

СТАНДАРТ
безопасной деятельности организаций и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность в торговых центрах/ торговых комплексах и торгово-развлекательных центрах/ торгово-развлекательных комплексах, в том числе санитарно-гигиенической безопасности, в целях противодействия распространению в Санкт-Петербурге новой коронавирусной инфекции (COVID-19)

1. Общие положения

1.1. Настоящий Стандарт безопасной деятельности организаций и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность в торговых центрах/ торговых комплексах и торгово-развлекательных центрах/ торгово-развлекательных комплексах (далее – ТРЦ), в том числе санитарно-гигиенической безопасности в целях противодействия распространению в Санкт-Петербурге новой коронавирусной инфекции (COVID-19) (далее – Стандарт) содержит основные требования, предъявляемые к санитарному режиму объектов торговли и услуг, расположенных на территории ТРЦ, и личной гигиене работников, особенностям режимов доступа в объекты торговли и услуг, расположенные на территории ТРЦ, организации питания работников, санитарной обработке помещений, обеспечению работников средствами защиты и другие необходимые мероприятия для противодействия распространению в Санкт-Петербурге новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

1.2. Общие рекомендации по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19) размещены на официальной странице сайта Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (далее – Роспотребнадзор) в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

1.3. Необходимо уведомить Комитет по промышленной политике, инновациям и торговле Санкт-Петербурга о внедрении Стандарта посредством личного кабинета на сайте Санкт-Петербургского государственного бюджетного учреждения «Центр развития и поддержки предпринимательства» в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» по адресу: <https://www.crpp.ru/>, получить и разместить QR-код на входах в ТРЦ и в объекты торговли и услуг, расположенные на территории ТРЦ.

2. Санитарно-гигиенические требования и порядок допуска работников

2.1. Организациям (индивидуальным предпринимателям), осуществляющим деятельность на территории ТРЦ, необходимо обеспечить принятие локальных нормативных актов, устанавливающих:

численность и перечень работников (исполнителей по гражданско-правовым договорам), непосредственно участвующих в технологических и иных процессах, которые необходимы для обеспечения функционирования организации (индивидуального предпринимателя), и не подлежащих переводу на дистанционный режим работы;

численность и перечень работников (исполнителей по гражданско-правовым договорам), подлежащих переводу на дистанционный режим работы;

численность и перечень работников (исполнителей по гражданско-правовым договорам), в отношении которых в соответствии с Указами Президента Российской Федерации установлен режим работы нерабочего дня с сохранением заработной платы (режим самоизоляции) в связи с достижением возраста старше 65 лет.

2.2. Руководителям ТРЦ и объектов торговли и услуг, осуществляющих деятельность на территории ТРЦ (далее - Руководители), необходимо организовать системную работу по информированию работников о рисках новой коронавирусной инфекции COVID-19, мерах индивидуальной профилактики, необходимости своевременного обращения за медицинской помощью при появлении первых симптомов ОРВИ.

2.3. Для работников на основании существующих документов должны быть разработаны и укреплены в нужных местах правила личной гигиены, входа и выхода из помещений, регламент уборки. Правила и меры личной гигиены, включая требования по применению одежды, должны применяться ко всем работникам.

2.4. Необходимо обеспечить подготовку и переподготовку работников по правилам личной гигиены и технике безопасности.

2.5. Перед началом рабочего дня Руководителям необходимо организовать ежедневный «входной фильтр» с проведением визуального осмотра и опроса работников на предмет наличия симптомов ОРВИ.

2.6. Необходимо обеспечить ежедневное перед началом рабочей смены измерение температуры тела работников (при температуре 37,0 гр.С и выше либо при других явных признаках ОРВИ работник должен быть отстранен от работы). Каждое измерение температуры тела и осмотр работников регистрировать в журнале регистрации температуры работников.

2.7. Каждый работник должен оповещать о любых отклонениях в состоянии здоровья. Работник с симптомами заболевания не допускается до работы и получает уведомление о необходимости обращения в медицинское учреждение. Возобновление допуска к работе проводится только при наличии справки лечебного учреждения о выздоровлении.

2.8. Необходимо обеспечить работников запасом одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже одного раза в два часа) для использования их при работе, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами. Повторное использование

одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается.

2.9. Работники обязаны выполнять правила личной гигиены и производственной санитарии в зависимости от специфики деятельности организации (индивидуального предпринимателя).

2.10. В случае необходимости контактов с посетителями ТРЦ рабочие места должны быть оснащены устройствами, предохраняющими работников от прямой капельной инфекции.

2.11. Обеспечить организацию границ выделенной зоны на территории ТРЦ, функционирующей для выгрузки и погрузки товаров, сырья и материалов, которые необходимы для обеспечения функционирования организаций (индивидуальных предпринимателей), осуществляющих деятельность в ТРЦ.

