

Темір жол көлігі объектілеріне және жүктерді тасымалдау жағдайларына санитариялық ережелерді бекіту туралы

Күшін жойған

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің м.а. 2010 жылғы 3 тамыздағы № 587 Бұйрығы. Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде 2010 жылғы 23 тамызда Нормативтік құқықтық кесімдерді мемлекеттік тіркеудің тізіліміне N 6426 болып енгізілді. Күші жойылды - Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2012 жылдың 18 мамырдағы № 362 бұйрығымен

Ескеरту. Бұйрықтың күші жойылды - КР Денсаулық сақтау министрінің 2012.05.18 № 362 (қол қойылған күнінен бастап күшіне енеді) бұйрығымен.

«Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасының 2009 жылғы 18 қыркүйектегі Кодексінің 7-бабының 1-тармағының 5) тармақшасына, 145-бабының 1), 2), 3), 10), 11), 13) 14) 16), 18), 26), 28), 29) тармақшаларына сәйкес **БҰЙЫРАМЫН:**

1 . М ы н а :

1) осы бұйрыққа 1-қосымшаға сәйкес «Жүктерді темір жол көлігімен тасымалдау жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар»;

2) осы бұйрыққа 2-қосымшаға сәйкес «Жүк вагондарын техникалық қарау пункттеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар»;

3) осы бұйрыққа 3-қосымшаға сәйкес «Санитариялық-карантиндік тұйыққа қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ережелер бекітілсін.

2. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау комитеті (К.С. Оспанов) осы бұйрықты Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркеуді қамтамасыз етсін.

3. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Әкімшілік-құқықтық жұмыс департаменті (Ф.Б. Бисмильдин) осы бұйрық Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркеулік кейін оны ресми жариялауды қамтамасыз етсін.

4. «Темір жол көлігіндегі объектілер мен жүктерді тасымалдау жағдайы жөніндегі санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен нормаларды бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2006 жылғы 3 ақпандағы № 43 бұйрығының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік

тіркеу тізілімінде № 4104 болып тіркелген, Қазақстан Республикасының Нормативтік құқықтық актілер бюллетенінде 2006 жылғы № 5-6, 212-құжат жарияланған) күші жойылды деп танылсын.

5. Осы бүйрықтың орындалуын өзім бақылаймын.

6. Осы бүйрық алғаш ресми жарияланған күнінен кейін он күнтізбелік күн откен соң қолданысқа енгізіледі.

Қазақстан Республикасының
Денсаулық сақтау министрінің
міндетін атқарушы
Б. Садықов

«КЕЛІСІЛГЕҢ»

Қазақстан Республикасының
Көлік және коммуникациялар
министрінің міндетін атқарушы

E. Дүйсенбаев

2010 жылғы 3 тамыз

Қазақстан Республикасының
Денсаулық сақтау министрінің м.а.
2010 жылғы 3 тамыздасы
№ 587 бүйрығына 1-қосымша

«Жүктөрді темір жол көлігімен тасымалдау жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар туралы» санитариялық ереже

1. Жалпы ережелер

1. Осы «Жүктөрді темір жол көлігімен тасымалдау жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ережелері (бұдан әрі – санитариялық ереже) теміржол көлігімен жүктөрді тасымалдау жағдайына қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптарды белгілейді.

2. Осы санитариялық ережеде мынадай терминдер және анықтамалар пайдаланылады:

1) тез бүлінетін жүк, бағаж – жарамдылық мерзімі шектеулі және тасымалдау мен сақтаудың ерекше жағдайын талап ететін жүк, бағаж;

2) қауіпті жүк – тасымалдау немесе қайта тиеу кезінде өзінің ерекше қасиеттеріне байланысты адамдардың өміріне және денсаулығына қауіп төндіруі, қоршаған табиғи ортаны ластауы, көлік құрылыштарын, құралдарын және өзге де мүлікті бұлдіруі және жоюуы мүмкін қауіпті зат, материалдар, өндіріс бүйімдары мен қалдықтары.

2. Теміржол көлігімен жүктегерді тасымалдау, еңбек жағдайларына, радиациялық, химиялық, микробиологиялық, токсикологиялық қауіпсіздікті қамтамасыз етуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

3. Азық-тұлік тағамдарын тасымалдауға арналған көлік құралдарының ішкі беттерінің жеңіл жуылатын және дезинфекцияланатын гигиеналық жабыны болуы және Қазақстан Республикасында пайдалануға рұқсат етілген жуу және дезинфекциялау құралдарына төзімді материалдардан жасалуы тиіс.

Жамылғы материалдар токсикологиялық қауіпсіздікті қамтамасыз ететін санитариялық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкес болуы тиіс.

4. Азық-тұлік тағамдарын, сондай-ақ тағамдық азық-тұліктермен жанасатын материалдар мен бұйымдарды тасымалдау олардың сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ететін жағдайларда жүзеге асырылады. Тағамдық азық-тұліктерді тасымалдайтын көлік құралдары таза, бөтен иісі жоқ, жарамды жағдайда

Ұ с ы н ы л а д ы .

