

**ФОРМА ОЦЕНКИ
АНТИ-COVID-19 И ГИГИЕНИЧЕСКИХ МЕР,
ПРИМЕНЯЕМЫХ В ПЕРИОД ПАНДЕМИИ
НА ОБЪЕКТАХ МЕХАНИЧЕСКИХ ЛИНИЙ**

НАИМЕНОВАНИЕ ОБЪЕКТА	:
АДРЕС ОБЪЕКТА	:
ТЕЛЕФОН/ФАКС	:
ЭЛЕКТРОННЫЙ АДРЕС	:
АДРЕС САЙТА	:
ТИП И КАТЕГОРИЯ ОБЪЕКТА	:
ДАТА И НОМЕР ДОКУМЕНТА	:
ВЛАДЕЛЕЦ ДОКУМЕНТА	:
РУКОВОДИТЕЛЬ ОБЪЕКТА	:
ФИО АУДИТОРА	:
ДАТА И ВРЕМЯ НАЧАЛА АУДИТА	:
ДАТА И ВРЕМЯ ЗАВЕРШЕНИЯ АУДИТА	:
ФОРМА ПРОВЕРКИ (ОБЫЧНАЯ/ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНАЯ /СКРЫТЫЙ КЛИЕНТ)	:
НОМЕР ИСПОЛЬЗОВАННОГО СЛ И ДАТА ОБНОВЛЕНИЯ	:
ПРИМЕЧАНИЯ	:
ДАТА ОТЧЕТА	:
НОМЕР ОТЧЕТА ПРОВЕРКИ (№ ПРОТОКОЛА)	:
ПОДПИСЬ АУДИТОРА	:
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 в качестве подготовки к завершению периода пандемии Covid-19 и для продолжения безопасной деятельности туристических объектов является определение необходимых алгоритмов, которые должны быть выполнены для потребителей, испытывающих тревогу по поводу заражения Covid-19, для обеспечения максимальной гигиены и безопасности, определение обучающих программ для персонала и описание процедур и принципов деятельности, позволяющих предотвратить заражение вирусом Covid-19.

Охват

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

Основа документа

Данная форма оценки была подготовлена на основе образцов заявок Министерства здравоохранения Турецкой Республики, Министерства Семьи, Труда и общественных услуг Турецкой Республики, Министерства сельского и лесного хозяйства Турецкой Республики, Научного комитета Министерства здравоохранения Турецкой Республики, Всемирной организации здравоохранения ВОЗ, Закона об общественном здравоохранении в Турции, Закона о ветеринарных услугах, Фитосанитарной, Пищевой промышленности № 5996, Системой менеджмента гигиены и санитарии № TSE 13811, Национальным и международным секторами здравоохранения и туризма.

Руководство «Циркуляр контролируемого процесса нормализации деятельности туристических объектов», зарегистрированных в Министерстве культуры и туризма № 2020/6 от 12.05.2020; № 2020/9 от 02.06.2020; №2020/14 от 01.07.2020; № 2020/15 от 02.08.2020; № 2020/16 от 12.08.2020, а также Руководство Научного Совета по изучению и противостоянию эпидемии (COVID-19) Министерства здравоохранения и Методическое пособие по соблюдению социальной дистанции, гигиене, чистящим средствам, указанные в данной форме.

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, готовить Протоколы для всех отделов, обучать персонал, проводить эффективные тренинги по гигиенической дезинфекции и социальной дистанции, процессам гигиены пищевых продуктов и безопасности и снижения рисков заражения Covid-19, анонсировать свои исследования и тренинги с использованием эффективных коммуникационных процедур в Турции и во всем мире и повышать узнаваемость учреждения.

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.

Срок действия документа

После спада пандемии коронавирусной инфекции и ликвидации ее последствий, а также после отмены Правительством страны карантинных мер, положения данного документа теряют свою силу.

**ФОРМА ОЦЕНКИ
САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ МЕР
НА ОБЪЕКТАХ МЕХАНИЧЕСКИХ ЛИНИЙ**

**А - ОБЩИЕ ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ К ПРИМЕНЕНИЮ МЕРЫ
УПРАВЛЕНИЕ ПРОЦЕССАМИ, ИДЕНТИФИКАЦИЯ СТАНДАРТОВ, ПОДГОТОВКА ПРОТОКОЛОВ**