2.12. Обеспечить возможность допуска в границах ограниченной выделенной зоны на территории ТРЦ работников иных организаций (индивидуальных предпринимателей), обеспечивающих выгрузку и погрузку товаров, сырья и материалов, которые необходимы для обеспечения функционирования организаций (индивидуальных предпринимателей), осуществляющих деятельность в ТРЦ.

2.13. Обработку рук производят в специально предназначенных местах или на местах с применением средств индивидуальной обработки.

2.14. Для механического удаления загрязнений и микрофлоры руки моют теплой проточной водой с мылом в течение 1-2 минут, обращая внимание на околоногтевые пространства. Оптимально пользоваться сортами мыла с высокой пенообразующей способностью. Затем руки ополаскивают водой для удаления мыла и обрабатывают дезинфекционными средствами.

2.15. При использовании одноразовой технологической одежды в конце смены ее необходимо утилизировать надлежащим образом. Повторное использование одноразовой технологической одежды запрещено. После утилизации тщательно вымыть руки.

3. Санитарная обработка помещений

3.1. Профилактическая дезинфекция проводится на системной основе и включает в себя меры личной гигиены, частое мытье рук с мылом или обработку их кожными антисептиками, дезинфекцию столовой и кухонной посуды, проветривание и обеззараживание воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств, обладающих вирулицидной активностью в соответствии с инструкциями по их применению, включая дезинфекцию рабочих мест и оборудования.

3.2. Дезинфекция может проводиться собственными силами и посредством привлечения специализированных организаций. Обеззараживанию подлежат все поверхности, оборудование и инвентарь производственных помещений, торговых залов, обеденных залов, санузлов.

3.3. На территории ТРЦ, в служебных, производственных и складских помещениях, холодильных камерах, в местах общего пользования постоянно проводятся мероприятия по санитарной обработке и дезинфекции в соответствии с программой санитарной обработки, уделив особое внимание дезинфекции входных групп, лифтов, дверных ручек, выключателей, поручней, в том числе эскалаторов, перил, контактных поверхностей (столов и стульев работников, оргтехники), мест общего пользования.

3.4. Дополнительно ежедневно проводятся следующие мероприятия:

уборка с использованием хлорсодержащих дезинфекционных средств полов в торговом зале 2 раза в день, утром и вечером;

дезинфекционная обработка туалетов для посетителей (пол, санитарно-техническое оборудование, вентили кранов, спуск бачков унитазов, контактные поверхности) 3 раза в день (или чаще при необходимости);

дезинфекционная обработка торгового оборудования (весы, ручки дверей, прилавки, ручки тележек, корзин, поручни, перила на кассовой линии, терминалы самообслуживания, контактные поверхности) каждые 2 часа с использованием хлорсодержащих дезинфекционных средств;

весовой инвентарь в зонах самообслуживания – совки, щипцы, ложки – мыть ежедневно 2 раза в день, обработка в соответствии с инструкцией по мытью посуды и инвентаря;

дезинфекционная обработка кассовых зон с использованием хлорсодержащих дезинфекционных средств каждые 2 часа работы.

3.5. В служебных помещениях ежедневно проводить следующие мероприятия: дезинфекцию санузлов (пол, санитарно-техническое оборудование, вентили кранов, спуск бачков унитазов, контактные поверхности) и столовой (контактные поверхности микроволновок, столов, стульев, холодильного оборудования) 3 раза в день.

3.6. Для дезинфекции могут быть использованы средства из различных химических групп: хлорактивные (натриевая соль дихлоризоциануровой кислоты в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 0,06%, хлорамин Б в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 3,0%), кислородактивные (перекись водорода в концентрации не менее 3,0%), катионные поверхностно-активные вещества (КПАВ) (четвертичные аммониевые соединения (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,5%)), третичные амины (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,05%), полимерные производные гуанидина (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,2%), спирты (в качестве кожных антисептиков и дезинфицирующих средств для обработки небольших по площади поверхностей используются изопропиловый спирт в концентрации не менее 70% по массе, этиловый спирт в концентрации не менее 70% по массе) и другие. Содержание действующих веществ указано в инструкциях по применению. В случае, если имеется возможность, необходимо проводить контроль концентрации дезинфицирующих средств в рабочих растворах.

Для проведения дезинфекции применяют дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке и разрешенные к применению в соответствующих организациях, в инструкциях по применению которых, указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях. Соблюдение времени экспозиции и концентрации рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией к препарату для уничтожения микроорганизмов и вирусов.