5. Тез бұзылатын тағамдық азық-тұліктерді тасымалдау барысында температуралық режимді сақтау мақсатында изотермиялық вагондар, рефрижераторлар, термос-вагондар, термос-цистерналар, әмбебап және рефрижераторлы контейнерлер қолданылады. Егер жүк жөнелтуші тағайындаған температуралық режим немесе басқа да жағдайлар бар көлік құралдарында қамтамасыз етілмесе, тасымалдаушы мұндай жүкті тасымалдауға қабылдамайды. Егер жүккүжатта көрсетілген тасымалдау мерзімі жүкті жеткізу мерзімдерін есептеу ережесіне сәйкес белгіленген жеткізу мерзімнен аз болса, тез бұзылатын өнімдер

тасымалдауға қабылданбайды.

Тез бұзылатын тағамдарға мынадай талаптар қойылады:

1) салқындағылған және суытылған еттер рефрижераторлы вагондарда тушалар, жарты тушалар және төрттен бір бөліктері өзара, еденмен және вагон қабырғасымен жанаспайтындей етіп ілмектермен бағандарда ілінген күйінде;

2) рефрижераторлы вагондарға және рефрижераторлы контейнерлерге тиеу кезіндегі сүйектері жанында қалың еті бар сиыр етінің, қой етінің температурасы минус 8°C -тан жоғары болмауы, шандыр еттер блоктарының және құс еттерінің жартылай дайын өнімдерінің температурасы минус 12°C , механикалық аунатылған құс еттері блоктарының және тұтас еттердің температурасы минус 18°C

б о л у ы т и і с ;

3) ауасыз орамдағы сан еті, төс ет, қақталған сүбе және басқа да шикілей ысталған ет өнімдерінде ысталған жақсы иісі, құрғақ, таза болуы, беті ет және

май тегіс кесілген біркелкі ысталған, еттің шашақтары жоқ, зең және шаштың қалдықтары болмайды. Жалпы жинақтау және тасымалдау мерзімі 20 тәуліктен аспағанда ысталған еттерді тасымалдау температуасы 0°C -тан минус 9°C -қа дейін б о л у ы тиіс;

4) бөшкелердегі, сондай-ақ жәшікке тұтас түрінде салынған ерітілген жануардың (сиырдың, қойдың, жылқының және жіліктің) қорытылған майлары плюс 4°C -тан жоғары емес температурада, кесекпен бөлшектеліп, май өткізбейтін қағазбен оралып және жәшікке салынып тасымалдануы тиіс;

5) мұздатылған балық, балықтың және теңіз тарағының қылтанақсыз жон еті, мидия, теңіз шаяны таяқшасы, теңіз шаяны, трепанга, мұздатылған және басқа да теңіз өнімдерін 18°C -тан жоғары емес температурада тасымалдануы тиіс. Теңіз шаяны таяқшаларын, суға пісірілген теңіз шаянын және асшаянды мұздатпай т а с ы м а л д а у ғ а ж о л берілмейді;

6) мұздатылған балықтарды тек орамда тасымалдауға ғана жол беріледі: жәшіктерде, азық-түлік қапшықтарында. Пленкалы пакетке оралып, мұздатылған балық және мұздатылған балықтың қылтанақсыз жон еті, пленкалы пакеттерге алдын ала салынған балықтары бар беті полимерсіз картонды қораптар жәшікке с а л ы н ү ы тиіс;

7) салқындарындағы балықтар рефрижераторлы вагондардағы жәшіктерде немесе құрғақ бөшкелерде тасымалдануы тиіс. Албырт бекіре балықтары тек жәшіктерге ғана салынады. Салқындарындағы балық минус 1° -тан бастап плюс 3° С-қа дейінгі температура шамасында болуы тиіс. Орамға салынған күні жүк атауының астында жүккағазда көрсетілуі тиіс;

8) тасымалданатын балық және тұздалған татымды тұздық және маринадталған майшабақ полимерлі материалдардан жасалған қосымша-қапшықтарда сыйымдылығы 50 литрден кем емес ағаш, полимерлі су құятын және құрғақ бөшкелерде, ағаш жәшіктерде, ал полимерлі материалдардан жасалған пакеттерге салынғандар – гофрленген картон жәшіктерде тасымалдануы тиіс. Су құятын бөшкелерге салынған балық және майшабаққа тиісті нығыздықта тұздық құйылады, ыдысқа салынғандар – нығыздалады. Жәшіктерге мына материалдардың бірі - пергамент, пергаментасты, целлофан немесе Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген басқа да су өткізбейтін материалдар төсөлуі тиіс;

9) балық және ыстық ыспен ысталған балық, сүрленген және басқа да балық өнімдері тек ыдыста ғана тасымалдануы тиіс. Балықтарды және ыстық ысталған балық өнімдерін тек мұздатылған күйде тасымалдауға жол беріледі. Балықтар және ыстық ыспен ысталған балық өнімдері рефрижераторлы вагондарда тасымалданады және тиеу кезінде температура минус 18°C -тан жоғары емес

