolls aufgezeichnet?		
3	Werden Aufzeichnungen gemäß dem für die Küche vorbereiteten Reinigungsprotokoll erstellt? Werden die Aufzeichnungen überprüft?		
4	Werden alle Lebensmittel in den Küchen abgedeckt und in sauberen Geräten gelagert, die für die jeweiligen Lebensmittel geeignet sind?		
5	Wird die Anordnung der vorhandenen Lagerbereiche in den Küchen unter Berücksichtigung der Produktgruppen und Risiken festgelegt?		
6	Wird die Temperatur in den Küchen der Lagerbereiche und gegebenenfalls die Luftfeuchtigkeit in trockenen Lagerbereichen gemessen und aufgezeichnet?		
7	Werden die aufgezeichneten Temperatur- und Feuchtigkeitswerte von der verantwortlichen Person überprüft?		
8	Werden regelmäßige Kalibrierungen und Überprüfungen der Messgeräte durchgeführt?		
9	Sind in den Küchen Materialien, die ein Risiko darstellen wie bspw. Reißzwecke, Heftklammern, Stecknadel, Glasscherben usw. vorhanden?		
10	Werden täglich von jeder Speise genügend Proben entnommen? Werden dies 72 Stunden mit den erforderlichen Etiketteninformationen aufbewahrt?		

11	Sind robuste, geschlossene Mülleimer in nötigen Bereichen der Küche platziert?		
12	Sind in der Küche Lagermöglichkeiten für zerbrechliche Materialien vorhanden?		
13	Werden alle Küchenabfälle ordnungsgemäß entsorgt?		
14	Tragen Mitarbeiter der Küche Schmuck, Ringe oder Accessoires?		
15	Ist dem Küchenpersonal Arbeitskleidung sowie eine Schutzausrüstung wie Handschuhe, Mundschutz und Kopfhaube bereit gestellt?		
16	Wird der Zutritt von nicht befugten Personen kontrolliert?		
17	Werden schmutzige und saubere Utensilien in den Spülbereichen der Küchen getrennt?		
18	Sind die Bereiche der Regale u.ä. für die Küchengeräte sauber und geeignet?		
19	Gibt es in Küchen einen definierten Bereich (ausgeschildert u.ä.) für die Rückgabe/Entsorgung von Rohstoffen/Produkten?		
20	Befinden sich Rückstände wie Lebensmittel/Reinigungsmittel in den gereinigten Ausrüstungen?		
21	Sind Reinigungschemikalien und Geräte getrennt gelagert?		
22	Entspricht das zur Lebensmittelherstellung verwendete Wasser den Bedingungen der „Verordnung über Wasser für den menschlichen Verbrauch“ ?		
23	Wird der Dampf und das Eis, die bei der Lebensmittelherstellung verwendet werden, aus „Trinkwasser“ gewonnen?		
24	Werden zur Verhinderung von Kreuzkontaminierung nicht verarbeitete (rohe) Lebensmittel und verarbeitete Lebensmittel getrennt gelagert?		
25	Sind Vorkehrungen ergriffen, um den Bodenkontakt mit unverpackten und verpackten Lebensmittel auszuschließen?		
26	Wird eine regelmäßige Wartung der Klima/Belüftungsanlage durchgeführt?		
27	Werden die Klima/Belüftungsanlage im Außenluftzirkulationsmodus betrieben?		
28	Werden die Räumlichkeiten regelmäßig per Öffnen der Türen und Fenster gelüftet?		

b) Der Lebensmittel & Getränke Bereich

	ERKLÄRUNG	JA	NEIN
1	Wird der Mindestabstand von 2 Metern zwischen Tischen und 60 cm zwischen Stühlen eingehalten?		
2	Werden alle Serviceutensilien im Lebensmittel- und Getränkebereich vor und nach dem Service regelmäßig gereinigt?		
3	Werden gemeinschaftlich genutzte Tee- / Kaffeemaschinen, Spender, Getränkeautomaten und ähnliche Geräte ganz aufgehoben oder wurden Vorkehrungen getroffen, dass diese Geräte von einem verantwortlichen Personal bedient werden?		
4	Werden Materialien wie Esstische und Stühle, Servicematerialien, Zucker, Salz, Gewürzstreuer, Serviettenspender und Menüs nach jedem Gast abgewischt und von vom Gesundheitsministerium zugelassenen Desinfektionsmitteln gereinigt und desinfiziert?		
5	Gibt es auf jedem Tisch ein Händedesinfektionsmittel oder ein Taschentuch / eine Flüssigkeit mit 70 Prozent Alkohol?		
6	Falls ein Offenes Buffet angeboten wird, ist das Buffet durch ein Glasvisier geschützt, um den direkten Zugriff des Gastes zu verhindern? Ist im Rahmen der Maßnahmen die Ausgabe von Lebensmitteln am Buffet durch Personal gesichert?		
7	Wird die Mindestabstandsregelung im Service und Buffetbereich eingehalten?		
8	Sind in alle Bereichen alkoholbasierendes Handantiseptikum und Desinfektionsmittel für Gäste und Mitarbeiter zugänglich?		
9	Wird eine regelmäßige Wartung der Klima/ Belüftungsanlage durchgeführt?		
10	Wird die Klima/Belüftungsanlage im Außenluftzirkulationsmodus betrieben?		
11	Werden die Räumlichkeiten regelmäßig per Öffnen der Türen und Fenster gelüftet?		

