

СТАНДАРТ
безопасной деятельности организаций и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность в сфере розничной 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 розничной торговли, 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 розничной торговли и личной гигиене работников, особенностям режимов доступа в объекты розничной торговли, 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. Организациям (индивидуальным предпринимателям) необходимо обеспечить принятие локальных нормативных актов, устанавливающих:

численность и перечень работников (исполнителей по гражданско-правовым договорам), непосредственно участвующих в технологических и иных процессах, которые необходимы для обеспечения функционирования организации (индивидуального предпринимателя), и не подлежащих переводу на дистанционный режим работы;

численность и перечень работников (исполнителей по гражданско-правовым договорам), подлежащих переводу на дистанционный режим работы;

численность и перечень работников (исполнителей по гражданско-правовым договорам), достигших возраста 65 лет.

2.2. Руководителям ТРЦ и объектов торговли и услуг, осуществляющих деятельность на территории ТРЦ (далее - Руководители), 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.

2.3. 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, должны применяться ко всем работникам.

2.4. Необходимо обеспечить подготовку и переподготовку работников по правилам личной гигиены и технике безопасности.

2.5. Перед началом рабочего дня Руководителям необходимо организовать ежедневный «входной фильтр» с проведением визуального осмотра, опроса работников на предмет наличия симптомов ОРВИ и уточнением состояния здоровья лиц, проживающих вместе с ним, информации о возможных контактах с больными лицами или лицами, вернувшимися из другой страны или субъекта Российской Федерации (опрос, анкетирование и др.).

2.6. Необходимо обеспечить ежедневный перед началом рабочей смены «входной фильтр» с проведением контроля температуры тела работников и обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте с повышенной температурой тела (37,0 и более гр.С) и/или признаками респираторного заболевания.

Каждое измерение температуры тела и осмотр работников регистрировать в журнале наблюдения за состоянием здоровья работников. Проведение термометрии не менее 2-х раз в день (утром и вечером).

При измерении температуры тела контактными средствами измерения, обеспечить обязательную дезинфекцию приборов для контактного применения после каждого использования способом протирания рекомендованными для этих целей средствами.

2.7. 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.

2.8. Необходимо обеспечить работников запасом одноразовых или многоразовых со сменными фильтрами масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа, фильтров – в соответствии с инструкцией) для использования их при работе с посетителями, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами.

Необходимо обеспечить выполнение работниками правил ношения лицевых масок, закрывающих верхние дыхательные пути. Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается.

Организация централизованного сбора использованных одноразовых масок. Перед их размещением в контейнеры для сбора отходов герметичная упаковка в 2 полиэтиленовых пакета.

На предприятии (организации) должно быть в наличии для обработки рук сотрудников и обработки помещений (производственных, служебных, зала для посетителей) не менее чем 5-дневного запаса моющих и дезинфицирующих средств, средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски, респираторы).

2.9. Работники ТРЦ и все арендаторы обязаны выполнять правила личной гигиены и производственной санитарии в зависимости от специфики деятельности организации (индивидуального предпринимателя) в порядке установленном Стандартом безопасной для соответствующего вида деятельности.

2.10. В случае необходимости контактов с посетителями ТРЦ рабочие места должны быть оснащены устройствами, предохраняющими работников от прямой капельной инфекции (индивидуальные защитные экраны и/или перегородки из прозрачных полимерных материалов).

2.11. Обеспечить организацию границ выделенной зоны на территории ТРЦ, функционирующей для выгрузки и погрузки товаров, сырья и материалов, которые необходимы для обеспечения функционирования организаций (индивидуальных предпринимателей), осуществляющих деятельность в ТРЦ.

2.12. Обеспечить возможность допуска в границах ограниченной выделенной зоны на территории ТРЦ работников иных организаций (индивидуальных предпринимателей), обеспечивающих выгрузку и погрузку товаров, сырья и материалов, которые необходимы для обеспечения функционирования организаций (индивидуальных предпринимателей), осуществляющих деятельность в ТРЦ.

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

2.14. 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.

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

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.

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 объекта розничной торговли, 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, перил, контактных поверхностей (столов и стульев работников, оргтехники), мест общего пользования, комнаты приема пищи.