болады. Балықтар және салқын ыспен ысталған балық өнімдерін тиесінде температура 0°C -тан жоғары емес болуы және изотермиялық вагондарда тасымалдануы тиіс. Албырттар және салқын ыспен ысталған азұлы балықтар, сондай-ақ салқын ыспен ысталған және сүрленген балық өнімдері тек жәшікке ғана салыныуы тиіс. Ыстық ыспен ысталып мұздатылған балық салынған жәшіктерде «Мұздатылған» деген жазу болуы тиіс. Балық өнімдерін қоса алғанда, салқын ыспен ысталған және сүрленген балықтар салынған жәшіктердің сыртқы қабырғасында 25-тен 30 миллиметрге дейінгі диаметрде ек-үш дөңгелек ойық

б о л у ы т и і с ;

10) мұздатылған теңіз шаяны таяқшалары, теңіз шаяны және суға пісірілген-мұздалған асшаян салынған пакеттер үлкен шрифтермен «Мұздатылған» деген жазуы бар жәшіктерге салыныуы тиіс. Теңіз шаяны таяқшаларын тиесінде және түсіруге дейінгі жалпы сақтау мерзімі 20 тәуліктен аспауы

т и і с ;

11) албыртты балықтардың және оралмай құйылып тұздалған, ястычті уылдырық сыйымдылығы 50 литрден артық емес су құятын жаңа бөшкеге салыныуы тиіс. Металлды немесе шыны банкілерге салынған албыртты балықтың дәнге ұқсас уылдырықтары, бекірлердің дәнге ұқсас және түйірсіз қара уылдырықтары және тұздалған уылдырықтар жәшікке салынуы тиіс;

12) сүт және сүт өнімдері изотермикалық вагондарда тасымалдануы тиіс. Сарымай орамдалып жәшіктерге салынып тасымалдануы тиіс. Ерітілген май полимерлі пленкадан жасалған қосымшасы бар ағаш бөшкелерде жинақталған күйде тасымалдануы тиіс. Оларды шыны және қалбырлы банкілерде, жәшіктерде тасымалдауда жол беріледі;

13) пергаментке немесе каширлі фольгада оралған, кесекпен бөлшектелген қатты маргарин, кондитерлік, наубайханалық және аспаздық, қатқан майлар жәшікке салынады, ал оралмағандар (тұтас түрінде) пергамент немесе полимер пленка төселген жәшікке салынады. Қатты маргарин, қатқан майлар изотермиялық вагондарда тасымалданады, ал жылдың ауыспалы мезгілінің плюс 10°C -тан жоғары емес температурасы кезінде осы жүктөрді жабық вагондарда тасымалдауда жол беріледі;

14) майонез ішкі арақабырғалығы және төсемі бар жәшіктерде шыны ыдысқа салынып тасымалданады. Тиесінде майонездің температурасы плюс 4°C -тан жоғары емес және 0°C -тен төмен емес;

15) қатты мәйек ірімшігі жәшіктерге қапталып салынады. Ирімшіктерді тасымалдауда кезінде плюс 4°C -тан, қысқы мезгілде – плюс 8° -тан жоғары емес температурада болады;

16) мұздатылғандар минус 20°C температурада рефрижераторлы вагондарда

металл банкілерінде, ал орамдағылар – қораптарда, контейнерлерде тасымалданады;

17) жұмырытқалар жәшікке салынатын арнайы жұмыртқа салғыш қораптарда тасымалдануы тиіс;

18) жалпы дайындау кезеңінде жүк жіберушілер мен жүк қабылдаушылардың келісімі бойынша кеш пісетін картоп, асханалық қызылша, қарбыз, азықтық асқабақ, орташа және кеш пісетін орамжапырақ, сондай-ақ спирт, крахмал және сірне өндіруге арналған картоптарды жабық вагондарда толтыра тиеп тасымалдауға жол беріледі. Ұзақ сақталатын картоп ыдыста ғана тасымалданады. Рефрижераторлы вагондардағы және салқыннатқышы бар контейнерлердегі жеміс-жидектер қораптарда тасымалданады;

19) банандар қатты күйінде, жасыл тұсті қабығымен және түбімен, түрі мен өлшемдері бар жеткілікті дамыған өнімдерімен тасымалданады. Полимер пленкадан жасалған қапшықтарға салынып, аузы буып түйілген банандар картон қораптарға салынуы тиіс. Банандар тасымалдау кезінде сыртқы ауаның жағымды температурасына байланысты тәулігіне екі рет, жағымсыз кезінде бір рет желдетілетін рефрижераторлы секцияларда тасымалданады;

20) орамасы әртүрлі нығыздықта, қаттылықта және көлемде бөлшектелген, стерильденген шырындар, жеміс-жидек және көкөніс сусындары, сүт және қаймақ, балқаймақ және ірімшіктер картон лотогына салынатын бірдей көлемдегі орамдардан тұратын блоктарға жиналады және жылу сақтайтын қабатпен қапталады. Вагондардағы және контейнерлердегі блоктар тұғырықтағы пакеттерді бірге орап, берік полимерлі жылу сақтайтын қабатпен қаптап тасымалданады;

21) қатырылған, мұздатылған, тоқазытылған және салқыннатылған жүктердің температурасы вагонға тиеу мезетінде өлшенеді.

