

**Критерии безопасной деятельности  
организации (индивидуального предпринимателя), 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><i>Обязательные меры</i></b>		
1.	Организация системной работы 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.	Разработка и размещение в нужных местах правил личной гигиены, входа и выхода из помещений, регламент уборки	
3.	Ежедневный визуальный осмотр и опрос работников на предмет наличия симптомов ОРВИ	
4.	Измерение температуры работников перед началом работы (при температуре 37.0 и выше, либо при других явных признаках ОРВИ, сотрудник должен быть отстранен от работы). Регистрация каждого измерения температуры в журнале регистрации температуры работников	
5.	Обеспечение работников запасом одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже одного раза в 2 часа) для использования их при работе, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами	

6.	Оснащение рабочих мест в случае необходимости контактов с посетителями устройствами, предохраняющими работников от прямой капельной инфекции	
7.	Обязательное выполнение работниками правил личной гигиены и производственной санитарии в зависимости от специфики деятельности организации (индивидуального предпринимателя)	
8.	Утилизация надлежащим образом одноразовой технологической одежды в конце смены при её использовании	
9.	Профилактическая дезинфекция помещений на системной основе, которая 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	
10.	Проведение влажной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств перед началом работы	
11.	Проведение уборки помещений не реже одного раза в смену в конце работы с использованием дезинфицирующих средств	
12.	Наличие резиновых ковриков или ковриков из пористого материала, смоченные дезинфицирующими средствами, перед входами в помещения	
13.	Проветривание и влажная уборка помещений по окончании рабочей смены (или не реже чем через 6 часов) с применением дезинфицирующих средств путем протирания дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев (подлокотников кресел), раковин для мытья рук при входе в обеденный зал (столовую), витрин самообслуживания	
14.	Ежедневное мытьё, чистка и дезинфекция раковин для мытья рук, санитарных узлов и контейнеров для мусора	

15.	Обработка всей входящей корреспонденции подходящими для этого дезинфицирующими средствами	
16.	Обеспечение организации границ выделенной зоны на территории организации (индивидуального предпринимателя), функционирующей для выгрузки и погрузки товаров, сырья и материалов, которые необходимы для обеспечения функционирования организации (индивидуального предпринимателя)	
<i><b>Дополнительные меры</b></i>		
17.	Наличие запаса необходимых расходных материалов, дезинфекционных средств и средств индивидуальной защиты (очки, одноразовые перчатки, респиратор соответствующего класса защиты, противочумный костюм первого типа или одноразовый халат, бахилы)	
18.	Регулярное (каждые 2 часа) проветривание рабочих помещений	
19.	Обеспечение помещений, где могут одновременно находиться несколько сотрудников (холлы, служебные залы, столовые и другие) оборудованием для обеззараживания воздуха	
20.	Увеличение кратности дезинфекционных обработок помещений, уделив особое внимание дезинфекции дверных ручек, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей (столов и стульев работников, оргтехники), мест общего пользования (с кратностью обработки не реже одного раза в два часа) – входные группы, лифты, комнаты приема пищи, отдыха, санузлы.	
21.	Обработка воздуха в присутствии работника с использованием технологий и оборудования, разрешенных к применению установленном порядке, на основе использования ультрафиолетового излучения (рециркуляторов), различных видов фильтров (в том числе электрофильтров) в соответствии с действующими методическими документами	
22.	Обработка воздуха в отсутствие работников с использованием бактерицидных облучателей и (или)	

	других устройств для обеззараживания воздуха и (или) поверхностей	
23.	Хранение дезинфицирующих средств в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте, недоступном для детей	
24.	Введение строго графика организации питания при наличии помещений для принятия пищи, без пересечения разных подразделений, с возможностью рассадки работников таким образом, с между сидящими было не менее 1,5 м.	
25.	Мытьё столовой посуды и приборов с использованием дезинфицирующих средств	
26.	Ознакомление работников с целью подготовки к внештатным (экстренным) ситуациям 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	
27.	Обеспечение перевода на дистанционный режим работы работников, чье физическое присутствие не обязательно на рабочем месте и (или) которые не задействованы напрямую в технологических процессах	
28.	Соблюдение социального дистанцирования 1,5 метра на предприятии в случае, если технологические процессы позволяют обеспечить расстояние между работниками	
29.	Исключение по возможности использования в служебных помещениях систем кондиционирования и технических систем вентиляции	
30.	Принятие мер по организации транспортировки работников до места работы и обратно домой с целью минимизации пользования общественным транспортом	
31.	Подготовка и переподготовка работников по правилам личной гигиены и технике безопасности	

32.	Обеспечение обработки кассовой линии с использованием хлорсодержащих дезинфекционных средств каждые 2 часа	
33.	Наличие на входе в торговый зал поста для обработки рук антисептиком на основе изопропилового спирта покупателями	