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Есть ли на объекте квалифицированный персонал для локальной адаптации и проверки эффективности мер по предотвращению заражения и гигиенических стандартов?		
2	Подготовлены ли протоколы соблюдения санитарно-гигиенических мер для всех департаментов и подразделений объекта (механические линии, канатная дорожка, кресла, подъемники, зоны отдыха, входные блоки, туалеты, раздевалки, лыжные комнаты, пункты питания, помещения для персонала)?		
3	Подготовлены ли формы периодического мониторинга и чек-листы для разработанных процедур и протоколов?		
4	Эффективно ли используется созданная система регистрации противовирусных мероприятий?		
5	Проверяются ли эти записи с определенной периодичностью?		
6	Возможно ли проведение дополнительных мероприятий, в случае необходимости, основанной на проведенных проверках?		
7	Подготовлены ли планы дистанции посетителей на объекте (раздевалки, пункты продаж, туалеты, крытые и открытые пункты питания)?		
8	Имеются ли на объекте (пункты питания, раздевалки, пункты оплаты и т.д.) дезинфицирующие средства для рук на спиртовой основе или иные дезинфицирующие средства, одобренные Министерством здравоохранения?		
9	Были ли приняты меры указания дистанции путем разметки в местах общего пользования?		
10	Производится ли ограничение количества людей при использовании канатных дорожек, тележек, кресельных подъемников с учетом плана дистанции? Размещена ли информация по ограничению количества гостей, согласно плану соблюдения дистанции в видимой доступности?		
11	Организована ли зона ожидания в соответствии с правилами соблюдения дистанции, чтобы предотвратить возможное скопление в точках приземления и посадки на механических линиях, таких как канатная дорога, кресельный подъемник, тележки?		

12	В случае необходимости, имеется ли на объекте достаточное количество защитных масок?		
13	Предоставляется ли гостям письменная информация о мерах и практиках, касающихся гигиены в период эпидемии Covid-19, и правилах, которым должны следовать гости?		
14	Осуществляется ли контроль температуры тела с помощью тепловизионных камер или бесконтактных термометров для входящих посетителей и сотрудников, а также выходящих их объекта сотрудников?		
15	Проводятся ли записи измеренной температуры тела?		
16	Определен ли алгоритм действий в случае определения температуры, выходящей за пределы допустимого диапазона?		
17	Ведутся ли записи результатов выходящих за пределы допустимого диапазона температур, на основании проверки записей температуры тела?		
18	При оплате услуг гостями, отдается ли предпочтение использованию бесконтактных переводов, онлайн-платежей и т. д. вместо наличных?		
19	Дезинфицируется ли используемое лыжное оборудование и правильно ли осуществляется его хранение?		
20	Все установки и оборудование механических линий периодически обслуживаются уполномоченной службой или обученными специалистами?		
21	Приостановлены ли на время пандемии массовые мероприятия, такие как концерты и шоу-программы, рекламные акции, распространение брошюр?		
22	Производится ли ограничение количества людей во время проведения туров?		
23	Осуществляется ли проверка HES кода (<i>Hayat Eve Siğar-персональный десятизначный код, который во время пандемии был введен Министерством здравоохранения Турции для безопасного путешествия по стране</i>) на входе?		

Б. ЛЫЖНЫЕ КОМНАТЫ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	N/A
1	Установлено ли ограничение использования лыжных комнат в соответствии с планом социальной дистанции? Во избежание скопления посетителей на выходе, организован ли график использования помещения для хранения лыж?			
2	Используются ли шкафы для хранения в соответствии с правилами дистанцирования? Использует ли гость один и тот			

	же шкафчик на протяжении времени своего пребывания на объекте?			
3	Проводится ли техническое обслуживание и дезинфекция шкафов для хранения, лыж, лыжных палок, лыжной обуви, сноубордов после использования?			
4	Система вентиляции очищена, циркуляция воздуха достаточная и соответствующая?			

В - МЕРЫ И ДЕЙСТВИЯ ДЛЯ ПЕРСОНАЛА

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Проводятся ли тренинги для сотрудников по базовому изучению планов и протоколов защитных мер, которые будут применяться на объекте?		
2	Обучается ли персонал применению защитных и гигиенических средств?		
3	Делаются ли персоналу напоминания о необходимости использования средств защиты? Имеются ли достаточные запасы средств защиты для использования персоналом?		
4	Ведется ли учет тренингов, мотивационных мероприятий и мероприятий психологической поддержки в личных делах персонала их?		
5	Приняты ли меры по поддержанию защитной дистанции в зонах отдыха и общественных местах для персонала? Определены ли максимальные вместимость / период использования помещения?		
6	Имеются ли в наличии антисептики на спиртовой основе для рук и дезинфицирующие средства в зонах отдыха и общественных местах для персонала?		
7	Проводятся ли проверки состояния здоровья при подборе персонала?		
8	Имеют ли сотрудники «Сертификат Гигиенического образования», утвержденные TÜROB, TÜROFED, TÜRYİD либо Министерством образования?		