3.4. Дополнительно ежедневно проводятся следующие мероприятия:

уборка с использованием дезинфицирующих средств полов в торговом зале 2 раза в день, утром и вечером;

обработка дезинфицирующими средствами туалетов для посетителей (пол, санитарно-техническое оборудование, вентили кранов, спуск бачков унитазов, контактные поверхности) и примерочных зон не реже 1 раза в 2 часа;

обработка дезинфицирующими средствами торгового оборудования (весы, ручки дверей, прилавки, ручки тележек, корзин, поручни, перила на кассовой линии, терминалы самообслуживания, контактные поверхности) каждые 2 часа;

обработка дезинфицирующими средствами кассовых зон каждые 2 часа работы.

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

3.5. В служебных помещениях проводить мероприятия по дезинфекции мест общего пользования, включая обработку санузлов и всех контактных поверхностей, не реже 1 раза в 2 часа. Дезинфекция гардеробных комнат и мест приема пищи персонала проводится после окончания смены и после каждого приема пищи соответственно.

3.6. 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.

3.7. 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.

3.8. 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.

3.9. 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.

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

3.11. 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 централизованном питании работников организация посещения столовой коллективами цехов, участков, отделов в строго определенное время по утвержденному графику.

Организация работы столовых в соответствии с рекомендациями по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания.

4.2. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

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

4.4. 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 °С 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.

4.5. При применении одноразовой посуды производится сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты, которые подвергаются дезинфекции в конце рабочего дня.

При отсутствии столовой - запрет приема пищи на рабочих местах, выделение для приема пищи специально отведенной комнаты или части помещения, с оборудованной раковиной для мытья рук и дозатором для обработки рук кожным антисептиком.

Рекомендовано введение строгого графика без пересечения разных подразделений с возможностью рассадки работников таким образом, чтобы расстояние между сидящими было не менее 1,5 м.

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 ОРВИ и внебольничной пневмонией 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 заболевания новой коронавирусной инфекцией COVID-19, с использованием имеющихся средств связи извещает руководителя организации о своем состоянии.

5.3. При появлении подозрения заболевания новой коронавирусной инфекцией COVID-19 направить вызов в специализированную выездную бригаду скорой медицинской помощи, содействовать направлению пациента в медицинские организации, оказывающие медицинскую помощь в стационарных условиях.

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. При подтверждении у работника заражения новой коронавирусной инфекцией COVID-19 руководству необходимо сформировать сведения о контактах работника в рамках исполнения служебных обязанностей за последние 14 дней и уведомить всех работников, входящих в данный список, о необходимости соблюдения режима самоизоляции.

5.6. В случае выявления и изолирования работника с диагнозом новой коронавирусной инфекции COVID-19 на территории гипермаркета проводится заключительная дезинфекция с привлечением работников специализированной организации и закрытием объекта розничной торговли.

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 (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.

6. Информирование работников и покупателей о мерах предосторожности и профилактики

6.1. Все работники объекта розничной торговли должны быть ознакомлены с настоящим стандартом под роспись.

6.2. 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. В зонах санитарных постов устанавливается визуальная инструкция по правилам обработки рук с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

6.3. На территории торгового зала устанавливаются информационные плакаты, наглядная агитация по соблюдению мер предосторожности; на полу наносятся разграничительные линии для соблюдения дистанции в местах возможного скопления покупателей (кассовая линия, весовой прилавок, открытые витрины); вывешиваются листы с информацией о режиме работы отдельных участков и зон торгового зала.

6.4. Посредством системы аудиооповещения в рабочие часы объекта розничной торговли происходит оповещение покупателей о предпринимаемых мерах безопасности и профилактики, напоминание о соблюдении мер предосторожности при совершении покупок, о необходимости соблюдения дистанции при нахождении в торговом зале.

7. Оснащение помещений и обеспечение работников средствами защиты

7.1. На кассовой линии и информационном пункте устанавливаются защитные ограничительные экраны из прозрачных полимерных материалов. Вывешиваются информационные плакаты о мерах защиты, а также о предпочтительном бесконтактном способе оплаты покупок.

7.2. Работникам торгового зала и кассирам выдаются одноразовые маски в количестве, необходимом для работы в смене в торговом зале с учетом правил использования данных средств защиты.

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

7.4. Во всех туалетных комнатах для работников магазина устанавливаются дозаторы с кожным антисептиком, вывешиваются визуальные инструкции по технике мытья и дезинфекции рук.

7.5. На входах в торговый зал устанавливается пост для обработки рук покупателями. Пост комплектуется кожным антисептиком на основе

изопропилового спирта, бумажными салфетками или полотенцами, инструкцией по обработке рук.

7.6. На территории торгового зала в местах предполагаемого скопления покупателей (весовой прилавок, кассовая зона, зона выкладки овощей и фруктов, рыбный остров, сырный остров и т.д.) устанавливаются устройства для обеззараживания воздуха.

