

**FORMULAR ZUR BEWERTUNG VON ANZUWENDENDEN
HYGIENEPRAKTIKEN FÜR MEERESTOURISMUSANLAGEN IM RAHMEN DER
COVID-19 PANDEMIE**

NAME DER ANLAGE :

ADRESSE DER ANLAGE :

TELEFON – FAX :

E-MAIL, INTERNETSEITE :

AKTUELLE ART UND KLASSE :

DATUM UND NR. DES DOKUMENTS :

INHABER DES DOKUMENTS :

BEFUGTER DER ANLAGE :

NAME DES PRÜFERS :

DATUM UND UHRZEIT
DES PRÜFUNGSBEGINNS :

DATUM UND UHRZEIT
DES PRÜFUNGSENDES :

ART DER PRÜFUNG
(ROUTINE/VERFOLGUNG/TESTKUNDE) :

VERWENDETE CL NUMMER
VE REVISIONSDATUM :

ANMERKUNGEN :

.....
.....
.....
.....

DATUM DES BERICHTS :

PRÜFUNG - VERFOLGUNGSNUMMER
(PROTOKOLL-NR.) :

UNTERSCHRIFT DES PRÜFERS :

UNTERSCHRIFT DER BEFUGTEN
PERSON FÜR DIE ANLAGE :

Name und Logo des Zertifikats

Der Name des Zertifikats wurde in den Sprachen Türkisch und Englisch als das Logo in der Formfestgelegt.

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

Zweck

Der Zweck dieses Zertifikates besteht darin, zur Sicherstellung des Betriebs durch Minderung der negativen Auswirkungen der COVID-19 Pandemie, die erforderlichen Arbeiten, die Planung hinsichtlich der Schulungsprogramme für die Mitarbeiter am Arbeitsplatz sowie die Verfahren und Grundsätze zur Verhinderung einer Ansteckung mit dem COVID-19 Virus zu bestimmen, um die Bedenken des Verbrauchers hinsichtlich einer COVID-19 Ansteckung hinsichtlich der Anlagen für den Meerestourismus (Anlagen wie Kreuzfahrthäfen, Yachthäfen, Liegeplätze, Kais und Piers, Yachtanlegeplätze) zu beseitigen und den hohen Hygiene- und Sicherheitserwartungen nachzukommen

Umgang

Dieses Zertifikat umfasst 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 angelehnt an die Anwendungsbeispiele durch das Ministerium für Gesundheit, Ministerium für Familie, Arbeit und Soziales, Ministerium für Land- und Forstwirtschaft, des wissenschaftlichen Beirats des Ministeriums für Gesundheit, der WHO-Weltgesundheitsorganisation, des Öffentlichen Gesundheitsrecht, der Gesetzes-Nr. 5996 über Veterinärdienste, Pflanzengesundheit, Lebensmittel und Futtermittel, des Hygiene- und Sanitärmanagementsysteme Nr. TSE 13811 sowie des nationalen und internationalen Gesundheits- und Tourismussektors erstellt.

Einzuhaltender Prozess und Ziel

Damit die Meerestourismusanlagen (Anlagen wie Kreuzfahrthäfen, Yachthäfen, Liegeplätze, Kais und Piers, Yachtanlegeplätze) die Erwartungen des Verbrauchers erfüllen sowie eine positive Wahrnehmung als auch einen Wettbewerbsvorteil erzielen, wird vorrangig darauf abgezielt, dass ein Manager zur Leitung des gesamten Prozesses beauftragt wird, Protokolle hinsichtlich ihrer sämtlichen Abteilungen erstellt werden, die Schulung ihrer Mitarbeiter in diesen Angelegenheiten gewährleistet wird, effektive Arbeiten zu Hygiene und Desinfektion als auch zur sozialen Distanz durchgeführt werden, die richtigen Lebensmittelhygiene- und Sicherheitsanwendungen sowie Abläufe zur Minderung des COVID-19 Ansteckungsrisikos abgeschlossen werden und ihre Arbeiten durch den Einsatz effektiver Kommunikationsmethoden in der Türkei und weltweit bekanntgemacht als auch Bewusstsein geschaffen wird.

Der Runderlass des Ministeriums für Kultur und Tourismus mit Datum 05.06.2020 und Nr. 2020/10 für Anlagen und Fahrzeuge des Meerestourismus und den kontrollierten Normalisierungsprozess für sportliche Aktivitäten im Tourismus sowie des (COVID-19) Pandemiemanagement- und Studienführers des wissenschaftlichen Beirats des Ministeriums für Gesundheit gelten als Leitfaden für alle Kriterien in dieser Form, einschließlich sozialer Distanz, Hygiene und Reinigungsmaterialien.

Zusammenarbeit und Zertifikat

Die Meerestourismusanlagen 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 mit ihren sämtlichen Bestimmungen automatisch im Anschluss an die Aufhebung der durch unsere Regierung ergriffenen Maßnahmen zur Verringerung der Ansteckung und Auswirkungen des COVID-19-Virus sowie der Eindämmung seiner Verbreitung in unserem Land.

