

"Көлік құралдарына және жолаушыларға қызмет көрсету жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы

Күшін жойған

Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2012 жылғы 13 қаңтардағы № 44 Қаулысы.
Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2015 жылғы 8 қыркүйектегі № 754 қаулысымен

Ескерту. Күші жойылды - ҚР Үкіметінің 08.09.2015 № 754 қаулысымен (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап қолданысқа енгізіледі).

БАСПАСӨЗ РЕЛИЗИ

Р Қ А О - н ы ң е с к е р т п е с і .

ҚР мемлекеттік басқару деңгейлері арасындағы өкілеттіктердің аражігін ажырату мәселелері бойынша 2014 жылғы 29 қыркүйектегі № 239-V ҚРЗ Заңына сәйкес ҚР Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 27 ақпандағы № 156 бұйрығын қараңыз.

«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасының 2009 жылғы 18 қыркүйектегі Кодексінің 6-бабының 2) тармақшасына сәйкес Қазақстан Республикасының Үкіметі**ҚАУЛЫ ЕТЕДІ:**

1. Қоса беріліп отырған «Көлік құралдарына және жолаушыларға қызмет көрсету жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидалары бекітілсін.

2. Осы қаулы алғашқы ресми жарияланғанынан кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі.

<i>Премьер-Министрі</i>	<i>Қ а з а қ с т а н</i>	<i>Р е с п у б л и к а с ы н ы ң</i>
	<i>К. Мәсімов</i>	
Қ а з а қ с т а н	Р е с п у б л и к а с ы	
Ү к і м е т і н і ң		
2 0 1 2	ж ы л ғ ы	1 3
№	4 4	қ а ң т а р д а ғ ы
	қ а у л ы с ы м е н	
бекітілген		

«Көлік құралдарына және жолаушыларға қызмет көрсету жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидалары

1. Жалпы ережелер

1. Осы «Көлік құралдарына және жолаушыларға қызмет көрсету жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидалары (бұдан әрі – Санитариялық қағидалар) көлік құралдарына және жолаушыларға қызмет көрсету жөніндегі объектілерге мына жағдайларда қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды белгілейді :

- 1) салу, қайта жаңарту;
- 2) үй-жайларды және жабдықтарды күтіп-ұстау және пайдалану;
- 3) тұтыну қалдықтарын жинау, тасымалдау, сақтау;
- 4) сумен жабдықтауды, су бұруды, жарық беруді, жылытуды, желдетуді ұйымдастыру;
- 5) адамға әсер ететін физикалық факторлардың көздерімен жұмыс істеу жағдайларын, медициналық қамтамасыз етуді, тұрмыстық қызмет көрсетуді ұйымдастыру;
- 6) қоғамдық тамақтандыруды ұйымдастыру;
- 7) аумақтарды күтіп-ұстау.

2. Осы Санитариялық қағидаларда мынадай терминдер және анықтамалар пайдаланылды :

- 1) авиациялық техникалық базалар – әуе кемелерінің техникалық қызмет көрсету, ағымдық жөндеу, конструкцияларын, технологиялық жабдығы мен жарағын пысықтау, ұшу ақпаратын жинау және мағынасын ашу бойынша кешенді жұмыстарды орындауға арналған ұйымдар;
- 2) ангар – көлік құралдарын сақтауға, техникалық қызмет көрсетуге және жөндеуге арналған құрылыс;
- 3) санитариялық киім – персоналдың шикізатты, қосалқы материалдар мен дайын өнімді механикалық бөлшектер мен микроорганизмдермен ластанудан және басқа да ластанулардан қорғауға арналған киім жиынтығы;
- 4) автокөлік кәсіпорны – автомобиль көлігі инфрақұрылымының бөлігі, ол автокөлік құралдарына техникалық қызмет көрсетуге және жөндеуге арналған ғимараттар мен құрылыстардың, автокөлік құралдарын, оның ішінде жолаушылар автобустарын сақтауға арналған құрылыстардың кешені;
- 5) автомобиль жанар май құю станциясы – мұнай өнімдерін сақтауды және бөлшек саудада өткізуді қамтамасыз ететін жабдықпен жарақталған құрылыстардың технологиялық кешені;
- 6) авто-газ құю станциясы – сұйытылған газды сақтауды және бөлшек саудада өткізуді қамтамасыз ететін жабдықтармен жарақталған құрылыстардың технологиялық кешені;

7) автомобиль көлік құралдарына техникалық қызмет көрсету және оларды жөндеу станциясы (шеберханасы) – автокөлік құралдарына техникалық қызмет көрсетуге және оларды жөндеуге арналған құрылыстар кешені;

8) автовокзал – жолаушылар легі тәулігіне бес жүзден астам адамды құрайтын автобустардың жолаушылары мен жүргізушілеріне қызмет көрсетуге арналған құрылыстар кешені;

9) автостанция – жолаушылар легі тәулігіне бес жүз адамнан аз болатын автобустардың жолаушылары мен жүргізушілеріне қызмет көрсетуге арналған құрылыстар кешені;

10) борттық тағам - әуе кемелерінің авиажолаушылары мен экипаж мүшелеріне арналған, әуе кемесінде ұшу кезінде бортта өткізілетін тамақ;

11) борттық тамақтандыру объектісі – борттық тағамды өндіру, қайта өңдеу, өткізу және ұйымдастыру бойынша қоғамдық тамақтану объектісі;

12) борттық тағам рационы – әуе көлігі бортында бір адамның тамақтануына арналған тамақ өнімдерінің жиынтығы;

13) вагон және локомотив депосы, локомотивтік-жөндеу және вагон-жөндеу зауыттары – вагондарды, локомотивтерді жоспарлы және күрделі жөндеуге, вагон, локомотив тораптары мен бөлшектерін жөндеуге және жинақтауға арналған өндірістік ғимараттардың және құрылыстардың темір жолдардың кешені;

14) диспетчерлер – көлік құралдарының қозғалысын жедел бақылау және басқару орталығының (пунктінің) операторлары;

15) диспетчерлік орталық (пункт) – қажетті жабдығы бар диспетчерлердің жұмыс орындарын орналастыруға арналған ғимарат (үй-жай);

16) дефростер – өнімдерді ерітуге арналған жабдық;

17) дастархан әзірлеу бөлімшесі – борттық тағам объектісіндегі борттық тағамды жинақтауға және әзірлеуге арналған учаске;

18) жабық вагондарды дайындайтын кешенді пункт – азық-түліктерді, шаруашылық, қатты әсер ететін химиялық заттарды және сусымалы қауіпті жүктерді тасымалдағаннан кейін жабық вагондарды тазалауға, жууға және дезинфекциялық өңдеуге арналған объект;

19) жолаушылар вагондарына техникалық қызмет көрсету, ағымдық жөндеу және жабдықтау пункті – жолаушылар вагондарының жарамдылығын, ағымдық жөндеуді қамтамасыз ететін және жылжымалы құрамды тексеруге, тіркемеден ажыратпай ағымдық жөндеуге және жабдықтауға арналған темір жол көлігінің бөлімшесі;

20) жол машина станциясы – жолды орташа және күрделі жөндеуді жүзеге асыруға арналған теміржол көлігінің құрылымдық бөлімшесі;

21) жол дистанциясы – теміржолдарда ағымдық күтіп-ұстау, жөндеу және

қалпына келтіру жұмыстарын жүзеге асыратын теміржол көлігінің құрылымдық б ө л і м ш е с і ;

22) көлік құралдары (автомобиль, әуе, су, теміржол) мен жолаушыларға қызмет көрсету объектілері – көлік құралдарына техникалық қызмет көрсетуге, жөндеуге және жарақтандыруға, сондай-ақ жолаушыларға, багажға, жүк-багажға, жүктерге және пошта жөнелтілімдеріне қызмет көрсетуге арналған көліктің жылжымайтын мүлкі құрылысы немесе құрылыстар кешені;

23) қалыпқа келтіру пойызы – рельстердің жолдан шығуынан және жылжымалы құрамның соқтығысуынан болған зардаптарды жоюға, сондай-ақ апатты жағдайларда көмек көрсетуге арналған пойыз;

24) касалетка – тамақты порциялауға арналған арнайы ыдыс (фольга, шыны, ф а р ф о р) ;

25) өзен порты – жер учаскесі мен ішкі су жолдары акваториясында орналасқан, жолаушылар мен кемелерге қызмет көрсету, жүктерді тиеу, түсіру, қабылдау, сақтау және беру, өзге көлік түрлерімен өзара әрекет ету мақсатында құрылған және жабдықталған құрылыстар (өзен вокзалын, павильонды қоса алғанда) к е ш е н і ;

26) өндірістік жүк тиеу кешендері – шаңдағыш жүктерді тиеу, түсіру, қабылдау, сақтау, беру және қайта өңдеуге арналған құрылыстар кешені;

27) порциялау – дайын өнімдерді порцияға бөліп орау;

28) санитариялық-карантиндік тұйық – карантиндік немесе аса қауіпті инфекциялық аурумен ауыратын науқаспен байланыста болған жолаушылары бар вагонды оқшаулауға және қоюға арналған теміржол төсеміндегі учаске;

29) теміржол вокзалы – халыққа теміржол көлігімен тасымалдау және багажды, жүк-багажды қабылдау-беру жөнінде қызмет көрсетуге арналған ғимараттар, құрылыстар (жолаушы платформаларын және вокзал өтпелерін қоса алғанда) және басқа да мүлік түрлерінің кешені;

30) тоңазытқыш элемент – ішіне су толтырылған, тұмшаланған жабық сыйымдылықтағы салқын элемент, ол пайдалану алдында мұздатылады және контейнер 0 градус Цельсийден +8 градус Цельсийге (бұдан әрі – C^0) дейінгі температура шегінде ұстап тұру үшін қолданылады;

31) теңіз порты – жер учаскелерінде орналасқан, кемелерге, жолаушылар мен багажға қызмет көрсетуге және жүктермен жүргізілетін операцияларды жүзеге асыруға арналған құрылыстар (теңіз вокзалын қоса алғанда) кешені.

