

## **ПРИМЕРНАЯ ФОРМА**

### **Стандарта безопасной деятельности организаций (индивидуальных предпринимателей), осуществляющих деятельность в торговых центрах (торговых комплексах) и торгово-развлекательных центрах (торгово-развлекательных комплексах)**

#### **1. Общие положения**

1.1. Стандарт безопасной деятельности организаций (индивидуальных предпринимателей), осуществляющих деятельность в торговых центрах (торговых комплексах) и торгово-развлекательных центрах (торгово-развлекательных комплексах) (далее – торговый объект), 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 торгового объекта, личной гигиене работников, особенностям режимов доступа в объекты торговли и услуг, расположенные на территории торгового объекта, 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 в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

1.3. Организациям (индивидуальным предпринимателям), осуществляющим деятельность в торговом объекте, необходимо получить (актуализировать) уникальный QR-код, подтверждающий готовность выполнения Стандарта, посредством личного кабинета на сайте Санкт-Петербургского государственного бюджетного учреждения «Центр развития и поддержки предпринимательства», подведомственного Комитету по промышленной политике, инновациям и торговле Санкт-Петербурга, в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» по адресу: <https://www.crpp.ru> и разместить указанный QR-код на входах в торговый объект и в объекты торговли и услуг, расположенные на территории торгового объекта.

#### **2. Санитарно-гигиенические требования и порядок допуска работников**

2.1. Организациям (индивидуальным предпринимателям), осуществляющим деятельность на территории торгового объекта, 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.

2.2. Руководителям торговых объектов и объектов торговли и услуг, осуществляющих деятельность на территории торгового объекта (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 размещены в местах свободного доступа правила личной гигиены, правила входа и выхода из помещений, регламент уборки помещений. Правила личной гигиены, включая требования по использованию одежды, должны применяться ко всем работникам.

2.4. Необходимо обеспечить ознакомление работников с правилами личной гигиены и техникой 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 производится только при наличии документа лечебного учреждения, подтверждающего выздоровление работника.

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.

Необходимо обеспечить централизованный сбор использованных одноразовых масок. Перед их размещением в контейнеры для сбора отходов производится герметичная упаковка в два полиэтиленовых пакета.

На предприятии (организации) обеспечено наличие не менее чем 5-дневного запаса моющих и дезинфицирующих средств, средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски, респираторы).

2.9. Работники торгового объекта и все арендаторы обязаны выполнять правила личной гигиены и производственной санитарии в зависимости от специфики деятельности организации (индивидуального предпринимателя) в порядке, установленном Стандартом.

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

2.11. Необходимо обеспечить организацию границ выделенной зоны на территории торгового объекта, функционирующей для выгрузки и погрузки товаров, сырья и материалов, которые необходимы для обеспечения функционирования организаций (индивидуальных предпринимателей), осуществляющих деятельность в торговом объекте.

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

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 необходимо утилизировать ее надлежащим образом. Повторное использование одноразовой технологической одежды запрещено. После утилизации необходимо 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, 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 торгового объекта, в служебных, производственных и складских помещениях, холодильных камерах, в местах общего пользования следует постоянно проводить 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), мест общего пользования.

3.4. Дополнительно ежедневно проводятся следующие мероприятия:

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

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

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

обработка кассовых зон дезинфицирующими средствами каждые 2 часа;

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

3.5. В служебных помещениях следует проводить мероприятия по дезинфекции мест общего пользования, включая обработку санузлов и всех контактных поверхностей, не реже 1 раза каждые 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, необходимо 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. Необходимо соблюдать время 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 необходимо 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 (СИЗ). Органы дыхания защищают респиратором, глаза – защитными очками или используют противоаэрозольные СИЗ 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. В помещениях с постоянным нахождением работников рекомендовано применение бактерицидных облучателей воздуха рециркуляторного типа, разрешенных к использованию в присутствии людей.

Необходимо обеспечить регулярное проветривание рабочих помещений (каждые 2 часа).

#### **4. Организация питания**

4.1. При наличии помещений для принятия пищи рекомендовано введение строгого графика без пересечения разных подразделений с возможностью рассадки работников таким образом, чтобы расстояние между сидящими было не менее 1,5 м.

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. Мытье и дезинфекцию многоцветной столовой посуды необходимо проводить преимущественно с применением посудомоечных машин в режимах обработки, обеспечивающих дезинфекцию. 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 наличии столовой для питания работников: обеспечивается использование посуды однократного применения с последующим её сбором, обеззараживанием и уничтожением в установленном порядке;

обработка посуды многократного применения проводится с использованием специализированных моечных машин в соответствии с инструкцией по их эксплуатации с применением режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65 °С в течение 90 минут или ручным способом при той же температуре с применением дезинфицирующих средств в соответствии с требованиями санитарных норм.

4.6. При отсутствии столовой для питания работников:

запрещается прием пищи на рабочих местах, пища принимается только в специально отведенной комнате – комнате приема пищи;

при отсутствии комнаты приема пищи предусматривается выделение помещения для этих целей с раковиной для мытья рук (подводкой горячей и холодной воды), обеспечив его ежедневную уборку с помощью дезинфицирующих средств.

