**СТАНДАРТ**

**безопасной деятельности организаций и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность в сфере ярмарочной торговли, 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 сфере ярмарочной торговли (далее – хозяйствующий субъект), 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, обеспечивающих проведение ярмарки, личной гигиене работников, особенностям режимов доступа в объекты ярмарочной торговли, организации питания работников, санитарной обработке объектов, обеспечению работников средствами защиты   
и другие необходимые мероприятия для противодействия распространению   
в Санкт-Петербурге новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

1.2. Общие требования к организации ярмарок на территории Санкт-Петербурга утверждены статьей 3 Закона Санкт-Петербурга от 10.05.2011 № 223-55 «О порядке организации ярмарок и продажи товаров (выполнения работ, оказания услуг)   
на ярмарках на территории Санкт-Петербурга» (далее – Закон).

1.3. Порядок организации продажи товаров (выполнения работ, оказания услуг) на ярмарках на территории Санкт-Петербурга утвержден статьей 4 Закона.

1.4. Требования к ограничению режима работы, в том числе на ярмарках, установлены пунктами 2-41, 2-42, 7.5 постановления Правительства   
Санкт-Петербурга от 13.03.2020 № 121 «О мерах по противодействию распространению в Санкт-Петербурге новой коронавирусной инфекции   
(COVID-19)».

1.5. 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».

1.6. Целью Стандарта является:

обеспечение безопасной деятельности организаций и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность при проведении ярмарки, а также посетителей ярмарки, в том числе санитарно-гигиенической безопасности, в целях противодействия распространению в Санкт-Петербурге новой коронавирусной инфекции (COVID-19);

формирование единого подхода к проведению и оформлению ярмарок, проводимых в Санкт-Петербурге, путем установления общих правил, требований   
к обустройству площадок, размещению и оборудованию мест для продажи товаров (выполнения работ, оказания услуг), информационному обеспечению и иным мероприятиям, сопутствующим их проведению;

повышение качества проведения ярмарок, направленных на соблюдение Стандарта.

1.7. Мероприятия по организации и проведению ярмарки, в том числе определению порядка предоставления мест для продажи товаров (выполнения работ, оказания услуг) на ней, а также за оказание услуг, связанных с обеспечением торговли, организации санитарного содержания площадок ярмарки, уборке площадок, вывозу мусора, обеспечению соблюдения участниками ярмарки требований законодательства, а также иные мероприятия в соответствии с планом мероприятий по организации ярмарки и продажи товаров (выполнения работ, оказания услуг) на ней осуществляются организатором ярмарки.

**2. Организация обустройства площадки ярмарки**

2.1. Площадка ярмарки обустраивается в соответствии с планом функционального зонирования.

2.2. На площадке ярмарки должны быть обеспечены твердое покрытие либо настил, предохраняющие от повреждения почвенного слоя.

2.3. При организации ярмарки обеспечиваются возможность удобного подъезда к ней, а также необходимые условия для беспрепятственного посещения ярмарки лицами с ограниченными возможностями.

2.4. В зимний период на площадке ярмарки и на ее прилегающей территории должны использоваться противогололедные средства, а также осуществляться уборка, погрузка, вывоз снега, наледи и сосулек.

2.5. При организации мест для продажи товаров (выполнения работ, оказания услуг) не допускается использовать кирпич, строительные блоки и плиты, осуществлять заглубление конструкций, оборудования и ограждения, прокладку подземных инженерных коммуникаций и проведение строительно-монтажных работ капитального характера.

2.6. Во время работы ярмарки запрещается движение автомобильного транспорта по площадке.

2.7. Монтаж арочно-тентовых конструкций на площадке ярмарки осуществляется перед началом работы ярмарки, а демонтаж после окончания ее работы.

2.8. Площадка ярмарки обеспечивается контейнерами для твердых бытовых отходов (далее – ТБО) и пищевых отходов и урнами. Сбор ТБО и пищевых отходов осуществляется раздельно.

2.9. Контейнеры для сбора отходов должны устанавливаться в соответствии   
с санитарными нормами и правилами, планом функционального зонирования. Контейнеры отходов очищаются по мере заполнения, но не реже 1 раза в сутки.