BEWERTUNGSFORMULAR FÜR MEERESTOURISMUSANLAGEN

A. OBLIGATORISCHE ANWENDUNGEN

PROZESSMANAGEMENT, BESTIMMUNG DER STANDARTS, ERSTELLUNG VON PROTOKOLLEN

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN
1	Wurde innerhalb der Struktur der Anlage ein vollständig autorisierter Manager zur Leitung der Prozesse für die Umsetzung der Ansteckungsmaßnahmen und Hygienestandards, der Prüfung und ggf. Behebung der Mängel zur Covid-19-Pandemie bestimmt?		
2	Wurden für sämtlich in der Struktur der Anlage befindliche Abteilungen und Einheiten Protokolle über Prozeduren zu Hygieneanwendungen mit Auswirkung auf ihre Prozesse erstellt?		
3	Wurden regelmäßige Überwachungsformulare und Kontrolllisten erstellt, die sämtliche Prozeduren und Protokolle unterstützen?		
4	Wird die erstellte Aufzeichnungssystematik effektiv im Betrieb genutzt?		
5	Werden die Aufzeichnungen in bestimmten Abständen kontrolliert und auf Grundlage der durchgeführten Kontrollen ggf. Maßnahmen ergriffen?		
6	Wurde ein Plan zur sozialen Distanz erstellt?		
7	Sind unter Berücksichtigung möglicher Ansammlungen an den Eingängen sämtlicher Einheiten der Anlage durch Markierung der Böden Vorkehrungen zur Anzeige der sozialen Distanz erfolgt.		
8	Werden bei den Bedingungen zur Anwendung der Vorschriften zur sozialen Distanz Personen die auf der gleichen Yacht/Zimmer verbleiben (Familie etc.) und Personen mit Einzelreservierung als Gruppe betrachtet?		
9	Sind innerhalb der Anlage Handdesinfektionsmittel auf Alkoholbasis vorhanden?		
10	Sind in den öffentlichen Bereichen Handdesinfektionsmittel auf Alkoholbasis vorhanden?		
11	Entsprechen die verwendeten Masken und Desinfektionsmittel für die Hände sowie die Artikel, die für die allgemeine Reinigung und Hygiene verwendet werden den Standards des Ministeriums für Gesundheit?		
12	Erhalten die innerhalb der Anlage beschäftigten Mitarbeiter regelmäßige Grundschulungen zu den im Betrieb umzusetzenden Plänen und Protokollen.		
13	Sind die notwendigen Regelungen erfolgt, damit die Meetings der Abteilungsleiter des Betriebs per Telekonferenz und die Schulungsprogramme hinsichtlich der Mitarbeiter per Fernschulung (e-Schulung) durchgeführt werden können?		
14	Finden Schulungen hinsichtlich der Benutzung von Hygieneartikeln und Schutzausrüstungen statt?		
15	Wurden zu den Covid-19 und Hygieneanwendungen Schilder in Schrift und Bild für Personalbereiche und allgemeinen Bereiche erstellt und in geeigneten Bereichen aufgehängt?		
16	Wurden die erstellten Schilder in Schrift und Bild inklusive Türkisch in 3 Sprachen angefertigt?		

17	Stehen innerhalb der Anlage Schutzkleidung und -ausrüstung sowie im Eingangsbereich Masken auf Anfrage zur Verfügung?		
18	Wird sichergestellt, dass die Gäste innerhalb der Anlage Masken tragen?		
19	Werden die Gäste im Front Office/der Information über die erfolgten Maßnahmen und Anwendungen zu Covid-19 und zur Hygiene als auch über die durch die Gäste zu befolgenden Vorschriften schriftlich informiert?		
20	Werden die Durchführungen zur Reinigung regelmäßig festgehalten?		
21	Werden sämtliche Textilien wie Bettwäsche, Bettlaken, Handtücher etc. die durch Gäste, Personal, Yachtführer, Passagiere mit Covid-19 Diagnose verwendet wurden in getrennten Beuteln der Wäscherei oder der Firma, deren Wäschereinigungsdienst außerhalb der Anlage in Anspruch genommen wird geliefert und sichergestellt, dass diese Produkte gesondert von den sonstigen Produkten gewaschen werden?		
22	Werden die Klima- und LüftungsfILTER regelmäßig ausgetauscht?		
23	Werden die Räume bei geeigneten psychischen Bedingungen natürlich gelüftet?		
24	Arbeiten die Klimaanlage in einem Modus mit 100%iger Außenluftzufuhr?		
25	Sind die Ventilatoren deaktiviert?		
26	Ist die Anpassung der gewerblichen Einheiten in der Anlage an die notwendigen Hygienevorschriften erfolgt?		
27	Werden im gesamten Betrieb Oberflächen, an denen die Berührung mit den Händen häufig stattfindet wie Türklingen, Handläufe, Stromschalter, POS-Geräte, Fernbedienungen, Telefone, Computertastaturen, Menükarten, Tische, Salz-/Pfefferstreuer häufig mit Wasser und Reinigungsmittel gereinigt und desinfiziert?		
29	Werden nachvollziehbare Aufzeichnungen der durchgeführten Desinfektionen geführt?		
30	Werden die Messungen der Körpertemperatur der Gäste, Yachtführer und Passagiere bei den Eingängen zu den Bereichen Information, Sicherheit, Front Office mit Wärmebildkameras oder berührungslosen Fieberthermometern mit Thermosensoren durchgeführt und überwacht?		
31	Werden die Körpertemperaturen der ankommenden Gäste mit Wärmebildkameras oder berührungslosen Fieberthermometern mit Thermosensoren geprüft?		
32	Werden bei den Zahlungen durch die Gäste soweit möglich anstelle der Barzahlung Methoden wie berührungslose Pos-Geräte, Onlinezahlungen etc. bevorzugt?		
33	Sind die zu treffenden Maßnahmen festgelegt, falls unter Bezug auf die Bestätigung der KörpertemperaTuraufzeichnungen eine Feststellung außerhalb des akzeptablen Temperaturbereichs der Fall sein sollte?		
34	Werden die zu treffenden Maßnahmen festgehalten, falls unter Bezug auf die Bestätigung der KörpertemperaTuraufzeichnungen eine Feststellung außerhalb des akzeptablen Temperaturbereichs der Fall sein sollte?		
35	Wurde das Servicepersonal darüber informiert, keine Handschuhe zu tragen? Erfolgt die Handdesinfektion in häufigen Abständen?		
36	Befinden sich in den Akten der Mitarbeiter die durch die zuständigen Nichtregierungsorganisation bestätigten Aufzeichnungen über die		