3.7. При работе с дезинфекционными средствами соблюдать меры безопасности. Все виды работ с дезинфицирующими средствами следует выполнять во влагонепроницаемых перчатках одноразовых или многократного применения. При проведении заключительной дезинфекции способом орошения используют средства индивидуальной защиты (СИЗ). Органы дыхания защищают респиратором, глаза – защитными очками или используют противоаэрозольные СИЗ органов дыхания с изолирующей лицевой частью.

3.8. Отходы производства и мусор должны собираться в специальные контейнеры с приводной крышкой с удалением из помещения не реже одного раза в смену. Раковины для мытья рук, санитарные узлы и контейнеры для мусора моют, чистят и дезинфицируют ежедневно.

3.9. Дезинфицирующие средства хранят в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте.

3.10. Применение в помещениях с постоянным нахождением работников бактерицидных облучателей воздуха рециркуляторного типа, разрешенных к использованию в присутствии людей.

Регулярное проветривание (каждые 2 часа) рабочих помещений.

4. Организация питания

4.1. При наличии помещений для принятия пищи, рекомендовано введение строгого графика без пересечения разных подразделений с возможностью рассадки работников таким образом, чтобы расстояние между сидящими было не менее 1,5 м.

4.2. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

4.3. Мытье и дезинфекцию многоразовой столовой посуды необходимо проводить преимущественно с применением посудомоечных машин в режимах обработки, обеспечивающих дезинфекцию. Механическая мойка посуды в специализированных моечных машинах производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

4.4. Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:

механическое удаление остатков пищи;

мытьё в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
мытьё во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40 °С и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;

ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

обработка всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;

ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны проточной водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

4.5. При наличии столовой для питания работников:

обеспечить использование посуды однократного применения с последующим ее сбором, обеззараживанием и уничтожением в установленном порядке;

при использовании посуды многократного применения - ее обработку желательно проводить на специализированных моечных машинах в соответствии с инструкцией по ее эксплуатации с применением режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65 град. С в течение 90 минут или ручным способом при той же температуре с применением дезинфицирующих средств в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

4.6. При отсутствии столовой для питания работников:

запретить прием пищи на рабочих местах, пищу принимать только в специально отведенной комнате - комнате приема пищи;

при отсутствии комнаты приема пищи, предусмотреть выделение помещения для этих целей с раковиной для мытья рук (подводкой горячей и холодной воды), обеспечив его ежедневную уборку с помощью дезинфицирующих средств.

5. Алгоритм действий в случае подозрения и выявления заболевания новой коронавирусной инфекцией COVID-19

5.1. С целью подготовки к внештатным (экстренным) ситуациям ознакомить работников со схемой маршрутизации пациентов (от организации) с симптомами ОРВИ и внебольничной пневмонией в медицинские организации, осуществляющие медицинскую помощь в стационарных условиях, определенные для данного контингента пациентов, с назначением ответственных лиц.

5.2. Работник, у которого имеются подозрения заболевания новой коронавирусной инфекцией COVID-19, с использованием имеющихся средств связи извещает руководителя организации о своем состоянии.

5.3. При появлении подозрения заболевания новой коронавирусной инфекцией COVID-19 направить вызов в специализированную выездную бригаду скорой медицинской помощи, содействовать направлению пациента в медицинские организации, оказывающие медицинскую помощь в стационарных условиях.

5.4. Использовать бактерицидные облучатели или другие устройства для обеззараживания воздуха и (или) поверхностей для дезинфекции воздушной среды помещения (при наличии). В случае необходимости обеспечить проведение дезинфекции помещений силами специализированной организации.

5.5. При подтверждении у работника заражения новой коронавирусной инфекцией COVID-19 руководству необходимо сформировать сведения о контактах работника в рамках исполнения служебных обязанностей за последние 14 дней и уведомить всех работников, входящих в данный список, о необходимости соблюдения режима самоизоляции.

5.6. В случае выявления и изолирования работника с диагнозом новой коронавирусной инфекции COVID-19 на территории ТРЦ проводится заключительная дезинфекция с привлечением работников специализированной организации и закрытием ТРЦ.

При проведении заключительной дезинфекции:

способ обработки и используемое дезинфицирующее средство, концентрацию рабочего раствора, расход на 1 кв.м определяет работник специализированной организации;

обработке подлежат: раздевалка, туалетная комната, душевые, комната для приема пищи, рабочее место работника, служебные коридоры, места общего пользования (комната для курения при необходимости). Дополнительные помещения и зоны обработки определяются исходя из должности и конкретного места работы заболевшего;

обработка проводится в отсутствие людей. Пищевая продукция выносится в холодильные камеры и на склады. Упаковочные материалы выносятся в места складирования;

после проведения обработки выдерживается необходимое время, после чего проводится проветривание помещений;

после заключительной дезинфекции поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами, подвергаются влажной уборке (протираание влажной чистой ветошью);

по результатам заключительной дезинфекции оформляется акт. В акте должны быть отражены следующие сведения: лицо, проводившее дезинфекцию, метод дезинфекции, наименование дезинфицирующего средства, концентрация рабочего раствора, расход на 1 кв.м, площадь обработанных помещений.

