Tên doanh nghiệp cơ sở

Địa chỉ Điện thoại

Người liên hệ

Điện thoại

**PHIẾU ĐÁNH GIÁ**

**Mức độ an toàn trong phòng chống dịch Covid-19**

**đối với hoạt động lưu trú du lịch trên địa bàn tỉnh Thừa Thiên Huế**

**I. TỰ ĐÁNH GIÁ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Stt** | **Nhóm tiêu chí** | **Nội dung tiêu chí chấm điểm** | **Điểm tối đa** | **Điểm tự chấm** | **Ghi chú** |
| **1** | **Cơ sở được quản lý an toàn**  ***(30 điểm)*** | 1.1 Có Nội quy hướng dẫn cụ thể cho các bộ phận, nhân viên và khách lưu trú thực hiện đảm bảo an toàn theo yêu cầu về thực hiện việc phòng, chống dịch Covid- 19 của Bộ Y tế được đặt, dán tại khu vực lễ tân, thang máy và các khu vực sinh hoạt chung. | 10 |  |  |
| 1.2 Có niêm yết ở phòng khách số đường dây nóng hỗ trợ trên địa bàn trong phòng, chống dịch Covid- 19; số đường dây nóng hỗ trợ du khách của Sở Du lịch để liên hệ khi cần thiết. | 10 |  |  |
| 1.3 Có hệ thống thu gom rác thải và xử lý nước thải đạt tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật về nước thải ra môi trường. | 5 |  |  |
| 1.4 Thực hiện vệ sinh, khử khuẩn các bề mặt đồ vật thường xuyên tiếp xúc của cơ sở lưu trú; phun khử khuẩn định kỳ và thường xuyên tại khu vực cơ sở lưu trú | 5 |  |  |
| **2** | **Cơ sở phục vụ khách an toàn**  ***(25 điểm)*** | 2.1 Phòng thông thoáng, mở cửa sổ (nếu có), đảm bảo các phương tiện phòng chống côn trùng. Khuyến cáo hạn chế sử dụng điều hòa, hoặc sử dụng ở nhiệt độ từ 27 độ (\*). | 5 |  |  |
| 2.2 Bố trí 01 người/phòng hoặc bố trí 02 người/phòng (nếu là người thân trong gia đình) (\*). | 5 |  |  |
| 2.3 Có trang bị nhiệt kế cầm tay, dung dịch sát khuẩn tay và khẩu trang tại khu vực sảnh lễ tân, nhà hàng,.. | 5 |  |  |
| 2.4 Có bố trí khu vực dự phòng (tối thiểu 02 phòng) làm nơi cách ly khách tại chỗ khi cần thiết | 5 |  |  |
| 2.5 Tổ chức phục vụ ăn uống tại cơ sở lưu trú: bố trí bàn ăn đảm bảo khoảng cách tiếp xúc theo quy định (từ 01 mét trở lên); phục vụ ăn uống tại phòng; hạn chế tổ chức phục vụ buffet(\*). | 5 |  |  |
| **3** | **Điều kiện làm việc của nhân viên an toàn**  ***(20 điểm)*** | 3.1 Đảm bảo đủ khẩu trang cho nhân viên khi làm việc. Thực hiện đo thân nhiệt và kiểm sức khỏe nhân viên hàng ngày theo hướng dẫn của ngành y tế. | 5 |  |  |
| 3.2 Có trang bị một số đồ bảo hộ y tế dự phòng (tối thiệu 02 bộ) cho nhân viên sử dụng | 5 |  |  |
| 3.3 Có khu vực riêng cho sinh hoạt của nhân viên: phòng vệ sinh, nguồn nước uống, nơi tạm nghỉ. | 5 |  |  |
| 3.4 Nhân viên phải tham gia tập huấn về biện pháp phòng, chống dịch bệnh Covid-19 do cơ quan có thẩm quyền tổ chức. | 5 |  |  |
| **4** | **Thông tin sức khỏe, tình trạng khai báo y tế**  ***(25 điểm)*** | 4.1 Có biện pháp nắm thông tin sức khỏe, tình trạng khai báo y tế (theo quy định) của các đoàn khách trước, trong và sau khi tham gia chương trình du lịch thông qua các đơn vị đối tác lữ hành đưa khách đến (\*). | 10 |  |  |
| 4.2 Kê khai đăng ký lưu trú gắn với khai báo y tế theo hướng dẫn của Sở Du lịch. | 10 |  |  |
| 4.3 Có thực hiện đo thân nhiệt, kiểm tra sức khỏe cho khách lưu trú trước khi nhận phòng và người bên ngoài vào; yêu cầu khách/người bên ngoài vào đeo khẩu trang khi vào cơ sở lưu trú. | 5 |  |  |
| **TỔNG CỘNG** | | | **100** |  |  |

**II.** **KẾT QUẢ:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Cách tính TCAT = TC1 + TC2 + TC3 +TC4** | | | |
| **Phân loại** | **Khung điểm** | **Khung điểm đối với Nhà nghỉ, Nhà có phòng cho khách du lịch thuê** | **Tự đánh giá** |
| An toàn mức 1 | Từ 80 - 100 điểm | Từ 70 - 80 điểm |  |
| An toàn mức 2 | Từ 65 đến dưới 80 điểm | Từ 60 đến dưới 70 điểm |  |
| An toàn mức 3 | Từ 50 đến dưới 65 điểm | Từ 50 đến dưới 60 điểm |  |
| Không an toàn | Dưới 50 điểm | Dưới 50 điểm |  |

|  |  |
| --- | --- |
| *Lưu ý:*  *1. Các tiêu chí có đánh dấu (\*) tuân thủ theo quy định cụ thể của từng thời điểm.*  *2. Các tiêu chí bắt buộc: 1.1 & 1.2; 2.2 &2.3; 3.4; 4.2 & 4.3*  *3. Đối với CSLT loại Nhà nghỉ du lịch và Nhà ở có phòng cho khách du lịch thuê không*  *đánh giá các tiêu chí 2.4 & 2.5 (ở nhóm tiêu chí 2), 3.2 & 3.3 (ở nhóm tiêu chí 3)*  *4. Đối với CSLT có khai thác dịch vụ nhà hàng, nhà hàng tiệc cưới, thực hiện đánh giá theo* *Hướng dẫn* *phòng, chống và đánh giá nguy cơ lây nhiễm dịch covid-19 tại trung tâm thương mại, siêu thị, chợ, nhà hàng (ban hành kèm theo Quyết định số 2225/QĐ-BCĐQG ngày 28/5/2020 của BCĐ quốc gia phòng, chống dịch Covid-19).* | **ĐƠN VỊ BÁO CÁO**  *(Ký, ghi rõ họ tên và đóng dấu)* |