Hygieneschulung?		
------------------	--	--

B. REGELUNGEN IN DEN NUTZUNGSBEREICHEN DER YACHTFÜHRER/PASSAGIERE DER KREUZFAHRTSCHIFFE

a) Liegeplatzbereich der Yachten-Einheiten für Wartung und Reparatur

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN	AUßERHALB DES UMFANGS
1	Werden diese Bereiche entsprechend den erstellten Protokollen gereinigt, durch den zuständigen Manager geprüft und festgehalten?			
2	Sind diese Bereiche entsprechend dem Plan zur sozialen Distanz angeordnet?			
3	Werden in notwendigen Hygienevorschriften in diesen Bereichen umgesetzt?			
4	Wurde zur Vermeidung einer möglichen Dichte in den Bereichen Wartung und Reparatur ein Arbeitssystem gemäß dem Terminverfahren erstellt?			
5	Verwenden die Mitarbeiter in den innerhalb der Anlage befindlichen Werkstätten für Farbe, Motor, Holz, Drehmaschinen eine persönliche Schutzausrüstungen?			
6	Werden die Vorschriften zur sozialen Distanz bei den Gesprächen mit den Kunden eingehalten?			
7	Wird das für die Reparatur und Wartung der Yacht eingehende Personal beobachtet?			
8	Wird die allgemeine Hygienevorschrift nach Reparatur und Wartung verfolgt und gemeldet?			
9	Werden die Meerestourismusfahrzeuge desinfiziert, bevor sie an Land gezogen werden?			
10	Werden die eingesetzten Materialien regelmäßig desinfiziert?			
11	Werden die durchgeführten Vorgänge und das diesbezügliche Personal erfasst?			

b) Lager / Schränke für Gegenstände der Yachtführer

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN	AUßERHALB DES UMFANGS
1	Befinden sich die Bereiche, in denen sich die Lager für die Gegenstände der Yachtführer befinden, entsprechend dem Plan für die soziale Distanz angeordnet?			

2	Wird die Reinigung, Hygiene und Pflege dieser Bereiche nach der Nutzung durch die Yachtführer regelmäßig durch das zuständige Reinigungspersonal durchgeführt?			
3	Befinden sich an den geeigneten Punkten dieser Bereiche Desinfektionsmittel für die Hände?			
4	Werden im Falle einer wiederholten Benutzung die für die Nutzung der Lager den Yachtführern zur Verfügung gestellten Schlüssel- oder Kartensysteme gereinigt und hygienisch aufbewahrt?			
5	Verwendet das in diesen Bereichen zur Reinigung eingesetzte Personal eine Schutzausrüstung (Handschuhe und Maske)			

c) Toiletten, Duschen, Umkleidekabinen, Bereiche zur Wäsche-Geschirreinigung

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN	AUßERHALB DES UMFANGS
1	Werden diese Bereiche entsprechend der durch den Betrieb erstellten Protokolle gereinigt, desinfiziert und durch den zuständigen Manager geprüft und festgehalten?			
2	Werden die für die allgemeine Reinigung und Kontrolle dieser Bereiche erstellten Listen durch das zuständige Personal nach der Reinigung unterzeichnet und die Listen aufbewahrt?			
3	Verwendet das in diesen Bereichen für die Reinigung eingesetzte Personal eine persönliche Schutzausrüstung (Handschuhe und Maske)			
4	Befinden sich in diesen Bereichen Informationsschreiben und Schilder hinsichtlich der Hygiene- und Reinigungsvorschriften, die durch Yachtführer, Passagiere, Besatzung und sonstige Benutzer während der Nutzung zu befolgen sind?			
5	Wurden durch die Anlage notwendige Regelungen (z.B. ein Reservierungssystem, Vorschriften zur sozialen Distanz) zur Vermeidung einer möglichen Dichte in diesen Bereichen getroffen?			
6	Werden diese Bereiche häufig gelüftet?			
7	Befinden sich in den Eingangsbereichen der Toiletten Handdesinfektionsmittel mit Sensor?			
8	Sind die allgemeinen Eingangstüren zu den Toiletten in Form eines automatischen Türsystems eingestellt? Falls nein, werden die Eingangstüren durch die richtige Platzierung eines Raumteilers offengehalten?			

9	Werden die Toilettenböden, Klosetts, Urinalen, Waschbecken, Wasserhähne und Türgriffe regelmäßig gereinigt?			
10	Befindet sich Flüssigseife in den Waschbecken?			
11	Werden die Müllbehälter und die verwendete sonstige Reinigungsausrüstung regelmäßig desinfiziert?			
12	Sind Toilettenpapier und Papierhandtücher vorhanden?			
13	Wurden die Ventilatoren für das Trocknen der Hände ausgeschaltet?			

d) Öffentliches Gebäude

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN	AUßERHALB DES UMFANGS
1	Befinden sich in diesen Bereichen Regelungen entsprechend dem Plan zur sozialen Distanz?			
2	Werden die Körpertemperaturen beim Eingang der Gäste mit Wärmebildkameras und berührungslosen Fieberthermometern mit Thermosensoren gemessen und überwacht?			
3	Befindet sich eine schützende Zwischenwand in geeigneter Höhe für das Personal in den Bereichen für das Ein- und Ausreise- und Passverfahren in den öffentlichen Gebäuden mit Meeresgrenztor?			
4	Werden die Förderbänder mit denen die Taschen und das Gepäck der Gäste in Kontakt kommen desinfiziert?			
5	Befinden sich an den notwendigen Punkten dieser Bereiche Handdesinfektionsmittel?			
6	Werden in den Bereichen wie Wartesäle Gepäckaufnahmestellen etc. die notwendigen regelmäßigen Hygiene- und Reinigungsarbeiten durchgeführt und verfolgt?			

e) Sozialanlagen für Yachtführer

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN	AUßERHALB DES UMFANGS
1	Werden die in den Bereichen, in denen die Yachtführer zusammenkommen und Kontakt knüpfen organisierten Aktivitäten durch Beachtung der Vorschriften zur sozialen Distanz festgelegt?			