3. Көлік құралдарына және жолаушыларға қызмет көрсету объектілерінде (бұдан әрі – көлік объектілері) дезинфекциялық, дезинсекциялық, дератизациялық і с - ш а р а л а р жү р г і з і л е д і .

4. Көлік объектілерінің жұмыскерлері заңнамаға сәйкес Қазақстан

Республикасы Үкіметінің қаулысымен бекітілген Міндетті медициналық тексеріп-қарау жүргізілетін зиянды өндірістік факторлардың, кәсіптердің тізбесіне, Міндетті медициналық тексеріп-қараулар өткізу қағидаларына сәйкес міндетті медициналық тексеріп-қараудан өтеді.

2. Көлік құралдарына және жолаушыларға қызмет көрсету жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

5. Көлік объектілерінің аумағы селитебті және рекреациялы аймақтарға қатысты жел соғатын жаққа орналастырылады.

6. Көлік объектілері орталықтандырылған суық және ыстық су жүйесімен қамтамасыз етіледі.

7. Шаруашылық-ауыз су қажеттілігіне арналған су заңнамаға сәйкес Қазақстан Республикасы Үкіметінің қаулысымен бекітілген «Су көздеріне, шаруашылық-ауыз су мақсаты үшін су жинау орындарына, шаруашылық-ауыз сумен жабдықтауға, суды мәдени-тұрмыстық пайдалану орындарына және су объектілерінің қауіпсіздігіне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына сәйкес болуы тиіс.

8. Көлік объектілерін орталықтандырылған ыстық сумен жабдықтау жүйесіне қосу мүмкіндігі болмаған жағдайда, жергілікті су ысыту жүйесінің жабдығы көзделеді.

9. Шаруашылық-ауыз су мен өндірістік сумен жабдықтау жүйелері бөлек көзделеді.

10. Жабдықтау пунктінде су құбыр желісі ұстатқыштармен (ажырату және жөндеу жұмысын жүргізу үшін) жалғастырылған кемінде негізгі екі магистралы бар айналмалы жүйе түрінде көзделеді.

11. Жабдықтау пункттерінде, теміржол аралықтардағы су тарату колонкалары (бұдан әрі – су тарату колонкалары), шаруашылық-ауыз сумен қамтамасыз ету бойынша теңіз және өзен жағалауы қондырғылары (бұдан әрі – жағалау қондырғылары) суды бұру жүйесіне судың ағысы үшін еңісі бар бетон су ағатын жол орнатылады, мұз қатудан, дренаждан қорғаныш құрылғылары болады.

12. Су тарату колонкалары мен жағалау қондырғылары су толтыру шлангісі басының ластануын болдырмайтын құрылғылар жабдықталады. Вагондарды, су көлігін сумен толтыру аяқталған соң, су толтыру шлангілерінде қалған су төгіледі. Су толтыру шлангілерінің басын жерге сүйретуге жол берілмейді.

13. Көлік объектілері орталықтандырылған суды бұру жүйесіне қосылады, ал ол болмаған жағдайда жергілікті суды бұру жүйесі көзделеді.

14. Көлік объектілерінің аккумулятор цехында (бөлімшесінде) тазалау және бейтараптандыру үшін сарқынды суларды және пайдаланылған электролитті

бұрудың бөлек жүйесі жабдыкталады.

15. Жабық вагондарды дайындайтын кешенді пунктте сарқынды сулар механикалық тазартудан, тұндырылғаннан, залалсызданғаннан, сондай-ақ бейтараптанғаннан кейін суды бұру жүйесіне шығарылады.

16. Көлік объектілерінде өндірістік, жерүсті жауын-шашын ағыстарын, сарқынды суларды қабылдауды қамтамасыз ететін суды бұру жүйесі көзделеді.

17. Көлік объектілерінде табиғи және жасанды жарықтандыру заңнамаға сәйкес Қазақстан Республикасы Үкіметінің қаулысымен бекітілген «Елді мекендердегі атмосфералық ауаға, топыраққа, елді мекендердің аумақтарын күтіп-ұстауға, адамға әсер ететін физикалық факторлардың көздерімен жұмыс істеу жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына сәйкес көзделеді.

18. Көлік объектілерінде $+18^{\circ}\text{C}$ -тан $+24^{\circ}\text{C}$ -қа дейінгі температура параметрін, 50-60% ауаның салыстырмалы ылғалдылығын қамтамасыз ететін табиғи және жасанды желдету, жылыту, ауа баптау жүйелері көзделеді.

19. Көлік объектілеріндегі аккумулятор бөлімшесінің үй-жайларындағы температура $+15^{\circ}\text{C}$ -тан $+20^{\circ}\text{C}$ -қа дейін болып көзделеді.

20. Көлік объектілерінің сыртқы кіру және шығу есіктері ауа-жылу перделерімен жабдыкталады.

21. Химиялық зиянды заттар және шаң-тозаң бөлінетін технологиялық жабдығы мен үдерістері бар көлік объектілерінің үй-жайлары жергілікті сору желдеткішінің құрылғыларымен (жергілікті сору) жабдыкталады.

22. Ауаға зиянды химиялық заттар мен ылғал шығару көзі болып табылатын жабдық (бактар, ванналар) жабық құюымен көзделеді.

23. Шу және діріл көздері бар көлік объектілерінің үй-жайлары (цехтар, учаскелер) басқа өндірістік үй-жайлардан алшақ орналастырылады.

24. Жұмыс орындарында діріл тудыратын жабдық бөлек іргетастарға немесе дірілді оқшаулағышы (дірілді басатын төсеніштер мен кілемшелер) бар ұстап тұратын конструкцияларда орнатылады.

25. Депо цехтарындағы рельс жолдары тығыз дірілді шектеуші негізге салынады. Дизель-генераторының қабырғалық сынақтары басқа үй-жайлардан және персонал орналастырылған басқару пультінен дыбыстық шектелген бөлек үй-жайларда жасалады.

26. Көлік объектілерінде шудың, дірілдің, инфрадыбыстың деңгейі заңнамаға сәйкес Қазақстан Республикасы Үкіметінің қаулысымен бекітілген «Елді мекендердегі атмосфералық ауаға, топыраққа, елді мекендердің аумақтарын күтіп-ұстауға, адамға әсер ететін физикалық факторлардың көздерімен жұмыс істеу жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар»

санитариялық қағидаларына сәйкес жол беріледі.

27. Көлік объектілерінде техникалық персонал, сондай-ақ жөндеу, қалпына келтіру, тиеу-түсіру, бояу жұмыстарымен, техникалық қызмет көрсетумен, тазалаумен, жуумен, дезинфекциялаумен айналысатын жұмыскерлер үшін:

1) арнайы және жеке киімдерді бөлек сақтауға арналған шкафтары бар киім і л е т і н о р ы н д ы ;

2) с е б е з г і б ө л м е с і н ;

3) санитариялық тораптарды;

4) арнайы киімді кептіруге арналған үй-жайларды, жылыну бөлмесін және қысқа уақыт демалатын бөлмені;

5) тамақ ішетін бөлмені қамтитын санитариялық-тұрмыстық үй-жайлар к ө з д е л е д і .

28. Қысқа уақыт демалатын орындар мен жылынуға арналған үй-жайларды тамақты ысытуға арналған жабдықпен және тоңазытқышпен, ыдыс-аяққа арналған шкафпен жабдықталған тамақтануға арналған үй-жайлармен біріктіруге ж о л б е р і л е д і .

29. Себезгі бөлмелері салқын және ыстық су араластырғыш келіп тұратын к а б и н а л а р м е н ж а б д ы қ т а л а д ы .

30. Көлік объектілері санитариялық тораптармен жабдыкталады, оларда ыстық және салқын су келіп тұратын раковиналар, қол жууға арналған заттар, бір рет қолданылатын сүлгі немесе электрлі сүлгі көзделеді.