## **5. Алгоритм действий в случае подозрения и выявления заболевания новой коронавирусной инфекцией COVID-19**

5.1. С целью подготовки к внештатным (экстренным) ситуациям, своевременного оказания медицинской помощи работникам, имеющим признаки новой коронавирусной инфекции (COVID-19), необходимо ознакомить работников с перечнем медицинских организаций (поликлиник), расположенных по месту их регистрации и(или) проживания.

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) вызов направляется в специализированную выездную бригаду скорой медицинской помощи, обеспечивается содействие направлению пациента в медицинские организации, оказывающие медицинскую помощь в стационарных условиях.

5.4. Рекомендуется использовать бактерицидные облучатели или другие устройства для обеззараживания воздуха и (или) поверхностей для дезинфекции воздушной среды помещения (при наличии). В случае необходимости проводится дезинфекция 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 торгового объекта проводится заключительная дезинфекция с привлечением работников специализированной организации и закрытием торгового объекта.

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 торгового объекта о мерах предосторожности и профилактики**

6.1. Все работники торгового объекта и организаций (индивидуальных предпринимателей), осуществляющих деятельность на территории торгового объекта, должны быть ознакомлены со 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 территориях общего пользования и в торговых залах устанавливаются информационные плакаты, наглядная агитация по соблюдению мер предосторожности; на полу наносятся разграничительные линии для соблюдения дистанции в местах возможного скопления посетителей торгового объекта (кассовая линия, весовой



прилавков, открытые витрины); размещаются листы с информацией о режиме работы отдельных объектов торговли и услуг, участков и зон торгового объекта.

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

6.5. Недопустимо использование залов ожиданий, скамеек для отдыха посетителей.

## **7. Оснащение помещений и обеспечение работников средствами защиты**

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

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, столовых рекомендуется установить бактерицидные лампы закрытого типа.

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

7.5. На входах в торговый объект устанавливается пост для обработки рук посетителями торгового объекта. Пост комплектуется кожным антисептиком, бумажными салфетками или полотенцами, инструкцией по обработке рук.

7.6. На территории торгового объекта в местах предполагаемого скопления посетителей рекомендуется разместить бактерицидные лампы закрытого типа (зона выкладки товаров, весовой прилавок, кассовая зона и т.д.).

7.7. Исключается возможность покупателям проводить самостоятельное взвешивание продуктов питания. Реализация товаров осуществляется в упакованном виде.

## **8. Обеспечение соблюдения дистанции**

8.1. Все работы в торговом объекте должны проводиться согласно сменному графику работы с целью уменьшения большого скопления при входе и выходе работников. Обеспечивается соблюдение социального дистанцирования 1,5 м.

8.2. При выполнении технологических процессов обеспечивается соблюдение расстояния между работниками не менее 1,5 м.

8.3. В местах скопления посетителей торгового объекта (вдоль прилавков, витрин, стеллажей, в кассовых зонах) наносится специальная разметка для соблюдения безопасной дистанции 1,5 м и более со стороны посетителей во время приобретения товаров и услуг.

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

8.5. Доступ посетителей в объекты торговли и услуг, расположенные на территории торгового объекта, ограничен количеством посетителей в целях соблюдения безопасной дистанции 1,5 м между ними одновременно с учетом свободной площади торгового зала.

## **9. Оказание услуг общественного питания в торговом объекте**

9.1. Предприятия общественного питания в торговом объекте организуют работу в соответствии с примерной формой Стандарта безопасной деятельности организаций (индивидуальных предпринимателей), осуществляющих деятельность в сфере общественного питания, утвержденной Комитетом по промышленной политике, инновациям и торговле Санкт-Петербурга.

## **10. Работа объектов розничной торговли в торговом объекте, не имеющих торгового зала**

10.1. При работе объектов розничной торговли, не имеющих торгового зала, должны соблюдаться следующие условия:

установка защитного экрана по периметру объекта розничной торговли;  
допуск работников в соответствии с требованиями положений постановления Правительства Санкт-Петербурга от 13.03.2020 № 121 «О мерах по противодействию распространению в Санкт-Петербурге новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

## **11. Работа детских игровых комнат и аттракционов в торговом объекте**

11.1. Работа детских игровых комнат и аттракционов в торговом объекте осуществляется с учетом следующих условий:

работа детских комнат и аттракционов в торговом объекте может осуществляться при отсутствии ограничений, установленных постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 13.03.2020 № 121 «О мерах по противодействию распространению в Санкт-Петербурге новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;

установка и обеспечение работы электронной системы подсчета посетителей на объекте оказания услуг с использованием аттракционов (парка аттракционов);

допуск работников в соответствии с требованиями положений постановления Правительства Санкт-Петербурга от 13.03.2020 № 121 «О мерах по противодействию распространению в Санкт-Петербурге новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