2	Wird bei den Versammlungen und Organisationen in den Sozialanlagen für die Yachtführer oder den Yachtclubs darauf geachtet, dass Yachtführer/Gäste im Einklang mit dem Plan zur sozialen Distanz aufgenommen werden?			
3	Befinden sich an den notwendigen Stellen in diesen Bereichen Handdesinfektionsmittel?			
4	Werden Aufzeichnungen zu den Benutzern dieser Bereiche geführt?			
5	Finden in diesen Bereichen nach der Benutzung regelmäßig Hygiene- und Reinigungsarbeiten statt?			

C. REGELUNGEN IN DEN ALLGEMEINEN BEREICHEN

a) Beherbergungseinheit (Bei Beherbergungsanlagen mit 50 Zimmern und mehr wird anstelle dieses Formulars das Zertifikatsformular zu Beherbergungsanlagen angewandt)

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN	AUßERHALB DES UMFANGS
1	Wurde ein Protokoll bezüglich der Information der Gäste zu den Vorgängen zum Einlass in die Beherbergungseinheit, der Information zur sozialen Distanz, in Anbetracht der Ansteckungsgefahr die Koffer und/oder Gepäck des Gastes selbst oder ggf. durch einen Pagen zu tragen sind, erstellt?			
2	Stehen im Rezeptionsbereich Handdesinfektionsmittel, Schutzausrüstung etc. für die Gäste zur Verfügung?			
3	Verfügt das zuständige Bereichspersonal über die Information bezüglich der zu ergreifenden Maßnahmen beim Einlass der Gäste in die Beherbergungseinheit?			
4	Erfolgt bei einer wiederholten Verwendung der Ausrüstung wie Zimmerkarte oder Schlüssel, Handtuchkarte, Stift, Rezeptionsklingel etc. die Desinfektion und angemessene Verwahrung?			
5	Werden die Oberflächen in den Zimmern, die mit den Händen berührt werden, die Ausstattung wie Telefon, Wasserkocher, Fernbedienung für Fernseher und Klimaanlage, Tür- u. Fenstergriffe desinfiziert, nachdem der Gast die Beherbergungseinheit verlassen hat?			
6	Sind in den Zimmern Regelungen für den Gebrauch von Einwegmaterial (Shampoo, Seife, Duschhaube, Becher, Teller, Besteck etc.) erfolgt?			
7	Werden sämtliche Textilien wie Bettwäsche, Bettlaken, Handtücher etc. in den Zimmern der Gäste/des Personals mit einer Covid-19 Diagnose in getrennten Beuteln der Wäscherei oder der Firma, deren Wäschereinigungsdienst außerhalb der Anlage in Anspruch genommen wird geliefert und sichergestellt, dass diese Produkte gesondert von den sonstigen			

	Produkten gewaschen werden?			
8	Werden sämtliche Bereiche, mit denen die Gäste bei denen COVID-19 diagnostiziert wurde in Berührung gekommen sind, nach der Beendigung der Dienstleistung mit den Standards entsprechenden Materialien desinfiziert und gelüftet?			
9	Wurde durch Erstellung eines Plans zur sozialen Distanz im Mini-Club die Kapazität festgelegt? Erfolgt die Nutzung durch ein Reservationssystem?			
10	Wird die Körpertemperatur der Kinder am Eingang des Miniclubs gemessen und festgehalten?			
11	Werden die Familien der Kinder, deren Messung 38 und mehr beträgt benachrichtigt und sichergestellt, dass diese abgeholt und an eine Gesundheitseinrichtung verwiesen werden?			
12	Befindet sich im Mini-Club Fachpersonal?			
13	Befindet sich im Ein- und Ausgangsbereich des Mini-Clubs Handdesinfektionsmittel außerhalb der Reichweite der Kinder? Wird durch das Personal die Benutzung sichergestellt?			
14	Wurden entsprechend der Altersgruppe der Kinder aufklärende Schilder in Schrift/Bild über die zu befolgenden allgemeinen Gesundheits- und Hygienevorschriften, einschließlich der Vorkehrungen zu COVID-19, aufgehängt?			
15	Werden sämtliche geschlossenen Räume des Mini-Clubs stündlich mindestens 10 Minuten gelüftet?			
16	Sind sämtliche Spielzeuge, Hobbymaterialien und dergleichen aus leicht zu reinigenden, abwischbaren oder waschbaren Materialien hergestellt oder Einwegartikel?			
17	Werden die Spielzeuge, Hobbyartikel und Oberflächen mit denen die Kinder intensiv in Berührung kommen nach dem gruppenmäßigen Gebrauch mit Wasser und Reinigungsmittel gereinigt und anschließend für die Hygiene mit angemessenen Materialien gesorgt?			
18	Finden pädagogische/informative Aktivitäten zu Gesundheit und Hygiene statt?			
19	Sind Spielzeuge in ausreichender Anzahl für den Reinigungswechsel vorhanden?			
20	Sind sämtliche Spielzeuge aus Materialien hergestellt, die für eine häufige Reinigung geeignet sind?			
21	Gibt es ein Aktivitätenprogramm, dass mehr Aktivitäten			

	im Freien beinhaltet und bei dem das Ansteckungsrisiko geringer ist?			
--	--	--	--	--