31. Көлік объектілерінде, оның ішінде өндірістік және санитариялық-тұрмыстық үй-жайларда функциональдық мақсаты бойынша пайдаланылатын жинау мүкәммалын сақтауға арналған үй-жай (орын) бөлінеді.

32. Арнайы киімді кептіру жылытылған және ылғал ауаны соратын құрылғылармен жабдықталған киім ілетін шкафтарда жүргізіледі.

33. Арнайы киімді залалсыздандыруға және шаңсыздандыру үшін бөлек ү й - ж а й л а р к ө з д е л е д і .

34. Неғұрлым көп ауысымда жұмыс істейтін адамдардың ішінде әйелдер саны 15-тен асатын болса, әйелдердің жеке гигиенасына арналған үй-жай көзделеді.

35. Әйелдер саны 15-тен аз болғанда тұрмыстық үй-жайлар жанындағы әйелдер дәретханасында орналастырылған гигиеналық себезгісі бар арнайы к а б и н а ғ а ж о л б е р і л е д і .

36. Тұрмыстық қатты қалдықтарды (бұдан әрі – ТҚҚ) жинау үшін 1,5 метр (бұдан әрі – м) биіктікте үш жақтан қоршалған, бетондалған немесе асфальтталған алаңда орнатылған контейнерлер пайдаланылады.

37. Контейнерлер көлік объектілерінің әкімшілік, өндірістік және қосалқы үй-жайларынан кемінде 25 м және 100 м аспайтын қашықтықта о р н а л а с т ы р ы л а д ы .

38. ТҚҚ көлік объектілері аумағынан күн сайын және контейнерлердің толуына байланысты шығарылады.

3. Локомотив және вагон депосын, локомотив және вагон-жөндеу зауыттарын күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

39. Локомотив және вагон депосының, локомотивтік және вагон-жөндеу зауыттарының аумағы өндірістік, әкімшілік, қоймалық учаскелерге бөлінеді.

40. Вагондарды, локомотивтерді тазалау, жуу, кептіру жуу бөлімшелерінде немесе жабық ғимараттарда жүргізіледі.

41. Жуу машиналары немесе аппараттар желдеткіш жүйелерімен және сарқынды суларды тазалауға, айналымда пайдалануға және бұруға, қоқысты механикалық шығаруға арналған құрылғылармен жабдықталады.

4. Жолаушылар вагондарына техникалық қызмет көрсету, ағымдағы жөндеу және жабдықтау пункттерін күтіп-ұстау мен пайдалануға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

42. Жолаушылар вагондарына техникалық қызмет көрсету, ағымдағы жөндеу, жабдықтау пункттерінің аумағында мынадай учаскелер көзделеді:

- 1) вагондарды тазалау және сыртын жуу;
- 2) вагондарды дезинфекциялық өңдеу;
- 3) вагондарды тұрақта ұстау, жөндеу, ішін жинау;
- 4) вагондарды мүкәммалмен жабдықтау, отынмен жабдықтау және су т о л т ы р у .

43. Жабдықтау пунктінде вагон жуғыш машиналар көзделеді және жабдықталады. Вагондарды, вагон жуу машиналарын тәулік бойы жууды қамтамасыз ету үшін жылу перделері мен калориферлері бар (жылдың салқын мезгілінде вагондарды кептіру үшін) жабық үй-жайда орнатылады. Вагон жуу машинасында жұмыстың жабық циклі болады. Жолаушылар құрамдарын жуу үшін қайта пайдалану алдында айналым суы жергілікті тазалау құрылыстарында мұнай қалдықтарынан, зиянды заттардан тазартылады және залалсызданады.

44. Жолаушылар вагондарын жуу мен дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып жылдың қыс мезгілінде жуу жабық типтегі жуу орнында, ал жаз мезгілінде – су келіп тұратын алаңда жүргізіледі.

45. Жуу және дезинфекциялау құралдарының қоры бөлек үй-жайда сақталады .

46. Жабдықтау пунктінде жолаушылар вагондарын сапарға дайындау кезінде

мыналар жүзеге асырылады:

- 1) пайдаланылған төсек жабдықтарын қабылдау;
- 2) жұмсақ мүкәммалды ауыстыру кестесі бойынша қабылдау;
- 3) төсек жабдықтарымен жабдықтау, оны жинақтау;
- 4) сервистік қызмет заттарымен жабдықтау;
- 5) жуу және дезинфекциялау құралдарымен, жинау мүкәммалымен жабдықтау.

47. Жабдықтау пунктінде стеллаждармен немесе шкафтармен жабдықталған төсек жабдықтарын, төсек керек-жарақтарын, алмалы-салмалы жұмсақ мүкәммалды қабылдауға, сақтауға және беруге арналған бөлек үй-жайлар көзделеді.

Бұл ретте, таза және лас киім-кешектердің араластырмай және жанастырмай, технологиялық үдерістің ағымдылығын сақтау қамтамасыз етіледі.

Таза және лас киім-кешектерді тасымалдауға арналған арбалар немесе аз механикалы құралдар таңбаланады.

48. Таза және үтіктелген төсек жабдықтарын жинақтау кезінде пакетке киім-кешекті жинақтау мерзімі, ауысымы көрсетілген белгі салынады.

49. Сервистік қызметтер өнімі бөлек үй-жайда сақталады.

5. Жабық вагондарды дайындайтын кешенді пунктті күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

50. Жабық вагондарды дайындайтын кешенді пункттің (бұдан әрі- ВДКП) құрамында мыналар көзделеді:

- 1) жүктердің қалдықтарын түсіруге және вагондарды өндеуге арналған учаскелер;
- 2) вагон жуу машиналарына арналған үй-жай;
- 3) вагондардың сыртын жууға арналған ангарлар, вагондарды жөндеуге арналған цех;
- 4) вагондарды өндеумен айналысатын жұмыскерлерге арналған санитариялық өткізу орны.

51. Вагондарды тасымалдауға дайындау кезінде тасымалданған жүктің түріне байланысты ВДКП-да жүйелілікпен:

- 1) тексеру;
- 2) вагондарды жүктің қалдықтарынан тазарту;
- 3) кузовтың ішкі беттерін жуу;
- 4) вагондарды кептіру жүргізіледі.

52. Қауіпті жүктерді тасымалдағаннан кейін вагондарды өңдеу учаскесінде қауіпті жүктердің қалдықтарын жинауға, сарқынды және жуынды суларды залалсыздандыруға арналған алаң, жеке суды бұру болады.

6. Жол машина станциясын, қалпына келтіру пойызын күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

53. Жол машина станциясын, қалпына келтіру пойызының вагонында жатын купе, себезгі бөлмесі, киім ілетін орын, арнайы киімді кептіруге арналған үй-жай, тамақтануға арналған бөлік көзделеді.

54. Тамақтану бөлігінде:

- 1) ыдыс-аяққа арналған шкаф;
- 2) ыстық және салқын су келіп тұратын раковина;
- 3) суды қайнатуға арналған қондырғы;
- 4) тоңазытқыш жабдық;
- 5) ас үй-асхана мүкәммалы көзделеді.

55. Жол машина станциясының, қалпына келтіру пойызының құрамында стеллаждармен жабдықталған тамақ өнімдері қорын сақтауға арналған вагон көзделеді.

7. Көлік объектілерінің диспетчерлік орталығын (пунктін) күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

56. Көлік объектілерінің диспетчерлік орталығының (пунктінің) (бұдан әрі – орталық) үй-жайларын жертөле үй-жайларында орналастыруға жол берілмейді.

57. Орталықтың қабырғалары мен төбелерінің жабыны дыбыс өткізбейтін материалдардан жасалады.

58. Диспетчердің бір жұмыс орнының ауданы кемінде 6 шаршы метрді (бұдан әрі – м²) құрайды.

59. Диспетчерлердің жұмыс орындарындағы электростатикалық және электромагниттік өрістердің кернеулігінің, радиожилік диапазонының электромагниттік сәулеленуінің шекті рұқсат етілген деңгейі осы Санитариялық қағидаларға 1-қосымшаның 1, 2 және 3-кестелеріне сәйкес айқындалады.

8. Локомотив бригадаларының демалыс үйін күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

60. Локомотив бригадаларының демалыс үйінің ғимаратында мақсаты бойынша жабдықталған мыналар көзделеді: жатын бөлмелері, тамақтану бөлмелері (асхана), киім ілетін орын, киім-кешек қоймасы (қойма), себезгі,

арнайы киімді және аяқ киімді кептіруге арналған үй-жай, санитариялық т о р а п т а р .

61. Жатын бөлмелерінің ауданы бір адамға кемінде 6 м^2 болып көзделеді.

62. Киім-кешек қоймасы (қойма) шкафтармен немесе стеллаждармен жабдықталған таза және лас киім-кешектерді бөлек сақтауға арналған үй-жайларды қамтиды.

9. Автокөлік кәсіпорындарын, техникалық қызмет көрсету станцияларын, автомобиль жанар май құю және авто-газ құю станцияларын күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

63. Автокөлік кәсіпорнының аумағында мыналар көзделеді:

1) өндірістік цехтар;

2) көлік құралдарына техникалық қызмет көрсетуге және сақтауға арналған а н г а р л а р .