2.10. В период проведения ярмарки обеспечиваются условия для соблюдения правил личной гигиены участниками ярмарки (установка и обслуживание биотуалетов с умывальником для рук, обеспечение его холодной и горячей водой, средствами личной гигиены), если иное не предусмотрено конструкцией. Возможно заключение договоров на использование стационарных туалетов, расположенных рядом с местом проведения ярмарки.

2.11. Биотуалеты устанавливаются в соответствии с санитарными нормами   
и правилами, планом функционального зонирования. Очистка биотуалетов должна производиться по мере их заполнения, но не реже 1 раза в сутки. Дезинфекция контактных поверхностей биотуалетов осуществляется 1 раз в 2 часа.

2.12. Обеспечение умывальника (при наличии) холодной и горячей водой   
для мытья рук должно производиться по мере ее расходования, но не реже 1 раза   
в сутки.

2.13. Объекты ярмарки должны быть подключены к городской электрической сети. В случае невозможности подключения к городской электрической сети   
на ярмарке должны использоваться автономные источники энергоснабжения, применение которых допускается в городах, с соблюдением всех предусмотренных законодательством и техническими требованиями ограничений.

2.14. На площадке ярмарки:

обеспечиваются условия для соблюдения противопожарного   
и санитарно-противоэпидемического режима, обеспечено наличие пожарного щита, оборудованного в соответствии с ГОСТ 12.4.009-83;

проводятся дезинфекционные, дератизационные и дезинсекционные работы   
в порядке, установленном санитарными нормами и правилами;

обеспечивается постоянная ежедневная уборка с применением моющих   
и дезинфицирующих средств в период ее проведения и после окончания ее работы   
(в том числе и на прилегающей территории).

2.15. На площадке ярмарки размещение электропроводов допускается исключительно в соответствии со строительными нормами и правилами.

2.16. На ярмарке должно быть оборудовано место, размещенное в соответствии с планом функционального зонирования ярмарки, для администратора ярмарки с вывеской «Администрация ярмарки».

В указанном месте должны находиться контрольные весы, аптечка, огнетушитель, книга отзывов и предложений, реестр участников ярмарки, информация о размере платы за предоставление оборудованных мест для продажи товаров (выполнения работ, оказания услуг) на ней, а также за оказание услуг, связанных с обеспечением торговли (в случае, если плата установлена), иные обязательные документы, установленные законодательством Российской Федерации.

Организация места размещения администрации ярмарки обеспечивается организатором ярмарки.

2.17. Администратор ярмарки в течение всего времени работы ярмарки находится на площадке ярмарки и носит бейдж, содержащий его ФИО, надпись «администратор», наименование организатора ярмарки.

2.18. Администратор ярмарки обеспечивает размещение участников ярмарки согласно плану функционального зонирования ярмарки, утвержденному   
в установленном порядке.

2.19. Администратор ярмарки обеспечивает соблюдение участниками ярмарки надлежащего внешнего вида мест для продажи товаров (выполнения работ, оказания услуг) (эстетический внешний вид, отсутствие прорывов и деформаций) в течение всего срока работы ярмарки.

2.20. Охранные мероприятия на ярмарке проводятся в соответствии с Законом Российской Федерации от 11.03.1992 № 2487-1 «О частной детективной и охранной деятельности в Российской Федерации».

2.21. Охрана площадки ярмарки осуществляется круглосуточно, включая периоды монтажа и демонтажа конструкций и оборудования.

2.22. Организация, с которой заключен договор на осуществление охранных услуг, обязана осуществлять охрану собственными силами и средствами.

**3. Оборудование мест для продажи товаров   
(выполнения работ, оказания услуг) на ярмарке**

3.1. Места для продажи товаров (выполнения работ, оказания услуг) на ярмарке размещаются в соответствии с планом функционального зонирования   
и обеспечиваются следующими видами оборудования и инвентарем:

1) необходимым торговым оборудованием единого образца (столы, горки, ящики);

2) холодильным и морозильным оборудованием, обеспечивающим возможность соблюдения условий приема, хранения и отпуска товаров. Холодильное оборудование должно соответствовать государственным стандартам, санитарным нормам и требованиям техники безопасности, а также быть чистым, целостным  
(без сколов, трещин, ржавчины и т.д.), снабжено исправным термометром, который должен находиться на виду у покупателей, соответствовать установленным требованиям. Запрещается использование ртутного термометра;

3) весоизмерительными приборами в исправном состоянии, с ненарушенными пломбами и документом, подтверждающим факт поверки. Участники ярмарки вправе использовать собственные поверенные весоизмерительные приборы, соответствующие указанным требованиям;

4) ценниками на товары (работы, услуги) единого образца по количеству заявленного каждым участником ярмарки ассортимента товара;

5) местами хранения товаров, в соответствии с требованиями законодательства   
о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения;

6) комплектами специальной формы продавца (фартук) и бейджами единого образца (один комплект на одно место).