b) Bereiche für Speisen und Getränke

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN	AUßERHALB DES UMFANGS
1	Wird der Mindestabstand von 1,5 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	Wird dafür gesorgt, dass das Servicepersonal während der Arbeit eine persönliche Schutzausrüstung (Maske) benutzt?			
4	Wird, soweit die physischen Bedingungen dies zulassen, die natürliche Lüftung der Räume vorgenommen?			
5	Werden bei den Zahlungen durch die Gäste soweit möglich anstelle der Barzahlung Methoden wie berührungslose Pos-Geräte, etc. bevorzugt?			
6	Wurden gemeinschaftlich genutzte Geräte wie Tee- / Kaffeemaschinen, Wasserspender, Getränkeautomaten u.ä. ganz abgeschafft oder wurden Vorkehrungen getroffen, dass den Gästen Getränke aus diesen Geräten durch einen Bediensteten ausgegeben werden?			
7	Werden Esstische und Stühle, Servicematerial, Utensilien wie Zucker-, Salz-, Gewürzstreuer, Serviettenspender und Menükarten nach jedem Gast abgewischt und auf eine geeignete Weise mit Desinfektionsmitteln die durch das Ministerium für Gesundheit zugelassen sind gereinigt und desinfiziert? Werden soweit möglich Zucker, Salz, Gewürze, Servietten für den einmaligen Gebrauch eingesetzt?			
8	Stehen in den für Gäste und Personal zugänglichen Bereichen durch das Ministerium für Gesundheit zugelassene Handdesinfektionsmittel zur Verfügung?			
9	Besitzt die Küche ein durch das Management der Anlage erstelltes Reinigungsprotokoll?			
10	Werden die gemäß dem für die Küchen erstellten Reinigungsprotokoll durchgeführten Anwendungen festgehalten?			
11	Werden die gemäß dem für die Küche erstellen Reinigungsprotokoll erfolgten Aufzeichnungen kontrolliert?			

12	Werden gegebenenfalls Maßnahmen im Zusammenhang zu den Tätigkeiten der Reinigungskontrolle ergriffen?			
13	Sind die einzuhaltenden Anforderungen zur Lebensmittelsicherheit in Bezug auf die Prozessstufen Lebensmitteleingang, Annahme, Vorbereitung, Verarbeitung und Service-Präsentation definiert?			
14	Werden die unter der Lebensmittelsicherheit beschriebenen Tätigkeiten zur Überwachung festgehalten?			
15	Werden die unter der Lebensmittelsicherheit beschriebenen Tätigkeiten zur Überwachung durch zuständiges Personal kontrolliert?			
16	Werden gegebenenfalls Maßnahmen in Bezug auf die Kontrolltätigkeiten zur Lebensmittelsicherheit ergriffen?			
17	Werden sämtliche Lebensmittel in den Küchen mit einer sauberen und für Lebensmittel geeigneten Ausrüstung abgedeckt gelagert?			
18	Erfolgt die Platzierungsanordnung in den vorhandenen Lagerbereichen der Küchen unter Beachtung der Produktgruppen und Risiken?			
19	Werden in den Lagerbereichen der Küchen die Temperatur und ggf. in den Trockenlagerbereichen die Feuchtigkeit gemessen und festgehalten?			
20	Werden die festgehaltenen Temperatur- und Feuchtigkeitsmessungen durch eine zuständige und verantwortliche Person kontrolliert?			
21	Wird die während der Messungen in der Küche eingesetzte Ausrüstung regelmäßig kalibriert oder kontrolliert?			
22	Werden täglich eine ausreichende Menge Beweisproben entnommen?			
23	Wird jede einzelne entnommene Probe unter geeigneten Lagerbedingungen für 72 Stunden aufbewahrt?			
24	Sind zur Rückverfolgung der Beweisproben Etiketteninfos vorhanden?			
25	Sind in den notwendigen Bereichen innerhalb der Küchen stabile geschlossene Mülleimer etc. vorhanden?			
26	Werden sämtliche Küchenabfälle, ordnungsgemäß entsorgt?			
27	Wurde sichergestellt, dass das in der Küche beschäftigte Personal Arbeitskleidung trägt und Handschuhe, Maske sowie eine Kopfhaut im Rahmen der Schutzmaßnahmen verwendet?			
28	Wird der Zutritt zu den Küchen durch Personen, die nicht zum Personal gehören kontrolliert?			

29	Besteht in den Bereichen zur Geschirrspülung innerhalb der Küchen eine Trennung für schmutzige und saubere Utensilien?			
30	Sind die Bereiche wie Regale etc., in denen sich die verwendeten Küchenausstattung aufgestellt befinden, sauber und geeignet?			
31	Werden Reinigungschemikalien und Geräte getrennt platziert?			
32	Sind die in innerhalb der Küche zurückzuführenden/zu vernichtenden Rohstoffe/Produkte in jeglicher Weise gekennzeichnet (Etikett, gesonderter Bereich etc.)?			
33	Gibt es eine Anwendung, um zu vermeiden, dass Speisereste auf der gewaschenen Ausrüstung entstehen?			
34	Erfüllt das bei der Speisenzubereitung verwendete Wasser die in der „Verordnung über Wasser für den menschlichen Gebrauch“ aufgeführten Voraussetzung			
35	Wird der bei der Speisenzubereitung verwendete Dampf und das Eis aus „trinkbarem Wasser“ gewonnen?			
36	Werden unverarbeitete (rohe) Lebensmittel und zubereitete (gekochte) Lebensmittel getrennt voneinander aufbewahrt, um eine Kreuzkontamination zu vermeiden?			
37	Werden Vorkehrungen getroffen, um sicherzustellen, dass sämtliche verpackten oder unverpackten Lebensmittelartikel nicht direkt mit dem Boden in Berührung kommen?			
38	Sollte ein offenes Buffet beibehalten werden, wird ein Glasvisier eingesetzt, um zu verhindern, dass die Speisen im Buffet von den Gästen entnommen werden und sie nicht mit den Speisen in Kontakt kommen? Wird im Rahmen der Maßnahmen dafür gesorgt, dass die Ausgabe der gewünschten Speisen an den Gast durch einen Bediensteten erfolgt?			
39	Befinden sich in der Küche Artikel wie Reißnägel, Stecknadeln Heftklammern zerbrochenes Glas etc., dass ein psychisches Risiko darstellt?			
40	Gibt es in den Küchen eine Verwahrung gegen zerbrechliche Materialien?			
41	Trägt das in der Küche beschäftigte Personal Schmuck, einen Ehering mit Stein oder sonstiges Accessoire?			

