



## Information an den Gast

Dieses Haus wurde in einer 2 – 3 tägigen angekündigten Prüfung bewertet. Die Prüfung basiert auf Kriterien, die vom Europäischen Heilbäderverband zusammengestellt wurden und überwiegend auf nationalen und internationalen Gesetzen und Normen basieren. Alle 18 Monate erfolgen im Wechsel eine Haupt- und eine Kontrollprüfung.

### Generelle Voraussetzungen (Prävention / Rehabilitation)

- Untersuchung und Dokumentation durch den Arzt, medizinisches Notfallmanagement
- Generelle Anforderungen an Diagnostik und Therapien und spezielle Anforderungen entsprechend der gesundheitlichen Schwerpunkte
- Ausbildung und Fachwissen des Personals (aus den Bereichen Medizin, Technik, Schwimmbad und Qualität)

### Qualitäts- und Sicherheitsmanagement

- Dokumente und Organisationsstruktur allgemein
- Reinigungs- und Hygienepläne, Notfallmanagement und Brandschutz
- Servicequalität und Motivation des Personals, Konstanz der Behandlungsqualität
- Chemische und mikrobiologische Analytik: Oberflächen, Badewasser, Trinkwasser, Raumluft, Lebensmittel, ggf. Heilwasser und Peloid
- Heilwasserbrunnen, Peloid-Abbau und -Lagerung

### Arztzimmer, Behandlungs- und Ruhebereich

- Management von Arzneimitteln und medizinischen Verbrauchsmaterialien, Sterilität von Instrumenten
- Sicherheit, Hygiene, Mindestanforderungen an das technische Niveau und Gästekomfort in folgenden Bereichen: Arztzimmer, Physiotherapie, Massagen, Elektrotherapie, Hydrotherapie, Inhalation, Anwendungen mit Heilwässern und Heilgasen, Ruheraum, Fitnessbereich, Gymnastikraum und falls vorhanden: Heilwasser-Trinkstellen, Salzgrotten, Peloid-Therapie, Solarium

### Bade- und Wellnessbereich

- Reinigung und Desinfektion von Badewasser
- Sicherheit, Hygiene und Sauberkeit im Umkleidebereich, den Toiletten, im Schwimmbad und in der Sauna und in der Schwimmbad-Kantine (falls vorhanden)

### Hotelbereich und Hotelzimmer

- Sauberkeit, Sicherheit, Komfort und Ordnung im gesamten Hotel und im Übernachtungsbereich
- Information über aktuelle Aktivitäten im Haus und in der Region
- Umfeld (Infrastruktur, Ruhe, Sicherheit)

### Gastronomie und Küche

- Hygiene- und Sicherheitsmanagement bei der Lagerung und Zubereitung von Lebensmitteln (Anforderungen an Personal, Küche, Geräte und Geschirr)
- Angebot von Diäten

**Haben Sie Anmerkungen oder Verbesserungsvorschläge?  
Bitte schreiben Sie uns unter [info@europespa.eu](mailto:info@europespa.eu).**