Обеспечение площадки ярмарки торговым, холодильным и морозильным оборудованием, весоизмерительными приборами, ценниками на товары (работы, услуги), деревянными поддонами (или эквивалентами), комплектами специальной формы продавца (фартук) и бейджами единого образца (один комплект на одно место) осуществляется за счет организатора ярмарки.

**4. Информационное обеспечение проведения ярмарки**

4.1. На входе к месту проведения ярмарки должен быть расположен информационный стенд, доступный для обозрения посетителей, содержащий следующую информацию:

1) напечатанную крупным шрифтом надпись в соответствии с типом ярмарки;

2) наименование организатора ярмарки (с указанием контактных телефонов   
и официального сайта);

3) дни и часы работы ярмарки;

4) порядок допуска посетителей на территорию ярмарки, условия соблюдения принципов социального дистанцирования;

5) план функционального зонирования ярмарки (схема размещения объектов   
на ярмарке, с указанием количества входов и выходов, мест их расположения);

6) о мерах безопасности при посещении ярмарки (указанная   
информация также должна быть размещена на официальном сайте организатора ярмарки (при наличии);

6) ФИО, должность ответственного должностного лица организатора ярмарки;

7) номер телефона, наименование, адрес, ФИО организатора ярмарки;

8) номера телефонов «горячей линии»;

9) номера телефонов Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу, Главного управления МЧС России по г. Санкт-Петербургу, Главного управления МВД России по г. Санкт-Петербургу и Ленинградской области, Управления ФНС России по г. Санкт-Петербургу, Управление ветеринарии Санкт-Петербурга.

4.2. Каждое место для продажи товаров (выполнения работ, оказания услуг) имеет информационную табличку формата А4 с номером места в соответствии   
с планом функционального зонирования ярмарки. Табличка закрепляется на видном для покупателей месте и содержит следующую информацию:

1) наименование организатора ярмарки;

2) наименование участника ярмарки:

для индивидуальных предпринимателей: ФИО индивидуального предпринимателя, ИНН, место регистрации в качестве ИП;

для юридических лиц: организационно-правовая форма, наименование, ИНН, место регистрации юридического лица;

для крестьянских (фермерских) хозяйств: наименование (ФИО либо наименование в соответствии с регистрационными документами), ИНН, место регистрации крестьянского (фермерского) хозяйства;

для граждан, ведущих личное подсобное хозяйство либо занимающихся садоводством, огородничеством, животноводством и не являющихся индивидуальными предпринимателями: ФИО гражданина, личное подсобное хозяйство (садоводство, огородничество, животноводство), место осуществления деятельности.

4.3. Вся информация должна быть на русском языке, являться достоверной,   
не вводить в заблуждение, быть актуальной на дату проведения ярмарки.

**5. Санитарно-гигиенические требования и порядок допуска   
посетителей и работников ярмарки**

5.1. Организатору ярмарки, а также организациям и индивидуальным предпринимателям, осуществляющим деятельность при проведении ярмарки 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.

5.2. Руководителям и ответственным за организацию ярмарки лицам, утвержденным приказом руководителя организации (далее – ответственное лицо), 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 острого респираторного вирусного заболевания (далее – ОРВИ).

5.3. 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, обуви (санитарной или форменной), должны применяться ко всем работникам.

5.4. Юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям   
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 свыше 37,1 °С и/или с симптомами 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;

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 COVID-19 и правилах гигиены с использованием общедоступных информационных материалов.

5.5. Работники обязаны выполнять правила производственной санитарии   
и личной гигиены: режима регулярного мытья рук с мылом либо обработки кожными антисептиками – в течение всего рабочего дня, после каждого посещения туалета.

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

5.7. В местах входа на территорию проведения ярмарки устанавливаются посты для обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующих средств.

5.8. Организатором ярмарки осуществляется «входной фильтр» посетителей   
с проведением бесконтактного контроля температуры тела и обязательным недопущением к проходу на территорию ярмарки лиц с повышенной температурой тела (37,0 и более гр. С) и/или признаками респираторного заболевания.