c)Swimmingpool und Strand

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN	AUßERHALB DES UMFANGS
1	Wird der Chlorgehalt im Poolwasser in Außenpools zwischen 1 und 3 ppm und in Innenpools zwischen 1 und 1,5 ppm gehalten? Erfolgt eine regelmäßige Aufzeichnung?			

2	Wird das regelmäßig gemessene Chlorgehalt festgehalten und bestätigt?			
3	Werden Maßnahmen ergriffen, falls aufgrund der Bestätigung der Aufzeichnungen zum Chlorgehalt eine Feststellung außerhalb der zugelassenen Bereiche vorliegt?			
4	Werden bei Liegen, Sonnenschutz und Sitzbereichen die Vorschriften zur sozialen Distanz eingehalten?			
5	Werden die Liegen nach jedem Gast desinfiziert?			
6	Werden angelehnt an die erfolgten Aufzeichnungen zu den Reinigungen ggf. zusätzliche Maßnahmen ergriffen?			
7	Sollte es einen Handtuchservice geben, werden die Handtücher verpackt angeboten und die notwendigen Hygienevorschriften eingehalten?			

d) Sportanlagen und SPA

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN	AUßERHALB DES UMFANGS
1	Besteht eine Regelung, dass die Bereiche wie Sauna, Hamam und Dampfbad durch die Gäste höchstens auf 30 Minuten begrenzt genutzt werden können und die Bereiche im Anschluss mindestens 15 Minuten gereinigt werden?			
2	Bestehen Regelungen zu den Ein- und Ausgangszeiten und der Anzahl der Personen?			
3	Werden die Gäste, in den betreffenden Bereichen erfasst?			
4	Befinden sich in den betreffenden Bereichen Handdesinfektionsmittel?			
5	Erfolgt die Nutzung dieser Bereiche entsprechend einem Reservierungssystem?			
6	Werden die in diesen Bereichen eingesetzten Geräte und Utensilien nach jedem Gebrauch desinfiziert?			
7	Wird im SPA-Bereich die richtige Luftqualität bereitgestellt und der Feuchtigkeitsgehalt kontrolliert?			
8	Wird sichergestellt, dass die in dem betreffenden Bereich verwendeten Materialien (Peeling, Seife, Duschgel, Shampoo etc.) so weit möglich Einwegartikel sind?			

9	Sollte es einen Handtuchservice geben, werden die Handtücher verpackt angeboten und die notwendigen Hygienevorschriften eingehalten?			
---	--	--	--	--

e) Verkaufseinheiten

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN	AUßERHALB DES UMFANGS
1	Werden in den Verkaufseinheiten der Anlage Oberflächen wie Türgriffe, Handläufe, Verkaufsartikel, Theken, die intensiv mit Händen berührt werden häufig desinfiziert und erfasst?			
2	Wird sichergestellt, dass das Verkaufspersonal während ihrer Arbeit eine persönliche Schutzausrüstung (Maske) verwendet?			
3	Befinden sich in den Verkaufseinheiten Handdesinfektionsmittel?			
4	Wird ggf. die natürliche Belüftung der Räume vorgenommen?			
5	Findet der Einlass der Kunden zur gleichen Zeit in einer Kapazität entsprechend der Vorschriften zur sozialen Distanz statt?			
6	Werden bei den Zahlungen durch die Kunden soweit möglich anstelle der Barzahlung Methoden wie berührungslose Pos-Geräte, etc. bevorzugt?			

f) Offene Ausstellungs-, Konzertbereiche, Kinderspielplätze

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN	AUßERHALB DES UMFANGS
1	Befinden sich in den Eingängen zu den Bereichen oder den Aktivitätsbereichen zugängliche Handdesinfektionsmittel?			
2	Befinden sich zu den Veranstaltungen die in den offenen Ausstellungs-/Konzertbereichen stattfinden sollen, Pläne bezüglich der Regelungen (Sitzen, Warten etc.) gemäß den Vorschriften zur sozialen Distanz?			
3	Befinden sich in den offenen Bereichen Warnhinweise, Schilder oder Markierungen zur Information der Yachtführer/Gäste bezüglich Hygiene/Sauberkeit sowie den einzuhaltenden sonstigen Vorschriften?			
4	Erfolgen an den Ständen der offenen Bereiche der Anlage für Werbung Marketing Regelungen entsprechend der Vorschriften zur sozialen Distanz und werden die notwendigen Maßnahmen getroffen?			
5	Wird darauf geachtet, dass innerhalb der Anlage Unterhaltungsorganisationen vermieden werden, bei denen die soziale Distanz nicht aufrechterhalten werden kann?			