6. Жүкті тиеуге іші және сырты бұрын тасымалданған жүк қалдықтарынан тазартылған, тиіс болған жағдайларда жуылған және дезинфекцияланған, нақты жүктерді тасымалдауға жарамды жуылған және дезинфекцияланған көлік құралдары берілуі тиіс.

7. Тағамдық азық-түліктерді тасымалдауға ұсыну кезінде ілеспе құжатта көлік құралына жүкті тиеген күні көрсетіледі.

8. Азық-түлік тағамдарын тасымалдау барысында тауарлық көршілестік сақталуы тиіс. Тағамдық азық-түліктерді азық-түлікке жатпайтын жүктермен бірге тасымалдауға жол берілмейді.

9. Көлік құралы осы санитариялық ережелердің санитариялық-эпидемиологиялық талаптарына және техникалық регламенттерге сәйкес санитариялық төлкүжаты болады.

10. Малды, құсты, тұшалардың мал азық-түліктерін және азық-түліктерді

тасымалдағаннан кейін көлік құралдары арнайы жуу-булау пункттерінде (станцияларында) тазаланады, қажет болған жағдайда Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген құралдармен дезинфекцияланады.

Изотермиялық вагондарды жуудың арнайы жабдықталған пунктінде жууға және дезинфекциялауға жол беріледі. Жуу пункті жуу машинасымен, икемді шлангілермен, ыстық және салқын суы бар арнайы пистолетпен, мәуесекпен, дезинфекциялауға арналған аппаратпен жабдықталады. Изотермиялық вагондардың сыртын жуу температурының плюс 35°C -тан төмен болмайды, сілті суымен жүргізіледі, сосын шлангі сумен шайылады. Вагонның ішінде арнайы щеткалармен жуылады, жуу ерітіндісінің температурының 55°C -тан кем болмауы тиіс. Жуу аяқталған соң атмосфераның 1,5 қысымымен, шлангідегі таза сумен 2-3 минут ішінде шайылуы, кептірілуі және пайдаланылған құралдың ісі толық кеткенге

д е й і н

ж е л д е т і л е д і .

11. Шаруашылық-ауыз суды тасымалдау осы мақсатқа арналған, арнайы жабдықталған изотермиялық вагон-цистерналарда жүргізіледі. Ауыз сумен жанасатын жабдықтар мен сыйымдылықтар үшін Қазақстан Республикасында пайдалануға рұқсат етілген материалдар пайдаланылады.

12. Цистерналар мен бактардың бүйірінде «Ауыз су» деген жазуы болады. Цистерналар мен бактарды басқа мақсатқа пайдалануға жол берілмейді.

13. Су тасымалдауға арналған сыйымдылықтардың құрылымында жылу оқшаулағыш қабаты, люк арқылы су алуға мүмкіндік тузызбайтын тіреп жабатын құрылғымен жабдықталған, тығыз жабылатын қақпағы бар, диаметрі 0,7 метрден (бұдан әрі – м) кем емес люк және суды ағызатын құрылғы (шумек) болады. Суды ағызуға арналған құрылғы сыйымдылықтың судан толық босауын

қ а м т а м а с ы з

е т е д і .

14. Сыйымдылықтың ішкі бетінде таттануға қарсы қабатының бұзылғаны байқалса, онда ішкі қабатты таттануға қарсы қосымша жөнделеді.

15. Судың сапасы тасымалдау және сактау барысында өзгермеуі тиіс.

16. Жұмыс басталар алдында барлық қойма үй-жайларында және темір жол вагондарында қауіпті жүктөрді түсіру кезінде ашық есік немесе есіктер мен люктер арқылы ықтиярсыз немесе табиғи жолмен желдету жүргізіледі. Вагондарды табиғи жолмен желдету кемінде 30 минут жүргізіледі. Қауіпті жүктөрмен жұмысқа қатысатын адамдар қорғаныш құралдарды пайдаланады, жасанды желдеткенде вагонның жел жағында болады.

17. Қауіпті жүктөрді тиеу және түсіру алдында ыдыстардың жарамдылығы тексеріледі. Бұлғын жәшіктер жүктөрімен 300 м қашықтыққа түсіретін орынға апарады, жүктөрдің қалдығын мұқият жинап, қажеттілігіне қарай

з а р а р с ы з д а н д ы р ы л а д ы .

18. Тиеп-түсіру жұмыстары арнайы бөлінген жерлерде, ғимараттардан, құрылыштардан және басқа да объектілерден қашықтығы кемінде 500 метр жерде жүргізіледі.

19. Қауіпті жүктөрді қашықтан басқару тәсілі бар қайта тиеу машиналар мен механизмдерін қолдану арқылы жүргізіледі. Қауіпті жүктөрмен жұмысқа жүргізушілер тікелей басқаратын ашық тиеу механизмдерін, карбюраторлармен не дизельмен жабық үй-жайды жұмыс жасайтын, тиеп-түсіру машиналарын қолдануға жол берілмейді. Қауіпті жүктөрмен жұмысқа арналған жүк машиналарының кабиналары герметикалық болып көзделеді және кабинаға берілетін ауаны тазартып таратын желдеткішімен жабдықталады.