7.7. Исключить возможность покупателям проводить самостоятельно навеску продуктов питания, реализацию товаров осуществлять в упакованном виде.

8. Обеспечение соблюдения дистанции

8.1. Все работы в объекте розничной торговли должны проводиться согласно сменному графику работы с целью уменьшения большого скопления при входе и выходе работников. Соблюдение социального дистанцирования 1,5 метра.

8.2. В случае если технологические процессы позволяют обеспечить расстояние между работниками, рекомендуется находиться на расстоянии не менее 1,5 метров между людьми.

8.3. В местах скопления покупателей (вдоль прилавков, витрин, стеллажей, в кассовых зонах) наносится специальная разметка для соблюдения безопасной дистанции 1,5 метра и более со стороны покупателей во время совершения покупок.

8.4. Также разметка наносится в служебных помещениях в местах возможного скопления работников для облегчения соблюдения дистанции.

8.5. Доступ покупателей в помещения объекта розничной торговли ограничен количеством покупателей в целях соблюдения безопасной дистанции 1,5 метра между ними одновременно с учетом свободной площади торгового зала (ориентировочно не менее 4 кв. м на каждого покупателя). Вход следующего покупателя не должен превышать нарушение указанного лимита.

8.6. Запрещено (временно приостановлено) функционирование детских игровых площадок, расположенных внутри (на территории) объектов розничной торговли.

9. Работа дилерских организаций

Осуществляется при соблюдении требований, предусмотренных разделами 1-8 настоящего Стандарта.

9.1. Оказание услуг проводится дистанционно (консультация, обмен необходимыми для оформления договора купли-продажи, КАСКО, ОСАГО, кредитной заявки и прочих документов).

9.2. Запрещено проведение любых массовых мероприятий в дилерском центре, установлен запрет участия работников в мероприятиях других коллективов.

9.3. Проводится инструктаж сотрудников по профилактике коронавирусной инфекции, в свободном доступе находится соответствующая информация.

9.4. Ограничены контакты между коллективами отдельных отделов и функциональных рабочих групп, не связанных общими задачами и производственными процессами. Работы проводятся в несколько смен без прямого контакта между сменами.

9.5. Доступ клиентов в помещения дилерского предприятия ограничен количеством 10 посетителей одновременно. Дверь дилерского центра оснащена звонком и будет открыта только в случае, если вход следующего клиента не приведет к нарушению лимита.

9.6. При входе в бесконтактном режиме осуществляется контроль температуры тела клиентов, Клиентам, при отсутствии собственных, выдаются одноразовые средства индивидуальной защиты. Сотрудники мебельного салона (центра), контактирующие с клиентами, отделены от клиентов защитными экранами (либо защитными масками-экранами).

9.7. Дилер должен отказать в обслуживании клиенту при отказе последнего от применения индивидуальных средств защиты или соблюдения указанных выше норм/

9.8. Процесс консультации при продаже автомобилей (новых и с пробегом) происходит удаленно с помощью телефонной/интернет связи.

9.9. При продаже автомобилей не проводится тестовая поездка.

9.10. Взаимодействие с кредитным и страховым отделами (включая подачу заявок на кредит) происходит удаленным способом (без контакта с сотрудником) посредством телефонной/интернет связи.

9.11. Подписание кредитного договора происходит либо в филиале банка-партнера, либо по предварительной записи у сотрудника банка.

9.12. Сотрудники, выполняющие диагностику и приемку автомобиля для операции трейд-ин, используют одноразовые средства индивидуальной защиты и, при необходимости, антисептики. Осмотр и оценка автомобиля выполняются с учетом требований индивидуальной безопасности. При проведении диагностики на сервисной станции обязательно использование одноразовых материалов (накладки на рулевое колесо, сидение, коврики, ручку КПП) с последующей утилизацией.

9.13. Выдача автомобилей ограничена количеством одновременно находящихся в дилерском центре клиентов и происходит в сокращенном формате: без демонстрации функций автомобиля и ограничена по времени (не более 30 минут).

9.14. Перед приемкой и выдачей (включая сервис) автомобиль и принадлежности проходят санитарную обработку (ручки дверей, багажника, руль, ручка КПП). Материалы, используемые для санитарной обработки, определяются на усмотрение дилерского предприятия.

9.15. Все автомобили с пробегом в обязательном порядке проходят одновременную санитарную обработку при приемке от предыдущего

владельца и перед передачей покупателю (ручки дверей, багажника, руль, ручка КПП).