D. VORKEHRUNGEN UND ANWENDUNGEN FÜR DAS PERSONAL

ERLÄUTERUNG	JA	NEIN
-------------	----	------

1	Gibt es eine regelmäßige und ausreichende Versorgung der für das Personal notwendigen Schutzausrüstung?		
2	Werden dem Personal die erforderlichen Hinweise zur Verwendung der Schutzausrüstung gegeben?		
3	Werden die Aufzeichnungen des zuständigen Personals über Schulung, Motivation und psychologische Unterstützung hinsichtlich der Prozesse in deren Personalakten festgehalten?		
4	Bestehen Vorkehrungen in den Ruhe- und Sozialbereichen des Personals zur Einhaltung der sozialen Distanz?		
5	Stehen in den Ruhe- und Sozialbereichen Handdesinfektionsmittel etc. zur Verfügung?		
6	Finden bei der Einstellung des Personals Gesundheitskontrollen statt?		

E. SICHERHEIT

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN
1	Wurde die Koordination der Prozesse der Sicherheitsabteilung mit den sonstigen Abteilungen der Anlage sichergestellt?		
2	Wurden ausgenommen des X-Ray Gerätes, um die Durchsuchung des Gastes auf ein Minimum zu reduzieren (falls eine manuelle Durchsuchung notwendig sein sollte), Abläufe hinsichtlich Maske, Einweghandschuhe bei jeder Durchsuchung, die Verwendung eines Gesichtsschutzes und das anschließende Waschen oder Reinigen der Hände festgelegt?		
3	Wurden die bestehenden Evakuierungs- und Notfallpläne sowie Risikomanagementprozesse in Anbetracht der Pandemie erneut erstellt?		

F. FAHRZEUGE DIE IN DER ANLAGE DIENEN UND PARKPLATZDIENSTE

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN	AUßERHALB DES UMFANGS
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 Gäste zur Verfügung?			
3	Werden häufig berührte Oberflächen wie die Sitzplätze, Türgriffe, Handgriffe der Fahrzeuge vor jeder Benutzung gereinigt?			
4	Sollte ein Parkservice angeboten werden, wurden die notwendigen Vorkehrungen zur Sicherheit der Mitarbeiter und Gäste ergriffen?			

5	Hat das Personal Schulungen zum Nichttragen von Handschuhen und zu den sonstigen Vorschriften erhalten? Werden die Anwendungen kontrolliert?			
6	Werden die Körpertemperaturen der Gäste bei der Ein- und Ausfahrt zum Parkplatz mit Wärmebildkameras und berührungslosen Fieberthermometern mit Thermosensoren gemessen und überwacht?			
7	Befinden sich in den entsprechenden Bereichen der Eingänge in die Anlage über den Parkplatz Handdesinfektionsmittel?			

G. ABFALLWIRTSCHAFT

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN
1	Wurde durch das Anlagenmanagement jemand zur Verfolgung des gesamten Prozesses der Abfallwirtschaft beauftragt?		
2	Wird die Abfallwirtschaft im Einklang zu dem durch das Anlagenmanagement erstellten Protokoll angewandt und festgehalten?		
3	Werden die im Umfang der Abfallwirtschaft erfassten Aufzeichnungen durch eine verantwortliche Person kontrolliert?		
4	Verwendet das Personal während der Arbeit eine persönliche Schutzausrüstung (Einweghandschuhe und Schürze, OP-Maske)?		
5	Werden Mülleimer und sonstige Reinigungsausrüstung regelmäßig gereinigt?		
6	Werden medizinische und häusliche Abfälle vorschriftsmäßig gesammelt, getrennt und regelmäßig durch die Stadtverwaltung oder zugelassene Firmen entsorgt?		
7	Werden die notwendigen Reinigungen und Desinfektionen in den Müllräumen regelmäßig durchgeführt?		
8	Wurden für das Sicherheitspersonal zur Benutzung nach dem durchgeführten Vorrang (z. B. Ausweiskontrolle etc.), Handdesinfektionsmittel, Einwegtücher und spezielle Müllbeutel für den Abfall bereitgestellt?		
9	Werden Lebensmittelabfälle soweit möglich zügig und den Bestimmungen entsprechend auf eine hygienische und umweltfreundliche Weise entsorgt, um eine Lebensmittelansammlung zu verhindern?		
10	Werden Lebensmittelabfälle in verschließbaren Behältnissen wie Mülleimern oder durch Lagerung mittels eines Alternativsystems gesammelt und wird dieses System gereinigt und bei Bedarf desinfiziert?		

H. UNGEZIEFER- UND SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN
1	Wird die Ungeziefer- und Schädlingsbekämpfung entsprechend dem durch das Anlagenmanagement erstellten Protokoll umgesetzt und festgehalten?		

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

i. – NOTFALL UND ISOLATION

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN	AUßERHALB DES UMFANGS
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 den notwendigen Orten und Kanälen geteilt?			
3	Hat das Personal Kenntnis über den Interventionsplan, falls ein Gast Krankheitssymptome aufzeigen sollte (Husten, Schwächegefühl, hohes Fieber etc.)?			
4	Wurden innerhalb der Anlage Isolationsbereiche für Notfälle festgelegt?			
5	Wurden die Bedingungen für eine sofortige Reinigung im Anschluss an die Nutzung und Leerung der Isolationsbereiche festgelegt?			
6	Werden die beschriebenen Reinigungsanwendungen bezüglich den Isolationsbereichen festgehalten und kontrolliert?			
7	Werden mit Bezugnahme auf die durchgeführten Kontrollen ggf. Maßnahmen ergriffen?			

8	Teilen Mitarbeiter bei einem Verdacht auf Covid-19 bei sich selbst oder beim Aufweisen von Krankheitssymptomen diesen Umstand dem zuständigen Manager der Arbeitsstätte mit?			
9	Wird die Beratungshotline für den Coronavirus 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.			