а) Кухня

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	N/A
1	Имеется ли на кухне чек-лист проведения уборки кухни, разработанный администрацией отеля?			
2	Фиксируются ли действия, выполняемые в соответствии с чек-листом проведения уборки на кухне?			

3	Проверяются ли протоколы об уборке кухни, выполняемой в соответствии с чек-листом?			
4	Предпринимаются ли необходимые действия при проверке протоколов уборки кухни?			
5	Определены ли требования к безопасности пищевых продуктов при их приемке, подготовке, обработке и доставке?			
6	Фиксируются ли мероприятия по мониторингу, описанные в разделе «Безопасность пищевых продуктов»?			
7	Подтверждаются ли ответственным персоналом проверенные действия, описанные в разделе «Безопасности пищевых продуктов»? <i>(Исключение составляют кухни, где готовят только закуски)</i>			
8	В случае необходимости, принимаются ли дополнительные меры по проверке безопасности пищевых продуктов?			
9	Все ли продукты на кухне хранятся в чистом и безопасном для пищевых продуктов оборудовании и закрытой посуде?			
10	Планировка существующих складских помещений на кухнях выполнена с учетом групп продуктов и рисков их порчи?			
11	Проводятся ли измерения температуры и влажности в существующих складских помещениях на кухнях и сохраняются ли отчеты проверок? <i>(Исключение составляют кухни, где готовят только закуски)</i>			
12	Зафиксированные измерения температуры и влажности проверяются квалифицированным персоналом? <i>(Исключение составляют кухни, где готовят только закуски)</i>			
13	Применяется ли периодическая калибровка или ведется ли поверка работы оборудования, используемого во время измерений температуры и влажности на кухнях? <i>(Исключение составляют кухни, где готовят только закуски)</i>			
14	Имеются ли на кухне булавки, скобы, битое стекло и прочие материалы, которые могут представлять физическую опасность?			
15	Достаточно ли количество ежедневных проб? <i>(Исключение составляют кухни, где готовят только закуски)</i>			
16	Доступна ли информация по данным пробам? <i>(Исключение составляют кухни, где готовят только закуски)</i>			

17	На кухне отходы хранятся в надежном и упакованном (в ведрах и т.д.) виде?			
18	Есть ли на кухнях защита от ломких материалов?			
19	Все ли кухонные отходы правильно утилизируются?			
20	Носит ли персонал, работающий на кухне, украшения, кольца или иные аксессуары?			
21	Контролируется ли приход персонала на рабочее место на кухне? (Рабочая одежда и использование гигиенического оборудования)?			
22	Контролируются ли входы на кухни не для сотрудников кухни?			
23	Имеется ли на кухне раздельное оборудование для грязной и чистой посуды в зоне мойки?			
24	Являются ли чистыми и соответствующими стандартам полки, на которых располагается кухонное оборудование?			
25	Имеются ли на кухне определенные места для сырья / возвратных продуктов, / утилизации продуктов? <i>(Исключение составляют кухни, где готовят только закуски)</i>			
26	Имеются ли пищевые остатки либо остатки моющих средств и т.д. на мытой посуде /оборудовании?			
27	Хранятся ли раздельно чистящие химические средства и оборудование?			
28	Соответствует ли вода, используемая в производстве пищевых продуктов, условиям, указанным в «Правилах состава воды, предназначенной для потребления»? <i>(В случае использования воды не из городских сетей водоснабжения)</i>			

б) Пища и Напитки

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	N/A
1	Соблюдается ли расстояние не менее 2 метров между столами и 60 см между стульями?			
2	Регулярно ли проводится дезинфекция сервисного оборудования до и после обслуживания в местах потребления пищи и напитков?			
3	В местах общего пользования убраны чайно-кофейные автоматы, диспенсеры, автоматы для напитков и прочие аналогичные устройства, либо рядом с автоматами находится сотрудник, который обслуживает гостей?			

4	Производится ли чистка обеденных столов и мебели, столешниц (кроме одноразовых) спиртосодержащими чистящими средствами после каждого гостя?			
5	Имеется ли на столе антисептическое средство или влажные салфетки /жидкость с 70% содержанием спирта?			
6	В случае предоставления угощений по системе «Шведский стол», имеется ли в наличии стеклянный козырек, чтобы исключить прямой контакт с едой? Гарантируется ли, что блюда будут поданы гостю с соблюдением необходимых мер безопасности?			
7	Имеются ли в наличии антисептики на спиртовой основе для рук и дезинфицирующее средство в местах, доступных для гостей и персонала?			