Қауіпті жүктөрмен жұмыстан кейін жүк механизмдері тазаланады және тиісті жағдайда залалсыздандырылады.

20. Қауіпті жүктөрді (жарылғыш материалдарды, қысылған, сұйықталған және қысыммен ерітілген газдарды, өздігінен жанатын заттарды, оңай тұтанатын сұйықтарды және қатты заттарды, тотығатын заттарды, замыр және тоттаналатын заттарды, улы заттарды, радиоактивтік материалдарды) тиеу және түсіру осы мақсатқа арнайы бөлінген және жабдықталған

Қауіпті жүктөрмен тиеп-түсіру жұмыстары жалпы пайдалану орындарда жол берілмейді.

21. Пек және онан шығарылған өнім жүктөрді тиеу, түсіру барысында тозаңданбауы үшін оларды алдын-ала сумен суланады.

Пек және одан жасалған бұйымдарды тиеу және түсіру тұнгі уақытта жүргізіледі, бұлтты күндері және бастырманың астында жүргізіледі.

22. Химиялық ыдыссыз жүктөрді тиеу, түсіру жұмыстарын күннің қатты қызбаған және желдің аз уақытында жүргізілу тиіс.

Химиялық ыдыссыз жүктөрді тиеу- түсіру жұмыстарын ашық ауада, секундына 3 метрден артық желдің жылдамдығында жүргізіледі.

23. Әртүрлі санаттағы қауіпті жүктөрді, қауіпсіз жүктөрмен қауіпті жүктөрді бірге тиеуге, таңбасы жоқ қауыпті жүктөрді тиеуге және түсіруге жол берілмейді.

24. Тиеу жұмыстарының соңында вагонның дұрыс толтырылуы тексеріледі, жүктөрдің бекітілуі, соңан соң соң вагон пломбыланады. Вагондардың ішін тексергенде, қауіпті жүк тиелген немесе жүкті түсіргендеге соң жарылышқа қауіпсіз фонар пайдалануға болады. Фонарларды вагонда жағып өшіруге рұқсат берілмейді.

25. Қауіпті жүктөрмен жұмысты күндіз және ерекшілік есебінде тұнгі уақытта жұмыс жүргізілетін орында жеткілікті жарық болғанда жарылыштан қауіпсіз шырақпен қамтамасыз етілгенде жүргізіледі.

26. Мұнай өнімдерін цистерналарға қую мен төгу механикаландырылған әдіспен жөнелтілушілер мен қабылдаушылар қоймаларында жүргізіледі.

27. Цистернаның қақпақты тесіктері, қақпақтары мен цистерна қалпақтары жел соғатын жағынан диэлектрик қапталған құралмен ашылуы тиіс.

28. Қышқыл және басқа қышқыл заттарды және басқа сілті заттарды ыдыста тасымалдап тиеп түсіру арнайы қоймаларда жүргізіледі, едені вагонның еденінің деңгейіндегі болады.

Егер едені вагонның еденінің деңгейімен бірдей қойма болмаса мекеменің өздері қарастырған нұсқаулық бойынша жүргізіледі.

29. Бутылдер қышқыл және күйдіргіш заттармен тасымалдау арнайы тележкаларда жүргізіледі немесе зембілдерде арнайы кетіктері бар ыдыстармен тасымалданады.

Аталған жүктөр зембілдерде 50 метрден артық жерге тасымалданбауы тиіс. Бөшкелер, ыдыстар және жәшіктер күйдіретін заттармен арбада алып жүргүре жол беріледі.

30. Қоймада кәрзенкелер бутылдермен бір сөреге қойылады. Арнайы сөрелер болғанда бутылдерды екі қатар сөреге қоюға жол беріледі.

31. Қышқылдарды тиеу-түсіру жайлары 12 вольт лампамен жабдықталуы тиіс

32. Радиациялық орамдарды тиеу және түсіру тежеуіш аландары жоқ жабық вагондарға жүргізіледі. Көлемі 5 текше м артық радиоактивті заттар жүгі бар өмбебап контейнерлерді тиеу ашық жылжымалы құрамға жүргізіледі.

33. Вагондардан улы заттарды түсіріп болғаннан соң темір жол көлігіндегі санитариялық-эпидемиологиялық қызметі мемлекеттік органының лауазымды мамандары тексеру жүргізіп, осы вагондарда малдарды, шөп, тамақ өнімдерін тасымалдауға мүмкіншілігі бар жөнінде санитариялық-эпидемиологиялық қорытады.

34. Қауіпті жүктөрді тасымалдау кезінде тасымалдайтын ыдыстарға мынадай талаптар қойылады:

1) тасымалдау кезінде табигаттың әртүрлі зоналарында қауіпті заттардың кеміп қалуын, төгіліп шашылуын (ағуын) болдырмауды ыдыстың конструкциясы мен затты қамтамасыз етеді;

2) ыдысқа қауіпті деген белгі қойылады;

3) ыдысты дайындаудын зат аз сініретін қасиеті болады;

4) оңай тазалануы, тиісті жағдайда оңай залалсыздандырылуы тиіс.