64. Автомобиль жанар май құю және авто-газ құю станцияларында май құю аймағы, сервистік қызмет көрсету аймағы, жанармай сақтауға арналған резервуарлар және тазалау құрылыстары бөлінеді.

65. Автокөлік кәсіпорнының, автомобильдік жанар-жағар май құю және автогаз жабдықтау станцияларының, техникалық қызмет көрсету станцияларының аумақтарында өндірістік-жауын-шашын және тұрмыстық су б ұ р у к ө з д е л е д і .

Орталықтанған су бұру жүйесіне қосылу мүмкін болмаған кезде жергілікті су б ұ р у ж ү й е с і к ө з д е л е д і .

66. Жолаушылар автобусы парктерінде жуу машиналары көзделеді және жабдықталады. Жуу машиналары (аппараттар) тәулік бойы жууды қамтамасыз ету үшін жылу перделері немесе калориферлері (жылдың салқын мезгілінде автобустарды кептіру үшін) бар жабық үй-жайларда орнатылады. Жуу машинасының (аппараттың) жұмысы жабық циклде болады.

67. Жолаушылар автобустарын қыс мезгілінде жуу жабық үй-жайда, жаз мезгілінде жуу құралдарын қолдана отырып, су келтіріліп жабдықталған алаңда жүргізіледі.

10. Авиациялық техникалық базаны күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

68. Авиациялық техникалық базаның (бұдан әрі – АТБ) аумағында мыналар к ө з д е л е д і :

- 1) өндірістік ғимарат;
- 2) ангар алды тұрақтар;
- 3) ангарлар;
- 4) зертханалар және өндірістік цехтар;
- 5) авиациялық жұмыстарды жүргізу (бұдан әрі – АХЖ) кезінде – авиациялық аппаратураларға техникалық қызмет көрсету және жөндеу цехы, АХЖ-мен айналысатын әуе кемелерін және авиациялық аппаратураларды газсыздандыруға және жууға арналған арнайы алаңдар.

69. АТБ-ның жанында қызметкерлерге медициналық-профилактикалық ызмет көрсетуге арналған (денсаулық сақтау пункті) және тамақтануға арналған үй - ж а й л а р к ө з д е л е д і .

70. АТБ-ның өндірістік үй-жайларындағы және аумағында жұмыс орындарындағы өндірістік операциялар үшін жиіліктің октовалық жолақтағы дыбыс қысымының рұқсат етілген деңгейі, децибелмен (бұдан әрі – дБ) есептелетін дыбыстың деңгейі және дыбыстың эквивалентті деңгейі осы Санитариялық қағидаларға 2-қосымшаға сәйкес көрсеткіштерге сай болуы тиіс.

71. Авиакөзғалтқыштарды іске қосу және сынақтан өткізу қажет болғанда ағынды бұратын құрылғылармен жабдықталған арнайы мақсаттағы алаңдарда немесе алаңдарда немесе тұрақ орындарында жүргізіледі.

72. Әуе кемелерінің сыртын жуу арнайы сұйықтықтарды, қалдықтарды (шайындыларды) жинауға және шығаруға арналған құрылғылармен немесе дренаждық жүйемен жабдықталған алаңдарда жүргізіледі.

11. Теңіз және өзен порттарын күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

73. Теңіз және өзен порттарында (бұдан әрі – порт) мыналар көделеді:

- 1) жолаушылар ғимараттары (теңіз және өзен вокзалы, жолаушылар п а в и л ь о н д а р ы) ;
- 2) өндірістік ғимараттар;
- 3) өндірістік жүк тиеу кешендері (бұдан әрі – ӨЖК).
- 4) изоляторы бар медпункт, санитариялық-карантиндік пункттің үй-жайы (х а л ы қ а р а л ы қ п о р т т а р д а) .

74. Өзен порттары шаруашылық-ауыз суын жинау құрылыстары және ұйымдасқан мәдени-тұрмыстық суды пайдалану орындарының санитариялық қорғау аймағынан тыс және өзен ағысы бойынша тұрғын үй құрылысынан төмен о р н а л а с а д ы .

75. Порттың аумағында эпидемияға қарсы іс-шараларды жүргізу жағдайына арналған санитариялық (карантиндік) аймақ орны көзделеді.

76. ӨЖК-де шанды азайту, газсыздандыру, арнайы киімді, арнайы аяқ киімді, жеке қорғаныш құралдарын дезактивация жасау қондырғысы бар үй-жай көзделеді.

77. Өртүрлі жүктерді порттың өндірістік учаскелерінде және ӨЖК жинау бөлек жүзеге асырылады.

78. Тез бұзылатын жүктерді түсіру көзделген порттарда тоңазытқыш үй-жайлар жабдықталады.

12. Теміржол вокзалдарын күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

79. Теміржол вокзалының үй-жайлары құрамында мыналар көзделеді:

1) вестибюль, операциялық және орналастыру залы, касса залы, анықтамалық бю ро ;

2) күту залы, қол жүгін сақтау камерасы, бала мен ана бөлмесі (бұдан әрі – БмАБ), жолаушыларға арналған және қызметтік пайдалануға арналған санитариялық т о р а п т а р ;

3) персоналға арналған әкімшілік, қызметтік-тұрмыстық үй-жайлар, изоляторы бар медициналық пункт.

80. Сыйымдылығы 700-1500 және одан астам адамға есептелген теміржол вокзалының үй-жайлар құрамында мыналар көзделеді:

1) БмАБ, қоғамдық тамақтану және сауда, тұрмыстық қызмет көрсету о б ъ е к т і л е р і ;

2) техникалық персоналға арналған санитариялық-тұрмыстық үй-жайлар;

3) жинау мүкаммалын, жабдығын, кіші механика құралдары мен жабдықтарын сақтауға арналған үй-жайлар;

4) изоляторы бар медициналық пункт.

81. Жолаушылардың күту залдары вокзал алды алаңы мен перронымен, жолаушыларға қызмет көрсететін үй-жайлармен қатынасы бар жерүсті қабаттарында орналастырылады.

82. Бір кассирге алаңы кемінде 6 м^2 болатын кассалық үй-жайларда сыртқа тарату желдеткіші, табиғи және жасанды жарықтандыру көзделеді.

83. Изоляторы бар медициналық пункт теміржол вокзалының перронына, үй-жайларына шығу есігі бар және перрон жақтан арнайы автомобильдер үшін кіру жолына қолжетімді бірінші қабатта көзделеді. Есіктердің ені және оларды орналастыру зембілдермен өтуді қамтамасыз етеді.

84. Теміржол вокзалында санитариялық тораптар:

1) ыстық және салқын су келіп тұратын раковиналармен;

2) киім ілгіштермен;

- 3) қол жууға арналған заттармен;
- 4) бір рет қолданылатын сүлгілермен немесе электрсүлгілерімен;
- 5) унитаздары бар жеке кабиналармен;
- 6) (ерлердің санитариялық тораптарында) унитаздарының санына сәйкес келетін писсуарлармен жабдыкталады.

85. Санитариялық тораптарда жинау мүкәммалын сақтауға арналған үй-жай (орын) бөлінеді.

86. Теміржол вокзалының перрондарында, платформаларда қоқыстан күн сайын және толуына байланысты тазартылатын қоқыссалғыштар орнатылады.

87. Жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып, үй-жайларды жинау күн сайын және қажеттілігіне байланысты жүргізіледі.

13. Автовокзалдарды, автостанцияларды күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

88. Автовокзалдар мен автостанциялар үй-жайларының құрамында мыналар көзделеді:

- 1) күту залы, касса кабиналары, диспетчерлік пункт;
- 2) изоляторы бар медициналық пункт;
- 3) құрамы қызметтік, жатын бөлмелерін, санитариялық тораптары бар жүргізушілерге арналған демалыс бөлмесін, ыстық және салқын суы бар себезгі қондырғыларын қамтитын әкімшілік және тұрмыстық үй-жайлар;
- 4) БМАБ, қоғамдық тамақтану объектілері;
- 5) техникалық персоналға арналған санитариялық-тұрмыстық үй-жайлар;
- 6) жинау мүкәммалын, жабдығын, кіші механика құралдары мен жабдықтарын сақтауға арналған үй-жайлар.

89. Тәулігіне 1000 адамнан асатын жолаушылар болатын автовокзалдарда БМАБ құрамына мыналар енгізіледі:

- 1) балалардың және бірге жүретін ересектердің демалуына арналған кереуеті, балаларды құндақтауға арналған орны, киімдер мен заттарды сақтауға арналған шкафы бар бөлме;
- 2) электрлі шәйнек пен тоңазытқышы бар тамақ әзірлеуге және ішуге арналған бөлме;
- 3) санитариялық торап.

