

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), в отношении которых в соответствии с Указами Президента Российской Федерации установлен режим работы нерабочего дня с сохранением заработной платы.

2.2. Руководителям 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 организовать ежедневный визуальный осмотр и опрос работников на предмет наличия симптомов ОРВИ, в том числе лиц, проживающих вместе с ним, возможных контактах с больными лицами или лицами, вернувшимися из другой страны или субъекта РФ;

2.6. Необходимо обеспечить бесконтактное измерение температуры работников перед началом работы (при температуре 37,0 и выше либо при других явных признаках ОРВИ работник должен быть отстранен от работы). Каждое измерение температуры регистрировать в журнале регистрации температуры работников.

При использовании контактных средств 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 масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже одного раза в 2-3 часа) для использования их при работе, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами. Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается. Организовать централизованный сбор использованных одноразовых масок. Перед их размещением в контейнеры для сбора отходов герметичная упаковка в 2 полиэтиленовых пакета.

2.9. Работники обязаны выполнять правила личной гигиены и производственной санитарии в зависимости от специфики деятельности организации (индивидуального предпринимателя).

2.10. В случае необходимости контактов с покупателями рабочие места должны быть оснащены устройствами, предохраняющими работников от прямой капельной инфекции.

2.11. Обеспечить организацию 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).

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

2.13. Обработку рук производят при входе на предприятие кожными антисептиками или дезинфицирующими салфетками. В течение рабочего дня обработка рук и/или перчаток кожными антисептиками продавцами, кассирами, работниками торгового зала – не реже, чем каждые 2 часа.

2.14. В местах общего пользования оборудование умывальников для мытья рук с мылом и дозаторов для обработки рук кожными антисептиками. 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. Перед входами в помещения объектов розничной торговли должны лежать резиновые коврики или коврики из пористого материала, смоченные дезинфицирующими средствами.

3.5. Дополнительно ежедневно проводятся следующие мероприятия:

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

дезинфекционная обработка туалетов для посетителей (пол, санитарно-техническое оборудование, вентили кранов, спуск бачков унитазов, контактные поверхности) 3 раза в день (или чаще при необходимости);

дезинфекционная обработка всех контактных поверхностей и торгового оборудования (весы, ручки дверей, прилавки, ручки тележек, корзин, поручни, перила на кассовой линии, терминалы самообслуживания, контактные поверхности) каждые 2-4 часа с использованием хлорсодержащих дезинфекционных средств;

весовой инвентарь в зонах самообслуживания – совки, щипцы, ложки – мыть ежедневно 2 раза в день, обработка в соответствии с инструкцией по мытью посуды и инвентаря;

дезинфекционная обработка кассовых зон с использованием хлорсодержащих дезинфекционных средств каждые 2 часа работы.

3.6. В служебных помещениях ежедневно проводить следующие мероприятия: дезинфекцию санузлов (пол, санитарно-техническое оборудование, вентили кранов, спуск бачков унитазов, контактные поверхности) и столовой (контактные поверхности микроволновок, столов, стульев, холодильного оборудования) 3 раза в день.

3.7. Для проведения дезинфекции применяют дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке и разрешенные к применению в организациях общественного питания, 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.

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%), кислородоактивные (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.

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 (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. Обеспечение не менее чем пятидневного запаса моющих и дезинфицирующих средств, средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски, респираторы), перчаток.

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 (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 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 перчатки и 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 бактерицидные лампы закрытого типа.

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 вывешиваются бактерицидные лампы закрытого типа (весовой прилавок, кассовая зона, зона выкладки овощей и фруктов, рыбный остров, сырный остров и т.д.).

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, при отсутствии собственных, выдаются одноразовые средства индивидуальной защиты. Сотрудники предприятия, контактирующие с клиентами, отделены от клиентов экранами (либо защитными масками-экранами, либо одноразовыми масками, закрывающими органы зрения и дыхания).

9.7. Дилер должен отказать в обслуживании клиенту при отказе последнего от применения индивидуальных средств защиты или соблюдения указанных выше норм, а также в случае выявления при контрольной термометрии повышенной (более 37 грС) температуры тела у клиента.

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 (маски, перчатки, очки) 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).