Г. БЕЗОПАСНОСТЬ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	N/A
1	Обеспечена ли координация процессов, относящихся к сфере департамента безопасности, с другими отделами объекта?			
2	Определены ли процедуры для минимизации контактного досмотра гостя помимо досмотра с применением рентген-оборудования? В случае если необходим контактный досмотр, определен ли порядок использования одноразовых средств защиты – перчаток и защиты для лица для каждого досмотра, а также мытье или дезинфекция рук после него?			
3	Пересмотрены ли существующие эвакуационные планы, планы на случай экстренных ситуаций, процессы управления рисками, с учетом пандемии?			
4	Имеются ли в наличии антисептики/дезинфицирующие средства для рук на спиртовой основе, одноразовые салфетки, которые будут использоваться охранниками после совершения контрольных мероприятий с посетителями (выдачи и получения удостоверений личности), а также специальные мешки для утилизации отходов?			

Д. ТРАНСПОРТ ОБЪЕКТА

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	N/A
1	Обеспечивается ли ношение в транспорте масок всеми пассажирами?			
2	Присутствует ли в транспортном средстве достаточное количество масок, спиртового антисептика для рук / дезинфектора для пассажиров?			
3	Проводится ли очистка поверхностей транспортного средства, с которыми происходит частый контакт (кресла, дверная ручка, поручни и т.п.), перед каждым рейсом?			

4	В случае, если оказываются услуги по парковке авто персоналом отеля, принимаются ли необходимые меры для безопасности сотрудников и гостей?			
---	---	--	--	--

Е. МЕСТА РАЗМЕЩЕНИЯ ПЕРСОНАЛА

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	N/A
1	Приняты ли меры, выданы ли предписания относительно полного запрета на посещение извне посетителями, родственниками и друзьями мест размещения и общежитий для персонала?			
2	Приняты ли меры для обеспечения социальной дистанции и иных санитарно-гигиенических мер в местах размещения и общежитиях для персонала, трансферах?			

Ё. ЧРЕЗВЫЧАЙНЫЕ СИТУАЦИИ И ИЗОЛЯЦИЯ

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ
1	Разработан ли порядок действий, назначено ли контактное лицо и отдел для обращения на случай чрезвычайных ситуаций (включая требования по координации кризисных ситуаций при эпидемиях)?		
2	Размещены ли в местах общего пользования контактные данные лица и отдела для обращения в чрезвычайных ситуациях, опубликованы ли эти данные через информационные каналы?		
3	Владеет ли персонал информацией о необходимых действиях в случае проявления у гостей каких-либо симптомов болезни (кашель, слабость, высокая температура и др.) при входе или выходе их объекта?		
4	Выделены ли на объекте изоляционные зоны на случай чрезвычайных ситуаций?		
10	Был ли установлен протокол, согласно которому услуги по уборке номера/этажа изолированного гостя осуществляются одним и тем же персоналом до конца нахождения гостя, и данному персоналу запрещено обслуживание других гостей в течение этого периода? Назначен ли персонал, который будет обслуживать гостей в изоляционных номерах? Подписан ли договор с данным персоналом по условиям работы, дополнительной оплаты, обеспечен ли персонал защитными костюмами / средствами, обучен ли условиям соблюдения дистанции при оказании услуг, проведении санитарно-гигиенических мер до и после оказания услуг?		

	<i>(Данный протокол не является обязательным для объектов размещения с номерным фондом до 50 номеров включительно)</i>		
17	В случае подозрения на заражение сотрудника Covid-19 или появлении у сотрудника симптомов заболевания, сообщается ли о его самочувствии руководству?		
18	Сообщается ли о сотрудниках, у которых выявлены симптомы Covid-19 (высокая температура, кашель и/или затрудненное дыхание) или у которых получены положительные результаты теста Covid-19, на горячую линию Министерства здравоохранения по коронавирусу (ALO 184) и в Управление сельского и лесного хозяйства?		

Ж. ВЫВЕСКА, ЛОГОТИП, СЕРТИФИКАТ И QR- КОД

(Пожалуйста, заполните форму, отметив столбцы ДА / НЕТ, начиная со 2-й проверки.)

	ОПИСАНИЕ	ДА	НЕТ	1-я проверка
1	Изготовлена ли вывеска «Безопасный туризм» в соответствии с правилами и размещена ли она на входе на объект?			
2	Логотип «Безопасный туризм» и QR-код соответствуют правилам и вывешены / размещены в месте хорошей видимости?			
3	Размещен ли в соответствии с правилами сертификат «Безопасный туризм» на входе на объект?			