

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, хозяйствующие субъекты соответственно), 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».

2. Санитарно-гигиенические требования
и порядок допуска работников

2.1. Хозяйствующим субъектам необходимо обеспечить принятие локальных нормативных актов, устанавливающих Стандарт и осуществить уведомление Комитета по промышленной политике, инновациям и торговле Санкт-Петербурга (далее – Комитет) об осуществлении (возобновлении) деятельности путем направления информации (сообщения) через личный кабинет на сайте Санкт-Петербургского государственного бюджетного учреждения «Центр развития и поддержки предпринимательства», подведомственного Комитету.

2.2. 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.

2.3. Хозяйствующим субъектам при осуществлении различных видов работ и услуг рекомендуется организовать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия, предусматривающие:

организацию ежедневного проведения контроля температуры тела работников (далее - термометрия) перед началом работы (рабочей смены). При выявлении лиц с температурой тела выше 37,1 °С и/или с симптомами острого респираторного вирусного заболевания (далее – ОРВИ) – не допускать их к работе;

организацию мест обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей, в том числе с помощью установленных дозаторов, дезинфицирующих салфеток (далее – кожные антисептики) при входе в здания (сооружения), а также в местах организации приема пищи, общего пользования, которые определены хозяйствующим субъектом;

обеспечение наличия моющего средства для рук в туалетах и иных помещениях, в которых установлено оборудование для мытья рук;

обеспечение работников запасом кожных антисептиков;

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 (далее - дезинфицирующие средства);

проведение информирования работников и посетителей о мерах профилактики новой коронавирусной инфекции (COVID-19) и правилах гигиены с использованием общедоступных информационных материалов;

регулярно проводить мероприятия по дезинфекции, включая дезинфекцию оборудования и инвентаря, обеззараживание воздуха, обеспечение дезинфекционными средствами для обработки рук, поверхностей и инвентаря;

обеспечить возможность использования работниками средств индивидуальной защиты органов дыхания при наличии соответствующих требований, установленных нормативными правовыми актами.

2.4. 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.

2.5. На территории хозяйствующих субъектов обеспечивается наличие запаса моющих и дезинфицирующих средств для уборки помещений и обработки рук.

2.6. Работники хозяйствующего субъекта обязаны выполнять правила личной гигиены и производственной санитарии в зависимости от специфики деятельности хозяйствующего субъекта в порядке, установленном Стандартом для соответствующего вида деятельности.

2.7. В случае необходимости контактов с посетителями хозяйствующего субъекта рабочие места рекомендуем оснащать устройствами, предохраняющими работников от прямой капельной инфекции (индивидуальные защитные экраны и/или перегородки из прозрачных полимерных материалов).

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

2.9. 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.

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

2.11. Обеспечение вакцинации сотрудников против COVID-19 должно осуществляться в соответствии с требованиями постановления Главного государственного санитарного врача по городу Санкт-Петербургу от 12.10.2021 № 3 «О проведении в Санкт-Петербурге профилактических прививок против новой коронавирусной инфекции отдельным группам граждан по эпидемическим показаниям».

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 и хозяйствующих субъектов, 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) и мест общего пользования.

3.4. Хозяйствующим субъектам, осуществляющим изготовление полуфабрикатов, готовых кулинарных изделий, хлебобулочных изделий, рекомендуется:

использование режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды, столовых приборов;

преимущественное использование посудомоечных машин с дезинфицирующим эффектом;

проведение дезинфекции контактных поверхностей: дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, оргтехники, считывателей банковских карт и др.

3.5. При организации работы хозяйствующих субъектов рекомендуется ежедневное проведение дезинфекции контактных поверхностей: дверных ручек, выключателей, поручней, перил, оргтехники, ручек покупательских тележек и корзин, прилавков, транспортеров, считывателей банковских карт и др.

3.6. Дополнительно ежедневно проводятся следующие мероприятия:

уборка с использованием дезинфицирующих средств полов в торговом зале;

обработка дезинфицирующими средствами туалетов для посетителей (пол, санитарно-техническое оборудование, вентили кранов, спуск бачков унитазов, контактные поверхности) и примерочных зон;

обработка дезинфицирующими средствами торгового оборудования (весы, ручки дверей, прилавки, ручки тележек, корзин, поручни, перила на кассовой линии, терминалы самообслуживания, контактные поверхности);

обработка дезинфицирующими средствами кассовых зон;

обработка горячим паром или иными устройствами прямого термического воздействия предметов одежды после примерки посетителями.

3.7. В служебных помещениях проводить мероприятия по дезинфекции мест общего пользования, включая обработку санузлов и всех контактных поверхностей. Дезинфекция гардеробных комнат и мест приема пищи персонала проводится после окончания смены и после каждого приема пищи соответственно.

3.8. Перед началом осуществления деятельности, далее не реже 1 раза в месяц или чаще по эпидпоказаниям, обеспечить проведение дезинфекции систем вентиляции помещений, силами специализированной организации, либо с применением специального оборудования для обеззараживания воздуха, встроенного в систему общеобменной вентиляции, а также дезинфекцию всех помещений и оборудования предприятия с применением вирулицидных средств, силами специализированной организации.