14. Аэровокзалдарды күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

90. Аэровокзалдарда мынадай үй-жайлар көзделеді:

- 1) вестибюльдер, кассалық, бөліп тұратын залдар, күту залдары, БМАБ, ұшу

және келу үй-жайлары, багажды қабылдау, беру және сақтау бөлмесі, изоляторы бар медициналық пункт, санитариялық тораптар;

2) қоғамдық тамақтану объектілері, дәріхана дүңгіршіктері;

3) диспетчерлік орталық (пункт);

4) персоналға арналған санитариялық-тұрмыстық бөлме, мүкәммалды, жабдықты және кіші механизация құралдарын сақтауға арналған қоймалар.

91. Қызметтік иттерді уақытша ұстауға арналған үй-жай бөлек тұрған
ғ и м а р а т т а б ө л і н е д і .

92. Жолаушылардың күту залдары жерүсті қабаттарына орналастырылады.

93. Жұмыс істеп тұрған, жаңадан салынып жатқан, қайта жаңартылып жатқан аэровокзалдарда күту залдары авиажолаушыларға қызмет көрсетуге жатпайтын объектілерді орналастырмай, мақсаты бойынша пайдаланады.

94. БМАБ-де жатын бөлмелері, санитариялық торап, тамақ дайындау, қабылдау және балаларды құндақтауға, киім-кешектерді кептіруге арналған орын көзделеді, ілгіштер орнатылады.

95. Аэровокзалдың изоляторы бар медициналық пункті ұшу алаңына, аэровокзал үй-жайларына шығатын есігі бар және ұшу алаңы жағынан арнайы автомобильдердің кіруі үшін қолжетімді бірінші қабатта орналастырылады. Есіктердің ені және олардың орналасуы зембілдермен өтуді қамтамасыз етеді.

96. Халықаралық қатынастағы аэровокзалдарда санитариялық-карантиндік пунктке арналған үй-жай көзделеді.

97. Аэровокзалдың жертөле үй-жайында персоналға арналған санитариялық-тұрмыстық үй-жайды, санитариялық тораптарды, жинау мүкәммалын жууға, кептіруге және сақтауға арналған үй-жайларды орналастыруға жол беріледі.

98. Аэровокзалдың үй-жайларын жинау күнделікті және қажеттілікке байланысты жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып жүргізіледі.

15. Теңіз және өзен вокзалдарына, жолаушы павильондарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

99. Жолаушы аудандары, айлақтары, учаскелері бар теңіз және өзен
п о р т т а р ы н д а :

1) вестибюльдерді, кассалық, күту залдарын, БМАБ, изоляторы бар медициналық пунктін, жолаушыларға арналған санитариялық тораптарды;

2) қоғамдық тамақтану объектілерін, дәріхана дүңгіршіктерін;

3) диспетчерлік орталықты (пунктін);

4) персоналға арналған санитариялық-тұрмыстық бөлмені, мүкәммалды, жабдықты және кіші механизация құралдарын сақтауға арналған қоймаларды

қоса алғанда жолаушылардың теңіз және өзен вокзалдары (бұдан әрі – вокзалдар)
п а в и л ь о н д а р ы к ө з д е л е д і .

100. Изоляторы бар медициналық пункт бірінші қабатта орналастырылады және арнайы автомобильдердің кіру жолына қолжетімділікпен вокзалдың ішкі үй-жайларына шығу есіктері болады. Есіктердің ені мен олардың орналастырылуы зембілдермен өтуді қамтамасыз етеді.

101. Үй-жайларды ағымдық жинау күн сайын және қажеттілігіне байланысты жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып жүргізіледі.

102. Жинау мүкәммалы таңбаланады және функционалдық мақсаты бойынша пайдаланылады.

16. Санитариялық-карантиндік тұйықтарға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

103. Санитариялық-карантиндік тұйық (бұдан әрі – тұйық) ұлттық тасымалдаушының филиалдары станцияларының (жол бөлімшелері) санитариялық қорғау жөніндегі жоспарларында көзделеді.

Тұйық осы Санитариялық қағидаларға 3-қосымшаға сәйкес ашылады, ал орналасу орны осы Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес о р н а л а с т ы р ы л а д ы .

1 0 4 . Т ұ й ы қ т ы ң а у м а ғ ы :

1) бетондалған шұңқыры бар аулалық дәретхана, вагонның астына сарқынды суды жинау үшін қойылатын металл сыйымдылықтар;

2) ТҚҚ-н жинауға арналған контейнерлер көзделеді.

105. Қазылған шұңқырлар орналасқан аумақ периметрі бойынша 1,5 м биіктікте қоршалады. Шұңқырлар металл қақпақтармен жабылады.

Қазылған шұңқырларды қоқыс жинау үшін пайдалануға жол берілмейді.

106. Аулалық дәретхана, қазылған шұңқырлар, қоқыс жинағыштар күніне кемінде бір рет дезинфекциялануға жатқызылады.

107. Тұйық орталықтандырылған немесе орталықтандырылмаған сумен жабдықтаумен қамтамасыз етіледі.

Орталықтандырылған су болмаған жағдайда, вагондарды сумен толтыру суы бар вагондардан немесе су тасымалдайтын автокөліктен жүзеге асырылады.

Вагонды сумен толтырған сайын суы бар вагондар мен су тасымалдайтын автокөліктер тұйықтан шығу кезінде дезинфекциялануға жатқызылады.

108. Тұйықтың аумағында немесе ол тіркелген станцияда осы Санитариялық қағидаларға 4-қосымшаға сәйкес жабдықтардың, жуу және дезинфекциялау құралдарының ең аз қорын сақтау үшін үй-жай көзделеді.

109. Жолаушыларды тамақтандыру бір орталықтан және тікелей вагонда

ұйымдастырылады. Тамақты таратуды вагонның кезекшісі жүзеге асырады.

110. Карантиндік немесе аса қауіпті инфекциялық аурулармен ауыратын науқас анықталған кезде вагонды ағымдық дезинфекциялау және ыдыстарды залалсыздандыру осы Санитариялық қағидаларға 5-қосымшаға сәйкес жүргізіледі.

111. Вагондарды жинау жуу және дезинфекциялау құралдарын қолданып жүзеге асырылады.

Вагондарда қоқыстарды жинау алмалы-салмалы қоқыс жинағыштарда жүргізіледі.

112. Тұйықта бірнеше вагон орналастырылған жағдайда, әрбір вагонға жеке медициналық персонал бекітіледі.

17. Борттық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық - эпидемиологиялық талаптар

113. Борттық тамақтану объектісінде:

- 1) шикізаттың, жартылай фабрикаттардың және дайын өнімдердің;
- 2) жинақталған борт тамағының;
- 3) сапардан қайтарылған тағамдардың;
- 4) таза және пайдаланылған борт ыдыс-аяқтарының қарама-қарсы ағымдарын болдырмайтын технологиялық үдерістердің ағымы көзделеді.

114. Борттық тамақтану объектісінің құрамында мынадай үй-жайлар көзделеді:

- 1) дайындау (шикізатпен жұмыс кезінде), өнімдердің дайын болу алдындағы цехтары (өнімдерді және жартылай дайын өнімдерді салқындай және ыстықтай өңдеу, рационға кіретін дайын тағамдарды дайындау үшін);
- 2) цех ішіндегі ыдыс-аяқты, ас ыдыстарын жууға арналған үй-жай;
- 3) борттық тамақтану рациондарын өлшеп-бөлуге, жинақтауға, қысқа уақытқа сақтауға және беруге арналған үй-жай;
- 4) борттық ыдыстарды қабылдауға, сұрыптауға, жууға, кептіруге, жинақтауға, сақтауға және беруге арналған үй-жай;
- 5) қайнатылған суды дайындау, мұз генераторларына арналған учаске;
- 6) тамақ өнімдерін, борттағы артық ыдыстарды, айналыс ыдысын (контейнерлер, термоконтейнерлер, сөмке-тоңазытқыштар), алмалы-салмалы буфет-ас үй жабдығын (поднос, арба), қаптама бұйымдарын, салфеткаларды сақтауға арналған қойма (салқындатылатын және салқындатылмайтын);
- 7) жуу және дезинфекциялау құралдарын, киім-кешектерді сақтауға арналған үй-жай (орын), тамақ қалдықтарына арналған камера;
- 8) киім ілетін орынды, себезгіні, санитариялық тораптарды, әйелдердің жеке

гигиеналық бөлмесін, тамақ ішуге, демалуға арналған үй-жайларды қамтитын санитариялық-тұрмыстық үй-жайлар.

115. Борттық тамақтану объектісінде өндірістік үй-жайларға кіреберісте ыстық және суық судың педальды, тізелік немесе сенсорлы араластырғышы бар раковиналар, сұйық сабыны немесе дезинфекциялау ерітіндісі бар дозатор, бір рет қолданылатын сүлгі немесе электрлі сүлгі орнатылады.

116. Өндірістік үй-жайларда санитариялық жарамсыз өнімдерді (еденге түсіп кеткен өнімдер), пайдаланылған бір рет қолданылатын қолғаптар мен сүлгілерді жинауға арналған, қақпағы және қабы бар шағын бөшкелер орнатылады.

