

**Критерии безопасной деятельности организаций и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность в сфере пассажирских перевозок внутренним водным транспортом, в том числе санитарно-гигиенической безопасности в целях противодействия распространения в Санкт-Петербурге новой коронавирусной инфекции (COVID-19)**

<i>№ п/п</i>	<i>Принимаемые меры</i>	<i>Возможность применения меры (+/-)</i>
<b>Обязательные меры</b>		
1.	Обеспеченность неснижаемым запасом СИЗ (маски, перчатки) работников организации, в том числе кассиров, из расчета использования маски не более 3-х часов, респираторами на случай выявления температурающих лиц.	
2.	Обеспеченность персонала достаточным запасом дезинфицирующих средств вирулицидного действия, бесконтактных или индивидуальных термометров.	
3.	Обеспеченность персонала достаточным запасом кожного антисептика, дезинфицирующих салфеток.	
4.	Наличие на входе на судно и любых жилых и общественных помещениях судна установленных дозаторов с кожным антисептиком, вывешенных визуальных инструкций по технике мытья и дезинфекции рук.	
5.	Обеспеченность пассажиров при предъявлении билета одноразовыми перчатками и одноразовыми масками (в случае их отсутствия у пассажира).	
6.	Наличие на кассе (если имеется) специальной разметки для соблюдения социальной дистанции пассажиров.	
7.	Наличие на кассах и информационных пунктах (если имеются) защитных ограничительных экранов из прозрачных полимерных материалов.	
8.	Наличие перед входом в пассажирский салон резиновых ковриков или ковриков из пористого материала, смоченных дезинфицирующими средствами.	
9.	Наличие специальной разметки для соблюдения безопасной дистанции 1,5 метра в местах скопления пассажиров.	
10.	Наличие на палубе разграничительных линий для соблюдения дистанции в местах возможного скопления покупателей билетов и пассажиров.	
11.	Наличие у трапа на судне поста для обработки рук пассажирами (Пост комплектуется кожным антисептиком на основе изопропилового спирта, бумажными салфетками или полотенцами, инструкцией по обработке рук).	
12.	Организация двукратного измерения температуры работников и членов экипажей судов (перед началом рабочего дня и после окончания рабочего дня).	
13.	Проведение дистанционного замера температуры пассажиру перед его заходом на судно с последующим внесением информации в журнал посещения судна.	
14.	Наличие границ выделенной зоны на плавучих объектах организации (индивидуального предпринимателя) для швартовки и безопасной	

	стоянки судов. В случае размещения на стоянке более одного судна не допускать пересечения потоков пассажиров отдельно стоящих транспортных средств. Швартовка судов вторым бортом не допускается.	
15.	Организация на судах и плавучих объектах, в служебных помещениях, в местах общего пользования мероприятий по санитарной обработке и дезинфекции в соответствии с программой санитарной обработки, уделяя особое внимание дезинфекции поручней, перил, дверных ручек, выключателей, контактных поверхностей (столов и стульев), санузлов.	
16.	Обеспеченность достаточного количества специальных контейнеров с крышкой для отходов и мусора.	
<i><b>Дополнительные меры</b></i>		
17.	Возможность ежедневного проведения в служебных помещениях дезинфекции санузлов (пол, санитарно-техническое оборудование, вентили кранов, спуск бачков унитазов, контактные поверхности) 3 раза в день.	
18.	Возможность дезинфекции мест общего пользования судов и плавучих объектов (ручки дверей, поручни, перила, другие контактные поверхности) каждые 2 часа с использованием хлорсодержащих дезинфекционных средств.	
19.	Возможность дезинфекционной обработки кассовых зон продажи билетов с использованием дезинфицирующих средств вирулицидного действия каждые 2 часа работы.	
20.	Возможность уборки с использованием дезинфекционных средств вирулицидного действия полов в пассажирском салоне и на верхней палубе 2 раза в день.	
21.	Возможность проведения регулярного (каждые 2 часа) проветривания рабочих помещений и общественных помещений по возможности с учетом конструктивных особенностей судна.	
22.	Возможность применения в рабочих помещениях бактерицидных ламп, рециркуляторов воздуха, одобренных к использованию классификационным обществом с целью регулярного обеззараживания воздуха.	
23.	Возможность проведения дезинфекции системы вентиляции судна с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия 1 раз в месяц, а также при наличии случаев заражения членов экипажа судна или пассажиров новой коронавирусной инфекцией (COVID-19).	
24.	Возможность проведения дезинфекции воздухозаборников и обратных решеток систем вентиляции судна (1 раз в сутки перед началом работы судна) с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия.	
25.	Возможность использования посуды однократного применения с последующим ее сбором, обеззараживанием и уничтожением в установленном порядке или дезинфекции посуды с использованием сертифицированных средств после каждого приема пищи или обеззараживание столовых приборов и посуды в режиме не ниже 65 <sup>0</sup> С не менее 90 минут специализированными машинами для мойки посуды.	
26.	Использование в работе дезинфектантов, подтвержденных сертификатами качества.	

27.	Обеспеченность одноразовой посудой.	
28.	Возможность установки на судах и плавучих объектах информационных стендов, плакатов, памяток по соблюдению мер профилактики для пассажиров по действиям в случае появления симптомов острого респираторного заболевания.	
29.	Возможность оповещения посредством системы радиовещания на судах и плавучих объектах пассажиров о предпринимаемых мерах безопасности и профилактики, напоминание о соблюдении мер предосторожности при нахождении на плавучем объекте и судне, о необходимости соблюдения дистанции при нахождении в салоне и на верхней палубе судов.	
30.	Наличие информационных плакатов о мерах защиты, а также о предпочтительных способах оплаты билетов.	
31.	Организация записи в журнале регистрации результатов измерения температуры работников и членов экипажей судов.	
32.	Наличие возможности безналичного способа оплаты.	
33.	Возможность использования в качестве поставщика шипчандлерские организации, которые официально зарегистрированы.	
34.	Возможность снабжения и обработки дезинфицирующими средствами поддонов.	
35.	Возможность организации дезинфекции палубы и соответствующих помещений после приемки.	