5.9. Организатор ярмарки обеспечивает контроль количества посетителей самостоятельно либо силами охранного предприятия, с которым заключен договор   
на соответствующие работы.

**6. Санитарная обработка объектов ярмарки**

6.1. Дезинфекция объектов ярмарки проводится собственными силами организатора ярмарки либо посредством привлечения специализированной организации.

6.2. На каждом объекте ярмарки, в служебных, складских, вспомогательных, бытовых помещениях, холодильных камерах, в местах общего пользования регулярно проводятся мероприятия по санитарной обработке и дезинфекции   
в соответствии с программой санитарной обработки, уделив особое внимание дезинфекции входных групп, дверных ручек, выключателей, контактных поверхностей (столов, стульев, линий выдачи, прилавков, кассовых аппаратов, считывателей банковских карт, а также столов и стульев работников, оргтехники), мест общего пользования.

Обеззараживанию подлежат все поверхности, предназначенные   
для пребывания людей, оборудование и инвентарь производственных, складских, вспомогательных, служебных, бытовых помещений, мест для посетителей, а также рабочих мест. Обработку поверхностей необходимо проводить способом протирания ветошью, смоченной дезинфицирующим раствором, или способом орошения путем распыления дезинфицирующего раствора.

6.3. Дополнительно ежедневно проводятся следующие мероприятия:

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

обработка дезинфицирующими средствами мест обслуживания посетителей (кассовые зоны и зоны выдачи, прилавки на кассовой зоне, терминалы самообслуживания, линии раздачи, дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, оргтехники);

обработка дезинфицирующими средствами обеденных столов, спинок стульев и всех предметов сервировки стола, включая меню, после каждого посетителя;

исключить размещение на обеденных столах предметов сервировки, декоративных и иных предметов, а также использование меню, материал которых  
не подвергается надлежащей обработке дезинфицирующими средствами;

обработка дезинфицирующими средствами торгового оборудования;

обработка производственного инвентаря в соответствии с действующими санитарными правилами;

проветривание рабочих помещений каждые 2 часа.

6.4. 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.

6.5. 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 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 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.

6.6. При работе с дезинфекционными средствами соблюдать меры безопасности. Все виды работ с дезинфицирующими средствами следует выполнять во влагонепроницаемых перчатках одноразовых или многократного применения. Хранение и применение дезинфицирующих средств необходимо обеспечить   
в соответствии с установленными требованиями, в том числе в условиях, исключающих контакт с пищевой продукцией и контактирующими с ней материалами.

6.7. Отходы производства и мусор должны собираться в специальные контейнеры с приводной крышкой с удалением из помещения их сбора не реже одного раза в смену. Контейнеры для мусора моют, чистят и дезинфицируют ежедневно.

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

**7. Организация питания посетителей и персонала**

7.1. Выдача готовой продукции и ее употребление посетителями ярмарки осуществляется исключительно с использованием одноразовой посуды и приборов. Сбор использованной одноразовой посуды и приборов производится в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты.

В местах приема пищи для посетителей ярмарки устанавливаются посты   
для обработки рук, которые комплектуются кожным антисептиком, бумажными салфетками или полотенцами, инструкцией по технике дезинфекции рук.

7.2. Организатором ярмарки оборудуются места для питания работников,   
в том числе работников торговых объектов и рекомендуется организовать распределение работников по группам, каждой из которых перерыв для отдыха   
и приема пищи предоставляется в разные периоды времени в течение рабочего дня (рабочей смены).

7.3. Обеспечить использование посуды однократного применения   
с последующим ее сбором и утилизацией в установленном порядке.

7.4. Прием пищи на рабочих местах не допускается.

**8. Требования к оборудованию и инвентарю.   
Требования к реализации, приему и хранению пищевых продуктов**

8.1. В случае необходимости контактов с посетителем рабочие места продавцов на ярмарке рекомендуем оснащать устройствами, предохраняющими работников ярмарки от прямой капельной инфекции (индивидуальные защитные экраны и/или перегородки из прозрачных полимерных материалов).

8.2. Организации торговли на ярмарке должны быть оснащены торговым оборудованием, инвентарем, упаковочными материалами, изготовленными   
из материалов, разрешенных к использованию в установленном порядке.