117. Дайын өнімдерді және шикізаттарды сақтауға арналған тоңазытқыш қондырғылары бөлек көзделеді, жуылады және таза ұсталады.

Тоңазытқыш қондырғыларда көрсеткіші осы Санитариялық қағидаларға 6-қосымшаға сәйкес нысан бойынша журналға күн сайын тіркелетін термометрлер орнатылады.

118. Борттық тағамдардың қалдықтарын жинау және тасымалдау үшін ішіне бір рет қолданылатын қапшықтар салынған таңбаланған ыдыстар бөлінеді.

119. Бөлшектеу тақтайшалары, пышақтар, өндірістік үстелдер таңбаланады және соларда өңделетін өнімдерге сәйкес мақсат бойынша пайдаланылады.

120. Шикі және дайын өнімдерге арналған бөлшектеу мүкәммалы бөлек сақталады.

121. Үстелдердің беті саңылауы және жарығы жоқ тегіс болып көзделеді. Өлшеп-орау орындарында беті салқындатылатын үстелдермен жабдықталады.

122. Ыдыстарды, айналыстағы ыдысты, мүкәммалды, алмалы-салмалы буфеттік-асүй жабдығын, бөлшектеу тақтайшаларын, пышақтарды, өндірістік үстелдерді жуу дезинфекциялау және жуу құралдарын қолдана отырып, жүргізіледі.

123. Борттық тамақтану объектісінде борттық тағамның ассортименті технологиялық жабдықпен жарактандыруды есепке ала отырып әзірленеді және халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік органының көліктегі аумақтық бөлімшесімен келісіледі.

124. Әуе кемесінің қайту сапарында борттық тамақты тиеу әуе кемесінің тоңазыту жабдығымен жабдықталуы, ұшу ұзақтығы, тағамдардың өткізілу мерзімі есепке алыны отырып жүзеге асырылады.

125. Борттық тамақтану ассортиментіне мыналарды қосуға жол берілмейді:

1) фарштан әзірленген ет өнімдерін және котлеттерді, соустық тағамдарын, пісірілген шұжықтарды;

2) майонез, соус қосылған салаттарды;

3) зауыттық емес дайындалған кремі бар бәліштерді;

4) көлемі 2 литрден асатын ыдысқа құйылған шырындар және компоттар.

126. Әуе кемесінде тоңазытқыш жабдығы болмаған жағдайда, борттық тамақ ассортименті осы Санитариялық қағидаларға 7-қосымшаның 1-кестесіне сәйкес ж а с а л а д ы .

127. Дайын ыстық және салқын тамақтарды, жеңіл тамақтарды, салаттарды, кондитерлік және нан-тоқаш өнімдерін сақтау мен өткізу мерзімі осы Санитариялық қағидаларға 7-қосымшаның 2-кестесіне сәйкес жол беріледі.

128. Ұзақ уақыт сақталуға арналған және жылы өңдеуден өткен өнімдер $+72^{\circ}$ С-қа жеткен кезде $+5^{\circ}$ С дейін тез салқындатуға жатқызылады.

129. Тамақтарды порциялау температурасы $+15^{\circ}$ С аспайтын үй-жайларда беті салқындатылатын жұмыс үстелдерінде жүргізіледі.

130. Қолмен дастархан әзірлеу және тамақтарды порциялау дастархан әзірлеу құрал-жабдықтарын пайдалана отырып, бір рет қолданылатын қолғаптарда жү р г і з і л е д і .

131. Дастархан әзірлеу уақытында порцияланатын өнімдерің температурасы $+12^{\circ}$ С - т а н а с п а у ы т и і с .

Дастархан әзірлеу аяқталғаннан кейін порцияланған қапталған әрбір тамақ тоңазыту камерасына салынады.

132. Порцияланған, қапталған тамақтарды контейнерлерге салу өнімдердің температурасы $+6^{\circ}$ С аспайтын ең аз уақыт ішінде жүргізіледі.

133. Борттық тамақтану объектілерінде дайын тамақты, сондай-ақ қапталған борттық тамақты таңбалау дайындалу күні мен уақытын көрсете отырып к ө з д е л е д і .

134. Борттық тамақты жинақтау сапардың жөнелтуге дайындығы уақытына дейін бір жарым сағат бұрын кешіктірмей аяқталады.

135. Бортқа жіберілер алдында айналыстағы ыдыстар (контейнерлер, термоконтейнерлер, сөмке-тоңазытқыштар) пломбыланады, оған ішіндегінің атауын, ұшу әуежайының борттық тамақ цехының атауын, сапардың нөмірін, ұшу күнін, уақытын және борттық тамақтың жарамдылық мерзімін көрсете отырып, жазба белгі бекітеді, сондай-ақ мөртабан және жинақтау сапарына жауапты адамның қолы қойылады. Жазба белгі сапардың соңына дейін с а қ т а л а д ы .

Әуе кемесінің бортында борттық тамақты өткізу мерзімі үш сағаттан аспайды .

136. Әуе кемелерінде тоңазытқыш жабдық болмаған жағдайда, жөнелту алдында бортта тамағы бар контейнерлерге тоңазытқыш элементтер (мұз) с а л ы н а д ы .

137. Тез мұздатылған дайын тамақтар - 18° С-ден - 20° С-қа дейінгі температурада тез мұздататын тоңазытқышта 1 сағат бойы сақталады.

Цехтан шығарылатын дайын тамақтар температурасы тамақ қалыңдығында - 18⁰С аспауы тиіс. Мұздатылған азық-түлік өнімдерін пайдалану алдында дефостерде немесе тоңазытқышта +5⁰С температура кезінде ерітіледі. Бөлме температурасында ерітуге және қайтадан мұздатуға жол берілмейді.

138. Жинақталған борттық тағам, сусындар, жабдық әуе көлігінің бортына салқындатылатын арнайы автокөлікте – автолифтіде жеткізіледі, олар бекітуге арналған белдіктермен, стеллаждармен жабдықталады.

139. Әуе көлігінің бортында борттық тамақты қабылдауды арнайы бөлінген бортсерік жүргізеді, ол пломбалардың болуын және жарамдылығын, жазба қағаздардың дұрыс толтырылуын, өнімдердің жарамдылық мерзімін тексереді.

Бұл ретте, бортсерік айналыстағы ыдыстың пломбасын ашқаннан және борттық тамақтың температурасын өлшегеннен кейін тауар құжаттамасына оны бортқа алған уақытына белгі қояды. Пломбалары бұзылған немесе өнімдердің жарамдылық мерзімі аяқталған контейнерлер бортқа қабылданбайды.

140. Тамақ салынған контейнерлер, ыдыстар, сусындары бар сепараторлар, термостар және суы бар су қайнатқыштар буфет-асуіі бар бөлімде орналастырылады.

141. Бортсеріктер жолаушыларға қызмет көрсетуге кірісу алдында қолын сабынмен жуады, қолды жеке бөлінген сүлгімен сүртеді және санитариялық киім киіледі.

142. Әуе кемелерінде касалеткалардағы тамақ (тамақтың ортасы) +75⁰С-ден +80⁰С - қа дейін жылытылады.

Қайтар сапарға тез мұздатылатын өнімдері бар касалеткалар тоңазытқышта +5⁰С температурада сақталады.

143. Ыстық тамақты әуе көлігінің бортында тарату кезінде олардың температурасы +65⁰С кем болмауы, салқын тамақтар +14⁰С аспауы тиіс.

144. Әуе кемесінің сапарға ұшуы кешіккен жағдайда, жолаушыларды тамақтандыруға арналған борттағы тамақ өнімдері алынады және мөр қойылған күйінде, бірақ сақталу мерзімінің аяқталуына дейін екі сағаттан кешіктірілмей борттық тамақтану цехына жіберіледі.

145. Сапасыз борттық тағам (бүлінген, бұзылған, ластанған, бөгде зат болғанда) кері қайтарылған кезде бортқа сапасыз борттық тағамды жеткізген сол әуежайдың борттық тамақтану объектісіне кейіннен хабарлай отырып, борттық журналға жазылады.

146. Борттық тамақтану объектісінде шығарылатын өнімнің сапасын өндірістік зертханалық бақылау жүргізу көзделеді.

Объектіде зертхана болмаған жағдайда, өндірістік бақылау бойынша зерттеуді аккредиттелген зертхана жүргізеді.

147. Қолын кесіп алған, күйдіріп алған жұмысшылар жұмысқа жіберілмейді.

148. Санитариялық киіммен дәретханаға кіруге, санитариялық киімді жұмыс үй-жайларынан тыс жерде пайдалануға жол берілмейді.

149. Жұмыскерлер санитариялық киімдердің кемінде үш жиынымен камтамасыз етіледі. Санитариялық киім ауысымына бір реттен сиретпей емес а у ы с т ы р ы л а д ы .

150. Объектінің үй-жайларында күрделі жинау айына бір рет жүргізіледі.