35. Өмбебап контейнерлерде және жабық вагондарда қауіпті жүктөрді тасымалдау кезде мынадай талаптар қамтамасыз етіледі:

1) вагондар (цистерналар) және ыдыстар тиеуге іші–сырты тазаланған, залалсыздырылған қүйінде беріледі;

2) қауіпті жүктөр түсірілгенен кейін вагондардың кузовтары немесе контейнерлер қаралады, тасымалданатын жүктің қалдықтары жиналады, тиіс болғанда барлық қауіпсіздік шараларын сақтап залалсыздандырылады;

3) улы, аңы жүктөрді барлық санатындағы тасымалдағандың (цистерналардың), ыдыстардың тазалауын және залалсыздандыру жұмыстарын жүк қабылдағыштар жүргізеді. Қауіпті жүктөр түсірілгеннен кейін вагон тасымалданған жүктің қалдықтарынан тазаланып, тиісті жағдайда жуылыш және з а л с ы з д а н д ы р ы л д ы ;

4) түсіру кезінде ыдыстың жарамсыздығын байқаса, төгіліп немесе шашылыш , қауіпті заттың ісі болса жүк қабылдаушыны дереу шақырып залалсыздандыру мәселесін шешу тиіс және де көліктегі саниатрлық-эпидемиологиялық қадағалау басқармасын керкекті алдын – алу шараларын жүргізу үшін хабарлау тиіс;

5) қауіпті жүктөр Апаттық карточкасымен, қауіпсіздігін куәланышратын сәйкестік сертификатымен қоса жүреді;

6) қауіпті жүктөрден қайтқан ыдыстар мен вагондар жүкті жіберушіге жіберілгенде Апаттық карточкасымен қамтамасыз етіледі.

36. Қауіпті жүктөрді арнайы контейнерлерде тасымалдау.

1) контейнерлер ішіндегі заттардың төгілуін сақтау үшін тасымалдау кезінде туындастын түрлі салмақтарды көтеруі тиіс;

2) қауіпті жүктөрді тасымалдауға арналған контейнерлердің, олардағы заттардың қауіптілік дәрежесіне сәйкес қосымша қорғанысы болуы тиіс.

37. Қауіпті жүктөрді цистернада тасымалдау:

1) құйылатын қауіпті жүктөр биологиялық қауіптілігіне қарай есептеліп үш топқа бөлінеді: мұнай өнімдері (мұнай және оның өндөлген өнімдері), химиялық заттар (органикалық және бейорганикалық талдау жолымен құралған, сұйық минералдық тыңайтқыштар, қышқыл және сілті), сұйықталған және қ ы с ы м д а л ғ а н г а з д а р ;

2) цистернаның құрылышының іші сыртын қаптауға дайындауға материал – ҚТК мен үлгіге сәйкес болуы тиіс;

3) цистерна тасымалданатын қауіпті жүктің түріне сәйкес келуі тиіс;

4) құю алдында цистерна қаралады, төгілуі, құю арнайы бөлінген жерде жүргізіледі, жүкті құюға дайындалу (сұйылту, араластыру, дымқылданғу) арнайы ыңғайландырылған ыдыстарда жүргізіледі;

5) төгілуі анықталған жағдайда құю тоқтатылады, цистернаның ішіндегісі басқа сыйымдылық ыдысқа құйылады;

6) құю жайында сорып тартатын ауа алмастыру қондырғыларын орнату, қоршаған ортаны қоргайтын қондырғылар орнату;

7) құю аяқталғаннан соң цистернаның сыртқы беті сүртіледі немесе құйылатын жүктің іздері жойылғанша жуылады. Жүк құйылыш алынған соң цистерналар жуу-булау объектілерінде өндөледі;

8) қауіпті жүктөрді тасымалдайтын цистерналарға арнайы белгі қойылады.

38. Көлік құралдары жүк тасымалдап болғаннан соң олардың одан әрі

қолданылуына қарамастан радиациялық бақылауға жатады.

39. Жергілікті көздер немесе беті радиоактивті ластанған көлік құралы анықталған жағдайда дезактивациялау бойынша жұмыстарды жүргізуге құқық беретін лицензиясы бар ұйым немесе А тобының қызметкеріне жататын, арнайы дайындалған темір жол қызметкері өткізеді.

40. Құрамында тірі микроорганизмдердің штаммдары бар жүктерді (бактериялар, вирустар, рикетсиялар, паразиттер, саңырауқұлақтар, олардың рекомбинациялары, генетикалық өзгерген микроорганизмдер), құрамында ауру тудыратын агенттері бар немесе бар болуы мүмкін шығу тегі биологиялық материалдарды, құрамында тірі микроорганизмдердің штаммдары бар адамдардың және жануарлардың жүқпалы ауруларын иммунды алдын алу және диагностикалауға арналған биологиялық препараттарды тасымалдау металл ыдыстарда (бактарда, бикстарда) тасымалданады.