3.9. 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.

3.10. 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. Органы дыхания защищают респиратором, глаза – защитными очками или используют противоаэрозольные средства индивидуальной защиты органов дыхания с изолирующей лицевой частью.

3.11. 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.

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

3.13. 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 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 или ручным способом с применением дезинфицирующих средств в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

4.2. 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.

4.3. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускается использование

посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

4.4. Механическая мойка посуды в специализированных моечных машинах производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

4.5. 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°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 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.

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 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.

5.2. Работник, у которого имеются подозрения на инфекционное заболевание, в том числе COVID-19, с использованием имеющихся средств связи извещает руководителя организации о своем состоянии.

5.3. При появлении подозрения на инфекционное заболевание, в том числе COVID-19, организация содействует направлению пациента в медицинские организации, оказывающие медицинскую помощь.

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. В случае выявления и изолирования работника с диагнозом новой коронавирусной инфекции (COVID-19) на территории хозяйствующего субъекта проводится заключительная дезинфекция с привлечением работников специализированной организации и закрытием объекта хозяйствующего субъекта.

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 хозяйствующих субъектов должны быть ознакомлены с настоящим Стандартом под роспись.

6.2. Руководителям хозяйствующих субъектов, необходимо организовать системную работу по информированию работников по вопросам профилактики новой коронавирусной инфекции (COVID-19), обратив особое внимание на необходимость проведения профилактических прививок.

6.3. 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.

6.3. На территориях общего пользования и в торговых залах устанавливаются информационные плакаты, наглядная агитация с рекомендациями по соблюдению мер предосторожности.

7. Оснащение помещений и обеспечение работников средствами защиты

7.1. На кассовой линии и информационном пункте рекомендуется устанавливать защитные ограничительные экраны из прозрачных полимерных материалов. Вывешиваются информационные плакаты о мерах профилактики COVID-19 и правилах гигиены.

7.2. В служебных помещениях, в столовых устанавливаются устройства для обеззараживания воздуха.

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. Пост комплектуется кожным антисептиком, бумажными салфетками или полотенцами, инструкцией по обработке рук.

7.6. На территории ТРЦ в местах предполагаемого скопления посетителей (зона выкладки товаров, весовой прилавок, кассовая зона и т.д.) устанавливаются устройства для обеззараживания воздуха.

8. Работа детских комнат и аттракционов в торговых центрах, торгово-развлекательных центрах (комплексах)

8.1. Работники и посетители детских комнат и аттракционов, расположенных в ТРЦ соблюдают санитарно-гигиенические требования, требования личной гигиены и порядок допуска работников, предусмотренные настоящим Стандартом, а также предусмотренные стандартом безопасной деятельности организаций и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность в сфере оказания развлекательных услуг на аттракционах, размещенных отдельно либо в парках аттракционов на земельных участках и в объектах нежилого фонда.

8.2. В местах размещения детских комнат и аттракционов для посетителей и работников организаций устанавливаются дозаторы с кожным антисептиком, вывешиваются визуальные инструкции по технике мытья и дезинфекции рук.

Ответственность за содержание детских комнат и аттракционов наряду с организациями и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими такую деятельность, также несет администрация ТРЦ.

8.3. Места размещения детских комнат и аттракционов подлежат проветриванию каждый час.

В случае невозможности обеспечения проветривания мест размещения детских комнат и аттракционов рекомендуется использовать бактерицидные облучатели или другие устройства для обеззараживания воздуха и (или) поверхностей для дезинфекции воздушной среды помещения, предусматривающих возможность работы в присутствии людей. При необходимости обеспечить проведение дезинфекции помещений силами специализированной организации.

8.4. Аттракционы и аттракционное оборудование подлежат обработке дезинфицирующими средствами после каждого посещения, предметы и инвентарь в детских комнатах – каждые 2 часа с организацией для этих целей технологического перерыва.

9. Оказание услуг общественного питания в торговых центрах, торгово-развлекательных центрах (комплексах)

9.1. Размещение, порядок использования, основные требования, предъявляемые к санитарному режиму объектов общественного питания и личной гигиене работников, особенностям режимов доступа в объекты общественного питания, организации питания работников, санитарной обработке помещений, обеспечению работников средствами защиты и другие необходимые мероприятия, касающиеся работы предприятий общественного питания в условия противодействия распространению в Санкт-Петербурге новой коронавирусной инфекции (COVID-19), осуществляются в соответствии со стандартом безопасной деятельности организаций и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность в сфере общественного питания, в том числе санитарно-гигиенической безопасности, в целях противодействия распространению в Санкт-Петербурге новой коронавирусной инфекции (COVID-19), который опубликован на сайте Комитета по промышленной политике, инновациям и торговле Санкт-Петербурга www.cipit.gov.spb.ru в разделе «Стандарты безопасной деятельности» - «Общественное питание».