6. Информирование работников и посетителей ТРЦ о мерах предосторожности и профилактики

6.1. Все работники ТРЦ и организаций (индивидуальных предпринимателей), осуществляющих деятельность на территории ТРЦ, должны быть ознакомлены с настоящим стандартом под роспись.

6.2. На территории служебных, производственных и складских помещений, а также в местах общего пользования устанавливаются информационные стенды, плакаты, памятки по соблюдению мер профилактики на рабочих местах, по действиям в случае появления симптомов острого респираторного заболевания. В зонах санитарных постов устанавливается визуальная инструкция по правилам обработки рук с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

6.3. На территориях общего пользования и в торговых залах устанавливаются информационные плакаты, наглядная агитация по соблюдению мер предосторожности; на полу наносятся разграничительные линии для соблюдения дистанции в местах возможного скопления посетителей ТРЦ (кассовая линия, весовой прилавок, открытые витрины); вывешиваются листы с информацией о режиме работы отдельных объектов торговли и услуг, участков и зон ТРЦ.

6.4. Посредством системы аудиооповещения в рабочие часы ТРЦ происходит оповещение посетителей о предпринимаемых мерах безопасности и профилактики, напоминание о соблюдении мер предосторожности при совершении покупок, о необходимости соблюдения дистанции при нахождении в торговом зале.

6.5. Недопустимо использование залов ожиданий, скамеек для отдыха посетителей.

7. Оснащение помещений и обеспечение работников средствами защиты

7.1. На кассовой линии и информационном пункте устанавливаются защитные ограничительные экраны из прозрачных полимерных материалов. Вывешиваются информационные плакаты о мерах защиты, а также о предпочтительном способе оплаты товаров и услуг.

7.2. Работникам торгового зала и кассирам выдаются одноразовые перчатки и одноразовые маски в количестве, необходимом для работы в смене в торговом зале с учетом правил использования данных средств защиты.

7.3. В служебных помещениях, в столовых устанавливаются бактерицидные лампы закрытого типа.

7.4. Во всех туалетных комнатах для работников ТРЦ устанавливаются дозаторы с кожным антисептиком, вывешиваются визуальные инструкции по технике мытья и дезинфекции рук.

7.5. На входах в ТРЦ устанавливается пост для обработки рук посетителями ТРЦ. Пост комплектуется кожным антисептиком на основе изопропилового спирта, бумажными салфетками или полотенцами, инструкцией по обработке рук.

7.6. На территории ТРЦ в местах предполагаемого скопления посетителей вывешиваются бактерицидные лампы закрытого типа (зона выкладки товаров, весовой прилавок, кассовая зона и т.д.).

8. Обеспечение соблюдения дистанции

8.1. Все работы в объекте розничной торговли должны проводиться согласно сменному графику работы с целью уменьшения большого скопления при входе и выходе работников. Соблюдение социального дистанцирования 1,5 метра.

8.2. В случае если технологические процессы позволяют обеспечить расстояние между работниками, рекомендуется находиться на расстоянии не менее 1,5 метров между людьми.

8.3. В местах скопления посетителей ТРЦ (вдоль прилавков, витрин, стеллажей, в кассовых зонах) наносится специальная разметка для соблюдения безопасной дистанции 1,5 метра и более со стороны посетителей во время приобретения товаров и услуг.

8.4. Также разметка наносится в служебных помещениях в местах возможного скопления работников для облегчения соблюдения дистанции.

8.5. Доступ посетителей в объекты торговли и услуг, расположенные на территории ТРЦ, ограничен количеством посетителей в целях соблюдения безопасной дистанции 1,5 метра между ними одновременно с учетом свободной площади торгового зала (ориентировочно не менее 10 кв. метров на каждого посетителя). Вход следующего посетителя не должен превышать нарушение указанного лимита.

8.6. Запрещено (временно приостановлено) функционирование кинотеатров, аквапарков, зоологических парков, иных объектов, предназначенных для развлечений и досуга, фудкорттов с потреблением продукции общественного питания на территории ТРЦ (за исключением приобретения продукции общественного питания на вынос), а также детских игровых площадок, расположенных внутри (на территории) ТРЦ.

8.7. Запрещено (временно приостановлено) проведение развлекательных и культурно-массовых мероприятий с целью привлечения посетителей в ТРЦ.