**ПРИМЕРНАЯ ФОРМА СТАНДАРТА БЕЗОПАСНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ (ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРЕДПРИНИМАТЕЛЯ), В ТОМ ЧИСЛЕ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ В ЦЕЛЯХ ПРОТИВОДЕЙСТВИЯ РАСПРОСТРАНЕНИЯ В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ НОВОЙ КОРОНАВИРУСНОЙ ИНФЕКЦИИ (COVID-19)**

1. **Общие положения**
   1. Настоящая примерная форма Стандарта безопасной деятельности организации (индивидуального предпринимателя), в том числе санитарно-гигиенической безопасности в целях противодействия распространения   
      в Санкт-Петербурге новой коронавирусной инфекции (COVID-19)  
      (далее – Стандарт) содержит основные требования, предъявляемые к санитарному режиму организаций (индивидуальных предпринимателей) и личной гигиене работников, особенностям режимов доступа в организации, организации питания работников, санитарной обработке помещений, обеспечению работников средствами защиты и другие необходимые мероприятия для противодействия распространения в Санкт-Петербурге коронавирусной инфекции (COVID-19).
   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».
2. **Санитарно-гигиенические требования и порядок допуска работников**
   1. Руководителям 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. 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.
   3. Необходимо обеспечить подготовку и переподготовку работников   
      по правилам личной гигиены и технике безопасности.
   4. Перед началом работы (рабочей смены) организуется ежедневное проведение контроля температуры тела работников. При выявлении лиц   
      с температурой тела свыше 37,1 гр.С и (или) с симптомами инфекционного заболевания – не допускать их к работе.
   5. Каждый работник должен оповещать о любых отклонениях   
      в состоянии здоровья. Работник с симптомами инфекционного 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.
   6. Работники обязаны выполнять правила личной гигиены   
      и производственной санитарии в зависимости от специфики деятельности организации (индивидуального предпринимателя).
   7. Организуются места для обработки рук кожными антисептиками при входе в здания (сооружения), а также в местах организации приема пищи, общего пользования, которые определены хозяйствующим субъектом.
   8. Обеспечивается наличие моющего средства для рук в туалетах   
      и иных помещениях, в которых установлено оборудование для мытья рук.
   9. При использовании одноразовой технологической одежды, в конце смены ее необходимо утилизировать надлежащим образом. Повторное использование одноразовой технологической одежды запрещено. После утилизации тщательно вымыть руки.
   10. Для работников и посетителей вывешиваются информационные плакаты о мерах профилактики COVID-19 и правилах гигиены.
3. **Санитарная обработка помещений**
   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.
   2. Рекомендуется обеспечить регулярное (каждые 2 часа) проветривание рабочих помещений и использование в помещениях с постоянным массовым пребыванием людей оборудования для обеззараживания воздуха   
      в соответствии с руководством по эксплуатации.
   3. Дезинфекция может проводиться собственными силами   
      и посредством привлечения специализированной организации. Обеззараживанию подлежат все контактные поверхности, оборудование и инвентарь производственных помещений, обеденных залов, санузлов.
   4. Обработка поверхностей проводится способом протирания ветошью, смоченной дезинфицирующим раствором, или способом орошения путем распыления дезинфицирующего раствора.
   5. 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 — 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.
   6. После экспозиции дезинфицирующий раствор смывают чистой водой, протирают сухой ветошью с последующим проветриванием   
      до исчезновения запаха дезинфектанта.
   7. Воздух в присутствии работников рекомендуется обрабатывать   
      с использованием технологий и оборудования, разрешенных к применению   
      в установленном порядке, на основе использования ультрафиолетового излучения (рециркуляторов), различных видов фильтров (в том числе электрофильтров)   
      в соответствии с действующими методическими документами.
   8. Для уничтожения микроорганизмов необходимо соблюдать время экспозиции и концентрацию рабочего раствора дезинфицирующего средства   
      в соответствии с инструкцией. При необходимости, после обработки поверхность промывают водой и высушивают с помощью бумажных полотенец.
   9. Отходы производства и мусор должны собираться в специальные контейнеры с приводной крышкой с удалением из помещения по мере накопления, но не реже одного раза в смену. Раковины для мытья рук, санитарные узлы и контейнеры для мусора моют, чистят и дезинфицируют ежедневно.
   10. Дезинфицирующие средства хранят в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте, недоступном для детей.
   11. Обеспечивается проведение ежедневной уборки в конце рабочего дня, а также ежесменной уборки по окончании рабочей смены (в случае сменной работы) используемых служебных помещений и мест общего пользования   
       с использованием дезинфицирующих средств вирулицидного действия.
   12. На территории хозяйствующих субъектов обеспечивается наличие запаса моющих и дезинфицирующих средств для уборки помещений и обработки рук.
4. **Организация питания**
   1. Количество одновременно используемой столовой посуды   
      и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.
   2. Механическая мойка посуды в специализированных моечных машинах, производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.
   3. Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:

* механическое удаление остатков пищи;
* мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
* мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40 °C 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 °C 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.

1. **Алгоритм действий в случае подозрения инфекционного заболевания, в том числе COVID-19**
   1. С целью подготовки к внештатным (экстренным) ситуациям, ознакомить работников со схемой маршрутизации пациентов (от организации)   
      с симптомами инфекционного заболевания, в том числе COVID-19,   
      в медицинские организации, осуществляющие медицинскую помощь   
      в стационарных условиях, определенные для данного контингента пациентов,   
      с назначением ответственных лиц.
   2. Работник, у которого имеются подозрения инфекционного заболевания, в том числе COVID-19, с использованием имеющихся средств связи извещает руководителя организации о своем состоянии.
   3. При появлении подозрения на инфекционное заболевание,   
      в том числе COVID-19, организация содействует направлению пациента   
      в медицинские организации, оказывающие медицинскую помощь.
   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.