41. Жүқпалы заттарды тасымалдау кезінде жүк орны ішінде ішкі ыдыс және сыртқы ыдыс арасында ішіндегілердің тізімі орналастырылады. Сұйық жүқпалы заттары бар жүк тиеу орындарында қарама-қарсы екі жағына жүк тиеу орындарының жоғары жағын белгілейтін манипуляциялық белгілер жазылады.

42. Эпизоотикалық жағдайы қолайсыз елдер мен аудандардан кеміргіштердің терілерін тасымалдауға жол берілмейді.

43. Қауіпті жүктерді тасымалдаған кезде апаттық жағдай туындаған кезде санитариялық-эпидемиологиялық қызметтің мемлекеттік органдары, темір жол көлігіндегі полиция органдары, аумақтық төтенше жағдайлар жөніндегі комиссия, жүкті жөнелтуші және жүкті алушы хабардар етіледі, оқиға болған жерді қорғау, зардаптарын оқшаулау және жою, жоғалған немесе ұрланған жүкті іздеуді ұйымдастыру бойынша шаралары қолданылады.

44. Халыққа қауіп әкелетін апаттық жағдай кезінде көлік ұйымдарының аумақтық бөлімшелері осы жағдайларға қатысты қызметтермен, ұйымдармен және жүк жөнелту (жүк қабылдау) мамандарымен бірлесе отырып төмендегі кешенді іс шараларды орындаиды:

1) апатты факторлерден зақымдану қаупінде тұрған аумақтарды және апаттың көзін санитариялық-эпидемиологиялық бақылау жүргізу, қауіпті аймақтың шекарасын анықтау, оны қоршаша және бөлу үшін шараларын қолдану;

2) тиісті жағдайда жақын аумақ тұрғындарын көшіру (көшіру аумағының радиусы жүктің қасиеті мен мөлшерінен, жергілікті ерекшеліктерден және ауа райы жағдайы бойынша анықталады);

3) эпидемиологиялық жағдайды бағалау;

4) радиоактивті, улы (токсинді) және аңыз заттардың, биологиялық қауіпті заттардың әсеріне ұшыраған адамдарды анықтау және оларға медициналық көмек көрсетуді ұйымдастыру;

5) апатты жағдайларды жою жоспарын өзірлеу;
6) қоршаған ортада химиялық/биологиялық және радиоактивтік заттарды ұстаудың динамикалық бақылауды белгілеу;

7) апатты жағдайлардың зардаптарын жоюға қатысушыларды тіркеуді үйімдастыру;

8) Апаттың көрсетілген белгілердің негізінде бейтараптандыру, дезактивациялау, дегазациялау/дезинфекциялау тәсілдері таңдалынады;

9) бейтараптандыруды (дезактивациялау, дегазациялау/ дезинфекциялау, заарсыздандыру) жергілікті, қоршаған ортаның және жүктің, техниканың және көліктің, арнайы киімдердің толықтырын бақылауды үйімдастыру;

10) апатты орында медициналық қамтамасыз етуді үйімдастыру.

45. Санитариялық-эпидемиологиялық қызметтік мемлекеттік органының лауазымды тұлғалары апатты жағдай орнына келіп, тез арада апатты-қалпына келтіру жұмыстарын қауіпсіз түрде жүргізу және аумақты, жүкті көлік құралдарды механизмдерді тиімді түрде заарсыздандыру бойынша тез арада санитариялық-эпидемиологиялық бақылауды үйімдастырады.

46. Қауіпті жүктөрмен апаттың жағдайларда жоюға тартылған тұлғалар арнайы оқытылады және жеке қорғаныш заттармен берілу нормасына сай қамтамасыз етіледі.

47. Санитариялық-эпидемиологиялық қызметтің мемлекеттік органы қыс мезгіліндегі апаттың жағдай кезінде залалсыздандыру бойынша (дезактивациялау, дегазациялау/дезинфекциялау) жұмыстар аяқталғаннан кейін зертханалық тексеруді үйімдастырады.

48. Заарсандыру жұмыстарының тиімділігін зертханалық бақылау жылдың жылы мезгілінде қайталанады, қажет болған жағдайда заарсыздандыру бойынша жұмыстар жаңартылады.

49. Санитариялық-эпидемиологиялық қорытындысымен расталған апатты жоюдан кейін қауіпті жүктөрдің апатты жағдайының зардаптарын жою жөніндегі жұмыстары аяқталған болып есептелінеді.

50. Апатты жағдайды жою кезінде қолданылған жеке қорғаныс құралдары оларды одан кейін қолдану мүмкіндігін анықтау мақсатында тексеріске жіберіледі.

51. Қауіпті жүктөрмен жұмыс істеуге 18 жасқа толмаған адамдар жіберілмейді.

52. Қауіпті жүктөрмен жұмысқа орналасу алдында әр жұмысшы және уақытша жұмысқа тартылған адамдар қауіпті жүктөрдің улы қасиеттері жайлы, олармен жұмыс істеу ережелері, сақтану шаралары және апатты жағдайда алғашқы медициналық көмек көрсету ережелері бойынша инструктаж өтеді.