c) Sanitäranlagen

	ERKLÄRUNG	JA	NEIN
1	Wurden die Türen in dem Sanitärbereich mit automatische Türen ausgewechselt? Wenn keine automatischen Türen verfügbar sind, werden die Türgriffe regelmäßig gereinigt?		
2	Werden die Böden von Toiletten, Toiletten, Urinalen, Waschbecken, Armaturen und Griffe der Armaturen sowie Türgriffen häufig gereinigt und desinfiziert?		
3	Werden die Zeiten der Reinigung aufgezeichnet und überprüft?		
4	Sind Handtrockner ausgeschaltet? Sind Einweg-Papiertücher verfügbar?		
5	Sind ausreichend Seife, Toilettenpapier, Papierhandtücher in den Toiletten zur Verfügung gestellt?		
6	Verwenden das Reinigungspersonal Masken und Schutzbrillen? (eigene Schutzbrille für jedes Personal)		

F. SICHERHEIT

	ERKLÄRUNG	JA	NEIN
2	Der Gast sollte außer der technischen Sicherheitskontrollen (Durchleuchtungsanlage) so wenig wie möglich manuell kontrolliert werden. Wenn eine manuelle Kontrolle unausweichlich ist, sollte das Sicherheitspersonal bei der Kontrolle Einweghandschuhe, Maske, Gesichtsschutz tragen und nach der Kontrolle die Hände waschen bzw. reinigen. Liegen entsprechende Abläufe vor?		
3	Sind Notfallpläne, Evakuierung-und Risikomanagementabläufe in Bezug auf die Pandemie neu bearbeitet?		

G. TRANSPORTMITTEL/FAHRZEUGE

	ERKLÄRUNG	JA	NEIN
1	Wird dafür gesorgt, dass alle Passagiere im Fahrzeug einen Mundschutz tragen?		
2	Sind in den Fahrzeugen genügend alkoholhaltiges Handantiseptikum, Desinfektionsmittel, Eau de Cologne und Masken vorhanden?		
3	Werden oft benutzte Oberflächen wie Sitze, Türklinken, Handhalter etc. vor jedem Transfer gereinigt?		
4	Werden bei firmeneigenen Fahrzeugen die Klimaanlage der Fahrzeuge regelmäßig gewartet? Wird die Klimaanlage mit frischer Außenluft benutzt?		
5	Werden die Fahrzeuge belüftet?		
6	Hat das Personal einen bestimmten Sitzplatz in dem Personaltransportfahrzeug? Wird sichergestellt, dass das Personal jedes Mal am gleichen Platz sitzt?		
7	Wird Valet Parken angeboten; sind die notwendigen Sicherheitsvorkehrungen für das Personal und den Gast berücksichtigt?		

H. UNTERKÜNFTE UND DIENSTWOHNUNGEN DES PERSONALS

	ERKLÄRUNG	JA	NEIN
1	Der Besuch von Freunden, Verwandten oder jeglicher Art von Besuchern in den Unterkünften des Personals ist strengstens untersagt. Sind diesbezüglich Vorkehrungen und Maßnahmen getroffen?		
2	Sind Vorkehrungen bei den Unterkünften des Personals und Transfers des Personals bzgl. Mindestabstand und Hygienevorschriften getroffen?		

I. ABFALLENTSORGUNG

	ERKLÄRUNG	JA	NEIN
1	Werden Lebensmittelabfälle schnellstmöglich, hygienisch und umweltschonend entsorgt?		
2	Werden Lebensmittelabfälle in verschliessbaren Behältern wie Mülleimer oder mit einem alternativen System gesammelt und wird dieses System bei Bedarf gereinigt und desinfiziert?		
3	Wird die protokollierte Abfallentsorgung von einem zuständigen Personal verifiziert?		
4	Benutzt das Personal während der Arbeit Schutzausrüstung? (Einweghandschuhe, Einwegkittel, medizinischer Mundschutz)		
5	Werden Mülltonnen sowie andere Putzgeräte periodisch gereinigt?		
6	Wird Abfalltrennung vorgenommen und wird die Entsorgung über die Stadtverwaltung sowie den qualifizierten Entsorgungsfirmen durchgeführt?		
7	Werden die Bereiche der Müllentsorgung regelmäßig gereinigt und desinfiziert?		
8	Sind für das Sicherheitspersonal während der Arbeit (z. B. bei der Ausweiskontrolle) Einweghandschuhe, Handantiseptikum/ Desinfektionsmittel, Taschentücher und spezielle Mülltüten für den Abfall zur Verfügung gestellt?		