151. Санитариялық тораптар арнайы киімдерге арналған ілгіштермен, ыстық және салқын суы бар, қол жууға арналған раковиналармен, қол жууға арналған заттармен, бір рет қолданылатын сүлгімен немесе электрлі сүлгілермен ж а б д ы қ т а л а д ы .

152. Санитариялық-тұрмыстық үй-жайларды жинауды күн сайын және қажеттілігіне қарай жеке персонал жүргізеді.

153. Өндірістік, қоймалық, қосалқы үй-жайларды, санитариялық тораптарды жинау үшін жеке таңбаланған жинау мүкәммалы бөлінеді.

«Көлік құралдарына және жолаушыларға қызмет көрсету жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына

1-қосымша

Электростатистикалық және электромагниттік өрістердіңшекті рұқсат етілген деңгейі

1-кесте

№	Параметрлердің атауы	Рұқсат етілген мәні
1	2	3
1.	Пернетақтадан және бейнетерминалдың (бұдан әрі – ВТ) мониторианан электростатистикалық өрістің кернеулігі	20 килоВольт метрге
2.	ВТ мониторианан 50 см қашықтықтағы элктростатистикалық өрістің кернеулігі мыналардан аспауы тиіс: 5 Герц (бұдан әрі – Гц) жиілік диапазонында – 2000 Гц 2 килоГерц (бұдан әрі – кГц) жиілік диапазонында – 400 кГц	25 Вольт метрге (бұдан әрі – В / м) 2,5 В/м
3.	ВТ мониторианан 50 см қашықтықтағы магнит ағынының тығыздығы б о л у к е р е к к : 5 Гц жиілік диапазонында – 2 кГц 2 кГц жиілік диапазонында – 400 кГц	250 нанноТесла (бұдан әрі – н Т) 25 нТ
4.	ВТ-дан беткі электростатистикалық ықтимал (сертификациялық сынақ кезінде)	500 Вольт
5.	ВТ тінтуірінен және пернетақтадан өнеркәсіп жиілігінің электр өрісінің кернеулігі	500 Вольт

30 кГц–300 мегаГерц (бұдан әрі – МГц) жиілік диапазонында құралатын электрлі және магниттік кернеуліктің шекті рұқсат етілген деңгейі

2-кесте

№	Әсердің ұзақтығы, сағат	Е _{ШРД} электр өрісінің кернеулігі, В/м			Н _{ШРД} магниттік өрісінің кернеулігі, А/м	
		0,03-3 МГц	3-30 МГц	30-300 МГц	0,03-3 МГц	3-30 МГц
1.	12 және одан астам	29	17	6	3	0,2
2.	11	30	18	6	3	0,2
3.	10	32	19	6	3	0,2
	2	3	4	5	6	7
4.	9	33	20	7	3	0,2
5.	8	35	21	7	4	0,2
6.	7	38	22	7	4	0,2
7.	6	41	23	8	4	0,2
8.	5	45	24	9	5	0,3
9.	4	50	25	10	5	0,3
10.	3	58	26	12	6	0,3
11.	2	71	27	14	7	0,4
12.	1	100	28	20	10	0,6
13.	0,5	141	84	28	14	0,8
14.	0,3	183	108	37	18	1,1
15.	0,2	224	132	45	22	1,3
16.	0,08 және одан кем	354	209	71	35	2,1

300 гигаГерц (бұдан әрі – ГГц) дейінгі 300 МГц жоғары диапазондағы энергия ағысы тығыздығының шекті рұқсат етілген деңгейлер

3-кесте

	Әсердің ұзақтығы, сағ	Айналмалы және сканерлік антенналардан электромагниттік энергия ағысы тығыздығының ШРД, мкВт/см	Айналмалы және сканерлік антенналарды қоспағанда әсерлердің барлық жағдайлары үшін электромагниттік энергия ағысы тығыздығының ШРД, мкВт/смI
1	2	3	4
1.	12 және одан астам	83	8,3
2.	11	91	9,1
3.	10	100	10,0
4.	9	111	11,1
5.	8	125	12,5

6.	7	143	14,3
7.	6	167	16,7
8.	5	200	20,0
9.	4	250	25,0
10.	3	333	33,3
11.	2	500	50,0
12.	1 және одан кем	1000	100,0

«Көлік құралдарына және жолаушыларға қызмет көрсету жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына
2-қосымша

АТБ аумағында және үй-жайларында жұмыс орындарындағы өндірістік операциялар жүргізу үшін дыбыс қысымының, дыбыс деңгейінің және баламалы дыбыс деңгейінің рұқсат етілген деңгейі

№	Қызмет түрі, жұмыс орны	дБ берілген орта геометриялық жиіліктегі октавалық жолақтардағы дыбыс қысымының деңгейі, Гц									д Б (А)дыбыс деңгейі және баламалы дыбыс деңгейі
		31,5	63	125	250	500	1000	2000	4000	8000	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1.	АТБ-ның техникалық-конструкторлық бюроның, инженерлік техникалық құрамының, авиатехниканың техникалық диагностикалау үй-жайлары	93	79	70	63	58	55	52	50	49	60
2.	Авиациялық, радио-электрондық, электр, жабдығын, қозғалтқыштарды бақылауға арналған аспаптарды, борттық өрт сөндіргіштерді қуаттандыруды тексеру және жөндеу бойынша, қондырғыларды пайдалану бойынша үй-жайлар (зетрханалар), аккумуляторлық агрегаттық, компрессорлық бөлмелер	103	91	83	77	73	70	68	66	64	75
3.	Мембраналық анеройдтық аспаптарды, навигациялық оттегілік, радиобайланыс, радиолокациялық құрал-жабдықтарды, тіркейтін борттық жүйені, майды	96	83	74	68	63	60	57	55		65

	спектрлік талдау, жинау тексеру үй-жайлары (зертханалар)									54	
4.	Ұшу ақпаратын жинауға, өңдеуге, талдауға арналған құралдарды пайдалану үй-жайлары (зертханалар)	86	71	61	54	49	45	42	40	38	50
5.	Әуе кемелерін жуу орны, бас механиктің цехы, ұстахана, ағымдық жөндеу, дәнекерлеу, сырлау, ағашпен жұмыс цехы, ангардағы, әуе кемесі кабиналарындағы, жылумен үрлеу машиналарындағы, перрондағы, әуе кемелерінің тұрағы орындарындағы, ангар алдындағы алаңдардағы, қозғалтқыштарды іске қосу және сынау үшін арнайы максаттағы алаңдардағы жұмыстар	107	95	87	82	78	75	73	71	69	80

«Көлік құралдарына және жолаушыларға қызмет көрсету жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына
3-қосымша

Тұйықты ашу схемасы

1. Станция бастығы (станция бойынша кезекші) құрамда карантиндік вагонның (вагондардың) болуы туралы хабарлама алып, мыналарды:

- 1) тұйықты ашу жоспарын қолданысқа енгізеді;
- 2) полицияның желілік бөлімі бастығына, сумен жабдықтауға, электрмен қамтамасыз етуге жауапты ұйымдардың басшыларына және басқа да қатысты адамдарға карантиндік режимді орындау жөніндегі іс-шараларды өткізу қажеттілігі жөнінде мәлімдейді;
- 3) іс-шаралардың белгіленген мерзімдерде орындалуына бақылау белгілейді.

2. Полицияның желілік бөлімінің бастығы (30 минут ішінде) карантиндік вагон жолаушыларын қорғауды қамтамасыз ететін полиция нарядын жібереді.

3. Қоқыстар мен нәжістерді шығаруға жауапты ұйымның бастығы қоқыссалғыштардың, дәретханалық сыйымдылықтардың болуын және жарамдылығын тексереді, болмаған жағдайда оларды 3 сағат ішінде орнатады және тұйықтан қоқыс пен нәжістерді жиналуына қарай (дезинфекциядан кейін) шығаруды қамтамасыз етеді.

4. Сумен жабдықтауға жауапты ұйымның бастығы су құбыры

колонкаларының, өрт сөндіргіш гидранттардың жарамдылығын тексереді және сумен жабдықтауды қамтамасыз етеді.

5. Электрмен қамтамасыз етуге жауапты ұйымның бастығы карантиндік тұйықтың жарықтандырумен қамтамасыз етілуін тексереді, қажет болған жағдайда оларды күшейту жөнінде шара қабылдайды, сондай-ақ карантиндік поездың вагондарына 3 сағаттық мерзім ішінде жарық қосу туралы шара қолданады.

6. Тамақтандыруға жауапты ұйымның бастығы карантиндік вагонның жолаушыларына үш реттік ыстық тамақ ұйымдастырады.

7. Вагонды күтіп-ұстауға жауапты ұйымның бастығы жеткілікті көлемде төсек жабдықтарымен, шаруашылық мүкәммалымен (шелек, легендер, шәйнектер, ауыз суға арналған бактар, асхана және шай ішетін ыдыстар) қамтамасыз етеді.

8. Сигнализацияға және байланысқа жауапты ұйымның бастығы телефон қосуды және үзіліссіз байланысты қамтамасыз етеді.