8.3. Все холодильные установки на ярмарке оснащаются термометрами   
для контроля температурного режима хранения пищевых продуктов. Использование ртутных термометров для контроля работы холодильного оборудования   
не допускается. Охлаждаемые камеры рекомендуется оборудовать термореле   
и(или) системами автоматического регулирования и регистрации   
температурно-влажностного режима.

8.4. Пищевые продукты, реализуемые на ярмарке организациями торговли, должны соответствовать требованиям, установленным нормативной и технической документацией, а также гигиеническим требованиям к пищевой ценности   
и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья.

8.5. Подготовка, взвешивание и упаковка сырых и готовых к употреблению пищевых продуктов производится раздельно.

8.6. При отпуске покупателям нефасованных пищевых продуктов продавец использует инвентарь (щипцы, лопатки, совки, ложки и др.). Для каждого вида продуктов выделяются отдельные разделочные доски и ножи с четкой маркировкой, которые хранятся в соответствующих помещениях, отделах на специально отведенных местах.

8.7. Хранение пищевых продуктов должно осуществляться в соответствии   
с действующей нормативной и технической документацией при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции.

8.8. При хранении пищевых продуктов должны соблюдаться правила товарного соседства, нормы складирования. Продукты, имеющие специфический запах (сельди, специи и т.п.), должны храниться отдельно от продуктов, воспринимающих запахи.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии   
с нормативно-технической документацией.

8.9. Не допускается совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми пищевыми продуктами, хранение испорченных   
или подозрительных по качеству пищевых продуктов вместе с доброкачественными, а также хранение в складских помещениях для пищевых продуктов тары, тележек, хозяйственных материалов и непищевых товаров.

8.10. В период действия ограничений, вызванных распространением заболеваний, вызванныхновой коронавирусной инфекцией (COVID-19),   
при проведении ярмарочных мероприятий осуществляется реализация продукции   
и изделий исключительно в упаковке изготовителя.

8.11. Не допускаются к реализации продукты и товары с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае   
если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

**9. Алгоритм действий в случае подозрения и выявления**

**заболевания новой коронавирусной инфекцией COVID-19**

9.1. С целью подготовки к внештатным (экстренным) ситуациям организатор ярмарки обязан 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.

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

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

9.4. В случае выявления и изолирования работника с диагнозом коронавирусной инфекции (COVID-19) на территории объекта ярмарки проводится заключительная дезинфекция с привлечением работников специализированной организации и закрытием объекта торговли или общественного питания.

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, санитарные узлы, комната для приема пищи, рабочее место работника, инвентарь и оборудование, служебные коридоры, места общего пользования, места для посетителей, входная зона на объект. Дополнительные помещения и зоны обработки определяются исходя из должности   
и конкретного места работы заболевшего;

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

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

после заключительной дезинфекции поверхности, контактирующие   
с пищевыми продуктами, подвергаются влажной уборке (протирание 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.

**10. Информирование работников и посетителей ярмарки   
о мерах предосторожности и профилактики**

10.1. Все сотрудники организации – организатора ярмарки, а также ее участники должны быть ознакомлены с настоящим Стандартом под роспись.

10.2. На территории служебных, складских, вспомогательных, бытовых помещений, в местах общего пользования и в местах для посетителей ярмарки устанавливаются информационные стенды, плакаты, памятки по соблюдению мер профилактики на рабочих местах, по действиям в случае появления симптомов острого респираторного заболевания.

**11. Оснащение объектов ярмарки и обеспечение работников**

**средствами защиты**

11.1. В закрытых помещениях с постоянным нахождением работников ярмарки устанавливаются устройства для обеззараживания воздуха закрытого типа, допускающие работу в присутствии людей.

11.2. Места обслуживания посетителей и туалетные комнаты оборудуются дозаторами для обработки рук кожными антисептиками, бумажными салфетками   
или полотенцами, инструкцией по обработке рук.

**12. Оказание развлекательных услуг при проведении ярмарок**

12.1. Размещение и порядок использования аттракционного оборудования   
при проведении ярмарки осуществляется в соответствии со 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 объектах жилого фонда, в том числе санитарно-гигиенической безопасности, в целях противодействия распространению в Санкт-Петербурге новой коронавирусной инфекции (COVID-19), который опубликован на сайте Комитета: www.cipit.gov.spb.ru в разделе «Стандарты безопасной деятельности» - «Аттракционы».