J. UNGEZIEFER- UND SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

ERKLÄRUNG		JA	NEIN
1	Werden die Maßnahmen gegen Insekten-und Ungezieferbekämpfung gemäß dem von der Hotelleitung erstellten Protokoll angewendet und aufgezeichnet?		
2	Wird die Desinfektion im Rahmen des Schädlingsbekämpfungsprogramms regelmäßig durchgeführt oder wird Unterstützung von einem Desinfektionsunternehmen erhalten?		
3	Wird die Schädlingsbekämpfung durch die Einrichtung selbst oder durch einem geschulten Personal vorgenommen?		
4	Sind die Abwasserkanäle leicht zu reinigen und sind sie so gelegt, dass schädliches Eindringen (Insekten, Schädlinge, Nagetiere usw.), Geruchsaustritt und Abfallflüssigkeiten nicht zurückgedrückt werden?		
5	Werden die von der Einkaufsabteilung getätigten Einkäufe hauptsächlich von lizenzierten Lieferanten bevorzugt und werden verpackte Produkte bevorzugt?		

K. EINKAUF, ANNAHME UND LAGERUNG VON WAREN

ERKLÄRUNG		JA	NEIN
1	Wird der gesamte Prozess, beim Einkauf, der Annahme und der Lagerung von Waren für das Unternehmen seitens des Hotelmanagements verfolgt und protokolliert? Werden bei Bedarf Maßnahmen in Bezug auf Einkauf, Annahme und Lagerung ergriffen?		
2	Verwenden die Personen, die in dieser Funktion arbeiten, persönliche Schutzausrüstung (Gesichtsmasken, Handschuhe, Brille oder Gesichtsschutz)?		
3	Werden die Maßnahmen zur Einhaltung der Sicherheitsabstände sowie Schutzausrüstung für die Lieferanten, das Wartungspersonal und Fahrer, eingehalten?		
4	Werden die erforderlichen Maßnahmen eingehalten, um den geringsten menschlichen Kontakt mit den Waren zu gewährleisten, vom Lieferanten bis zum Lager?		
5	Werden die von der Einkaufsabteilung getätigten Einkäufe hauptsächlich von lizenzierten Lieferanten bevorzugt und werden verpackte Produkte bevorzugt?		

L. NOTFALL UND ISOLATION

	ERKLÄRUNG	JA	NEIN
1	Sind bei Notfällen die Maßnahmen, die zu erreichenden Personen und Institutionen (einschließlich der Anforderungen an das Krisenmanagement bei Epidemien) für Kranke und Menschen, die Symptome einer Krankheit aufzeigen oder bei Verdachtsfällen, festgelegt?		
2	Wurden die Informationen der im Notfall zu erreichbaren Personen und Institutionen an notwendigen Orten und Kanälen kommuniziert?		
3	Hat das Personal Informationen über den Handlungsplan, für den Fall, dass die Gäste bei der Ankunft oder während ihres Aufenthalts Anzeichen einer Krankheit (Husten, Schwäche, hohes Fieber usw.) zeigen?		
4	Wird die Situation dem zuständigen Management gemeldet, wenn Mitarbeiter im Verdacht stehen, an Covid-19 erkrankt zu sein oder Anzeichen einer Krankheit aufzeigen?		
5	Wird die Coronavirus-Hotline des Gesundheitsministeriums ALO 184 und die Provinzdirektion für Land- und Forstwirtschaft über Mitarbeiter mit Symptomen im Zusammenhang mit COVID-19 (Fieber, Husten und / oder Atemnot) oder mit einem positiven COVID-19-Test informiert?		

M. BESCHILDERUNG, LOGO, ZERTIFIKAT UND QR

(Bitte füllen sie ab der zweiten Kontrollen die Spalten JA / NEIN aus.)

	DETAILS	JA	Nein	1. Kontrolle
1	Ist das Gesunde Tourismus Schild den Anforderungen gerecht hergestellt und am Eingang der Einrichtung aufgehängt?			
2	Sind das Gesunde Tourismus -Logo und die QR Sticker den Anforderungen gerecht hergestellt und sichtbar aufgehängt / angeklebt worden?			
3	Ist das Gesunde Tourismus -Zertifikat gemäß den Regeln am Eingang der Einrichtung angebracht worden?			

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