9. Емдеу-профилактикалық ұйымының басшысы оқшауланған адамдарға медициналық қызмет көрсету үшін бір сағат ішінде персонал бөлуді қамтамасыз етеді, барлық оқшаулау мерзіміне медициналық қадағалауды және вагонда оқшаулау шараларының сақталуын қамтамасыз етеді.

«Көлік құралдарына және жолаушыларға қызмет көрсету жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына

4-қосымша

Тұйықтардың жуу және дезинфекциялау құралдарының, жабдықтардың ең аз қоры

№	Атауы	Саны
1	2	3
1.	Электр кабелі	50 м
2.	Телефон кабелі	50 м
3.	Телефон аппараты	1 дана
4.	Су құбыры шлангілері	50 м
5.	Қоқыссалғыш	1 бірлік
6.	Дәретханаасты құрылымы	1 бірлік
7.	Қолжуғышасты құрылымы	2 бірлік
8.	Металл сыйымдылық	2 бірлік
9.	Термос (5л)	5 бірлік
10.	Су қайнатқыш	5 бірлік

11.	Полиэтилен пакеттері	50 дана
12.	Дәретхана қағазы	10 дана
13.	Металл пеш	1 бірлік
14.	Қолжуғыш	5 бірлік
15.	Қолшамдар	5 бірлік
16.	Дезинфекциялау құралдары	кемінде 50 кг
17.	Жуу құралдары	кемінде 50 кг

«Көлік құралдарына және жолаушыларға қызмет көрсету жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына
5-қосымша

Карантиндік, аса қауіпті инфекциялық аурулармен ауыратын науқас анықталған кезде жолаушылар поезының вагонын дезинфекциялауға қойылатын талаптар

1. Поезд вагонындағы ағымдық дезинфекция жолаушылар поезының жолсеріктері карантиндік немесе аса қауіпті инфекциялық аурумен ауыратын науқасты (күдіктіні) анықтаған кезде медицина қызметкерінің басшылығымен және бақылауымен науқасты вагоннан стационарға көшіргенге дейін жүргізіледі. Науқасты көшіргеннен кейін вагонда қорытынды дезинфекция жүргізіледі.

2. Ағымдық дезинфекциялауға:

- 1) науқастың пайдаланған, сілемеймен ластанған ыдыстары (нәжіс, құсық);
- 2) әрбір пайдаланғаннан кейін соңынан сумен шайыла отырып, ыдыс-аяқтар (стакандар, тарелкалар, қасықтар, шанышқылар);
- 3) тамақ қалдықтары, қоқыстар.

3. Іш киімдер мен төсек жабдықтары дезинфекциялау ерітіндісіне батырылған клеенкалы қапқа немесе жастықтың тысына жиналады, киім-кешектер жастықтың тысына салынып, қорытынды дезинфекциялауға дейін купеде сақталады.

4. Санитариялық торапта панельдер, еден, қолжуғыш раковина және унитаз дезинфекциялау құралдарының ерітіндісіне батырылған шүберекпен жуылады және сүртіледі.

5. Науқастың купесі дезинфекциялау ерітіндісімен жуылады, панельдер, есіктердің тұтқалары сүртіледі, еден немесе басқа да беттері науқастың сілемейімен (нәжіс, құсық, қақырық, зәр) ластанған кезде сол жерге дезинфекциялау ерітіндісі құйылып, артынан жуылып, сол жерге дезинфекциялау қайта жүргізіледі.

6. Вагон дәлізінің, басқа купесінің және тамбурларының едені жуылады,

кілем төсеніштері, есіктердің тұтқалары және терезенің жаны дезинфекциялау құралдарымен сүртіледі.

«Көлік құралдарына және жолаушыларға қызмет көрсету жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына
6-қосымша

Тоңазыту құрылғыларындағы температураны тіркеу журналының нысаны

№	Температураны тіркеу күні және уақыты	Тоңазытқыш/ мұздатқыштың орналасқан жері	Температура көрсеткіштері	Ескертпе
1	2	3	4	5

«Көлік құралдарына және жолаушыларға қызмет көрсету жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларына
7-қосымша

Әуе кемесінде тоңазыту жабдығы болмаған жағдайда тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдері

1-кесте

№	Бұйымдар мен өнімдердің атаулары	Жарамдылық мерзімдері
1	2	3
	Салқын жеңіл тағамдар және тамақ	
1.	Шұжық өнімдері, аспаздық өнімдер Кесілген (пісіріп-ысталған шұжық, жартылай ысталған ветчина) Ростбиф Тауық еті	4 сағат
2.	Қырыққабаттан, сәбізден, салат жапырақтарынан, тәтті бұрыштан, аскөктен жасалған салаттар – асқатық бортта	4 сағат
3.	Балық өнімдері: бекіре етінен өнімдер, арқан балық және басқа да сүйексіз балық өнімдері, бекіре және арқан балықтарының түйіршікті уылдырықтары	4 сағат
4.	Майонез қосылған, пісірілген жұмыртқа, асқатық бортта	4 сағат
5.	Сүт өнімдері, оның ішінде ассортиментте балкытылған ірімшігі бар қатты ірімшік өндірістік жеке қаптамада	6 сағат 24 сағаттан артық емес
6.	Жеке қаптамада сарымай	Таңбалануына сәйкес
7.	Жеке қаптамадағы тамақ өнімдері: паштет, май, ірімшік, шай, кофе, дәмдеуіштер, кілегей, джем, вафли, қант, кәмпиттер, кетчуп, майонез	Таңбалануына сәйкес
	Ыстық тамақтар	
8.	Қуырылған ет, порциялы, суытылған	3 сағат

9.	Ұсақталған ет, суытылған	3 сағат
10.	Қуырылған, пісірілген балық	3 сағат
11.	Қуырылған құс еті	3 сағат
12.	Палау	3 сағат
13.	Гарнирлер: қуырылған картоп, пісірілген күріш және қарақұмық, піскен көкөністер, макарон өнімдері (асқатық бортта)	3 сағат
14.	Тез мұздатылған көкөністерден дайындалған гарнирлер	3 сағат
15.	Тез мұздатылған дайын тамақ өнімдері	3 сағат (ерітуден кейін)
16.	«Тікелей сапарға» арналған құрғақ ұнтақ негізінде дайындалған тұздықтар	3 сағат
	Десерттер	
17.	Жеміс салаттары (асқатық бортта)	4 сағат
18.	Кондитерлік пісірілген өнімдер (кремдісінен басқасы)	Пісірілген соң 24 сағаттан асырмай
19.	Жеміс, жидектер	6 сағат
	Нан өнімдері	12 сағат
	Сусындар (емдік емес минералды сулар)	Таңбалануына сәйкес

Дайын ыстық және салқын тамақтардың, тіскебасардың, салаттардың, кондитерлік және нан-тоқаш өнімдерінің сақтау және сату мерзімдері

2-кесте

	Өнімдер мен тамақ	Сатуға дейін +5 С ⁰ артық емес температурада сақтау мерзімдері
1	2	3
1.	Көкшөп: жасыл салат, ақжелкен, аскөк, кинза, шикі көкөністер (өңделген) піскен	6 сағат
2.	Салқын тамақ өнімдері порциялық	6 сағат
3.	Тықпа бұқтырылған ет өнімдері (ірі бөлігі), суға пісірілген тіл	6 сағат
4.	Суға пісірілген жұмыртқа	6 сағат
5.	Суға пісірілген креветка және лобстерлер, шаян таяқшалары	6 сағат
6.	Порциялы майонез	6 сағат
7.	Оливкалар, зәйтүн жемісі, банка ашылғаннан кейінгі консервіленген (маринадталған) көкөністер	6 сағат
8.	Көкөністерден жасалған салаттар, асқатық қосылмаған винегреттер	6 сағат
9.	Кесілген апельсин, лимон, жуылған, кептірілген жемістер	12 сағ.
10.	Қуырылған ет (ірі және ұсақ бөлшектер)	6 сағат
11.	Қуырылған құс еті	6 сағат
12.	Піскен құс еті, құс етінен жасалған орама (рулет)	6 сағат
13.	Қуырылған балық	6 сағат
14.	Тұздықтар	6 сағат
15.	Жартылай дайындалған күріш, макарон, картоп, көкөніс гарнирлері	6 сағат
16.	Құймақтар, кулебяка, сэндвич, бутерброд және басқа да ұннан дайындалған өнімдер	6 сағат

17.	Салмасыз бисквитті, үгілме және басқа да қамыр түрлері, жемісті салмасы бар, ақуызды, сарымайлы кремдерімен	6 сағат
18.	Өндірістік стерильді банкалардан қойытылған кілегей өнімдері	6 сағат
19.	Мусс, желе	6 сағат
20.	Тәтті нан өнімдері, қара бидай наны	12 сағат
21.	Касалеткаларға салынған порциялы ыстық тамақ өнімдері (мұздатылмаған)	6 сағат

© 2012. Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінің «Қазақстан Республикасының Заңнама және құқықтық ақпарат институты» ШЖҚ РМК