J. ISOLATIONSANWENDUNGEN IN DEN BEHERBERGUNGSEINHEIT INNERHALB DER ANLAGE

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN	AUßERHALB DES UMFANGS
1	Wurde ein schriftliches Informationsformular darüber erstellt, dass falls bei dem Gast COVID-19 diagnostiziert und durch die Gesundheitseinrichtung bestimmt wird, dass eine Behandlung im Krankenhaus nicht erforderlich ist, der Gast, einschließlich der Personen aus der gleichen Familie oder gemeinsam übernachtenden Personen für die Zeit des Aufenthalts in der Anlage in Isolationsräumen beherbergt wird und das Zimmer nicht verlassen kann?			
2	Wurden hinsichtlich der Gäste, bei denen COVID-19 diagnostiziert und durch die Gesundheitseinrichtung bestimmt wird, dass eine Behandlung im Krankenhaus nicht erforderlich ist, mit 1 Gästeisolationsraum für bis zu 50 Gästezimmern, 2 für 51-100 Gästezimmern, 3 für 101-150 Gästezimmern, 4 für 151-200 Gästezimmern, 5 für 201-250 Gästezimmern, 6 für 251-300 Gästezimmern, 7 für 301-350 Gästezimmern, 8 für 351-400 Gästezimmern, 9 für 401-499, 10 für 500 und mehr Gästezimmern und somit insgesamt der Zimmerkapazität entsprechend Gästeisolationszimmer bestimmt?			
3	Wurde dafür gesorgt, dass die Gästeisolationszimmer auf der gleichen Etage/im gleichen Block mit dem geringsten Kontakt zu den sonstigen Gästezimmern angeordnet wurden; sich auf den angeordneten Etagen oder Blöcken keine normalen Gästezimmer befinden oder auf eine Weise, dass jeweils zwei Gästezimmer leer bleiben an einem Ende sammelnd mit einer psychischen Trennung (Türe/Wand etc.) auf dem Korridor?			
4	Wurde ein Protokoll dahingehend erstellt, dass auch Gäste, die aus der gleichen Familie sind wie die Gäste, bei denen COVID-19 diagnostiziert wurde oder im gleichen Zimmer übernachten, jedoch keine Krankheit diagnostiziert wurde, gemeinsam mit den Gästen, bei denen COVID-19 diagnostiziert wurde in einem getrennten Gästeisolationszimmer zu beherbergen sind?			
5	Wurde ein Protokoll erstellt, dass Gästen, die in Isolationszimmern beherbergt werden, gemäß dem Beherbergungsvertrag einen Speise- und Getränkesservice			

	sowie einen Zimmerreinigungsservice erhalten ohne ihr Zimmer zu verlassen?			
6	Wurde das Personal festgelegt, dass für den Service/Etagendienst des in Isolation genommenen Gastes zuständig ist? Wurde ein ‚Protokoll für Isolationspersonal‘ beinhaltend der Arbeitsbedingungen, des Zusatzdienstlohns, der Schutzausrüstung, der Annäherungsdistanz und -bedingung zum Gast, der vor und nach dem Service anzuwendenden persönlichen Reinigungs- und Hygienevorschriften erstellt und ihre Verträge abgeschlossen?			
7	Hat das Isolationservicepersonal eine gesonderte Hygiene- und Gesundheitsschulung erhalten? Wird der Gesundheitszustand des Personals immer wieder überwacht?			
8	Wurde ein Protokoll bezüglich dem Tragen einer Maske, eines Schutzschildes und Einweghandschuhen zum Austausch nach jedem Gebrauch durch das Personal, dass für den Service/Etagendienst in den Gästeisolationen zuständig ist, den kompletten Wechsel der Kleidung oder das Tragen schützender Kleidung für den einmaligen Gebrauch und der vorherigen und anschließenden persönlichen Hygieneanwendungen als auch der Entsorgung der Kleidung, Handschuhe und Masken für den Einmalgebrauch nach jeder Verwendung erstellt?			
9	Wurde unter den Reinigungsbedingungen festgelegt, dass die Textilien wie Handtücher und Bettlaken, die sich im Gebrauch der Gästeisolationen befinden sowie das Servicegeschirr gesondert zu sammeln und ohne einen Kontakt zu den Reinigungsgegenständen der sonstigen Gäste bei mindestens 60 Grad zu waschen sind?			

K. KAUF, WARENANNAHME UND LAGERUNG

	ERLÄUTERUNG	JA	NEIN
1	Wird der durch den Betrieb einzuhaltende Prozess bezüglich der Kauf-, Warenannahme- und Lageraktivitäten entsprechend dem durch das Anlagenmanagement erstellten Protokoll umgesetzt, durch den zuständigen Manager überwacht und festgehalten?		
2	Werden die Aufzeichnungen während der Kauf-, Warenannahme- und Lageraktivitäten kontrolliert		
3	Werden mit Bezugnahme auf die durchgeführten Kontrollen ggf. Maßnahmen ergriffen?		
4	Verwenden Mitarbeiter, die in dieser Abteilung beschäftigt sind eine persönliche Schutzausrüstung?		

5	Wurden Vorkehrungen getroffen, dass die Zulieferer, das Wartungspersonal, Fahrer der Warenlieferung u.ä. Personen, die vorübergehend die Einheiten für Lebensmittelbeschaffung und Herstellung betreten, in keinerlei Weise in Kontakt zu den Mitarbeitern des Betriebs kommen und ihre Vorgänge durch Einhaltung der Vorschriften zur sozialen Distanz und durch den Einsatz einer Schutzausrüstung durchführen?		
6	Wurden für einen minimalen menschlichen Kontakt mit den Waren während des Prozesses vom Kauf der Waren beim Zulieferer bis zum Erreichen des Lagers die notwendigen Vorkehrungen getroffen?		
7	Werden die Einkäufe durch die Einkaufsabteilung vorrangig von zugelassenen Zulieferern unter den geeigneten und verpackten Produkten bevorzugt?		