10. Работа мебельных салонов (центров)

Осуществляется при соблюдении требований, предусмотренных разделами 1-8 настоящего Стандарта

10.1. Запрещено проведение любых массовых мероприятий в мебельном салоне (центре), установлен запрет участия работников в мероприятиях других коллективов.

10.2. Проводится инструктаж сотрудников по профилактике коронавирусной инфекции, в свободном доступе находится соответствующая информация.

10.3. Ограничены контакты между коллективами отдельных отделов и функциональных рабочих групп, не связанных общими задачами и производственными процессами. Работы проводятся в несколько смен без прямого контакта между сменами.

10.4. Доступ клиентов в помещения мебельного салона (центра) ограничен количеством 10 посетителей одновременно. Дверь мебельного салона (центра) оснащена звонком и будет открыта только в случае, если вход следующего клиента не приведет к нарушению лимита.

10.5. При входе в бесконтактном режиме осуществляется контроль температуры тела клиентов. Клиентам, при отсутствии собственных, выдаются одноразовые средства индивидуальной защиты. Сотрудники мебельного салона (центра), контактирующие с клиентами, отделены от клиентов защитными экранами (либо защитными масками-экранами).

10.6. Мебельный салон (центр) должен отказать в обслуживании клиенту при отказе последнего от применения индивидуальных средств защиты или соблюдения указанных выше норм.

10.7. Процесс консультации при продаже мебели может также происходить удаленно с помощью телефонной/интернет связи.

10.8. При продаже мебели допускается использование пленки для временной защиты поверхностей.

10.9. Размещенная в выставочном зале мебель, материал которой не подвергается мытью и обработке дезинфицирующими средствами, должна иметь защитную пленку.

10.10. Взаимодействие с кредитным и страховым отделами (включая подачу заявок на кредит) происходит удаленным способом (без контакта с сотрудником) посредством телефонной/интернет связи. Подписание кредитного договора происходит либо в филиале банка-партнера, либо по предварительной записи у сотрудника банка.

10.11. Сотрудники, осуществляющие продажу мебели и консультирование клиентов, используют одноразовые средства индивидуальной защиты и, при необходимости, антисептики.

10.12. Продажа мебели ограничена количеством единовременно находящихся в мебельном салоне (центре) клиентов и происходит в сокращенном формате и ограничена по времени (не более 30 минут).

10.13. Перед продажей и выдачей предметы мебели проходят санитарную обработку. Дезинфицирующие средства, используемые для санитарной обработки, определяются в соответствии с п. 3.7 настоящего Стандарта и с учетом материала покрытия мебели.

10.14. Не допускается продажа мебели из выставочного зала, материал покрытия которой не подвергается мытью и обработке дезинфицирующими средствами.

10.15. После каждого клиента мебель, которая подвергалась воздействию, в обязательном порядке проходит санитарную обработку дезинфицирующими средствами.

10.16. При режиме ограничений, связанном с COVID-19, работа мебельных салонов (центров) в торговых центрах, торгово-развлекательных центрах (комплексах) не допускается.

При снятии режима ограничений, связанном с COVID-19, работа мебельных салонов (центров) допускается только в отдельно стоящих зданиях, строениях, сооружениях.

11. Особенности работы нестационарных торговых объектов сезонной торговли

11.1. Работники организаций в сфере осуществления торговли в нестационарных сезонных объектах (сооружения в виде натяжных на сборном каркасе тентов для сезонной торговли; елочные и новогодние базары, развалы бахчевых культур и т.п.; торговые тележки) соблюдают те же санитарно-гигиенические требования, требования личной гигиены и порядок допуска работников, что и работники объектов организаций торговли с отдельным залом обслуживания посетителей.

11.2. На территории сезонного объекта торговли для посетителей и работников организаций устанавливаются дозаторы с кожным антисептиком, вывешиваются визуальные инструкции по технике дезинфекции рук.

11.3. В сезонных объектах торговли мероприятия по дезинфекции осуществляются в соответствии с разделом 3 настоящего Стандарта.

11.4. При возможности исключить отпуск товара и прием денег одним лицом.

11.5. В местах расчета с посетителем устанавливаются защитные ограничительные экраны из прозрачных полимерных материалов. Вывешиваются информационные плакаты о мерах защиты, а также о предпочтительном способе оплаты.

11.6. На полу наносятся разграничительные линии для соблюдения дистанции в местах возможного скопления людей. Обеспечить соблюдение

дистанции 1,5 м между посетителями в местах приема (выдачи) товара и кассовой зоне.