53. Қауіпті жүктөрді сақтау, тиеу-түсіру жұмыстарымен айналысатын

адамдар жұмысқа орналасар алдында және белгіленген уақытта медициналық тексеруден, гигиеналық оқудан өтеді, арнайы киімдермен, жеке қорғаныс құралдарымен, медициналық қобдишалармен жабдықталады, арнайы тағамдармен жұмыс берушінің есебінен қамтамасыз етіледі.

54. Қауіпті жүктермен жұмыс жасайтын объектілерде, жұмыстың орындалу тәртібін, қауіпсіздік шараларын және ұйымдастыру жұмыстарына байланысты жауапты тұлғаларды анықтайтын санитариялық-эпидемиологиялық қызметінің мемлекеттік органымен келісілген нұсқаулық әзірленеді.

Қазақстан Республикасының
Денсаулық сактау министрінің м.а.
2010 жылғы 3 тамыздағы
№ 587 бүйрекіне 2-қосымша

**«Жүк вагондарын техникалық тексеріп-қарау пункттеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ережесі 1.
Жалпы ережелер**

1. «Жүк вагондарын техникалық тексеріп-қарау пункттеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» осы санитариялық ережелер (бұдан әрі – санитариялық ереже) жер учаскесін таңдауға, жүк вагондарын техникалық тексеріп-қарау пункттерін (бұдан әрі – ТТКП) жобалауға, салуға, реконструкциялауға, жөндеуге, пайдалануға және ұстауға енгізуге, түрмистық қызмет көрсету мен тамақтану жағдайларына, тұтыну қалдықтарын жинақтауға, адамға әсер ететін физикалық фактор көздеріне, санитариялық-эпидемиялық (алдын алу) іс-шараларын ұйымдастыру және өткізуге, сумен жабдықтауға, көріздеуге, жарықтандыру мен желдетуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды белгілейді.

2. Осы санитариялық ережеде санитариялық-эпидемиологиялық талаптары жаппай тиеу және түсіру; вагондарды тасымалдауға жаппай дайындау; вагондарды ағытпастан жөндеу жүргізілетін сұрыптау станциялары парктерінің ТТКП-на қолданылады.

2. Техникалық қарау пункттерін жобалауға, құрылышына, жабдықтауға, адамға әсер ететін физикалық фактор көздеріне, пайдалануға және күтіп-ұстауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

3. ТТКП-ны жобалау, орналастыру, салу, реконструкциялау және пайдалану осы санитариялық ереженің талаптарына сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды негізінде жүзеге асырылады.

ТТҚП құрылышына арналған жер участекесін таңдау белгіленген тәртіппен жүргізіледі. ТТҚП құрылышының жер участекесі ластанған немесе ластануы мүмкін мынадай көздерден: дәретханалардан, қоқыс төгілген орлардан, тыңайтқыш және улы химикаттар қоймаларынан, өнеркәсіптік ұйымдардан, көріз құрылыштарынан, қараусыз қалған ескі құдықтардан, мал қораларынан жерасты суының ағысынан кемінде 50 метрге (бұдан әрі – м) жоғары алыстағы ластанбаған участеке таңдалады.

4. Санитариялық-қорғаныш аймағының (бұдан әрі – СҚА) өлшемі ТТҚП-ны жобалағанда есепке алынады.

5. Жол арасындағы аумақ участекелері габариттік талаптарға сәйкес болуы тиіс және жұмыс істейтін персоналдардың қауіпсіздік талаптарына, жолдың профилі және жоспарға сәйкес, жауын мен жиналған су ағу үшін еңіс болуы тиіс.

6. Жұмыс істейтіндерге арналған үй-жайлардан басқа жұмыс орнынан тұрмыстық үй-жайларға дейінгі арақашықтық 500 м, салқын климатты аудандарда 300 м аспауы тиіс. Жұмыс орындарынан 150 м артық емес арақашықтықта жеке тұрған ғимараттарда жұмыс істейтіндердің демалыс бөлмелері жабдықталады. Тамақтандыру пункттері ТТҚП-ден 200 м артық емес арақашықтықта орналасады.

7. ТТҚП жобалау және реконструкциялау кезінде мынадай автоматтандыру және механикаландыру құралдары көзделеді:

1) теледидар автоматтары мен логикалық құрылғыларды қолдана отырып поездардың қозғалысы кезінде жарамсыздықты автоматтық анықтау жүйелері;

2) поездарда қызып кеткен букстарды жанасуыз анықтау аспаптары;

3) электрондық дефектоскопия аспаптары;

4) вагондарды ажыратпай жөндеуге арналған өзі жүретін әмбебап машиналар;

5) электрленбеген участекелерде өтпелі көпірлерде орналасқан эстакадалар, тельферлер және бөлшектерді темір жолдан көлденең тасымалдауға арналған жер асты тоннелдері;

6) май жүретін құбырлар, ауа жүретін құбырлар, тежегіштерді орталықтандырылған сынау жүйесі, төмен деңгейлі дауыспен екі жақты сөйлесетін байланыс;

7) құрамдарды орталықтандырылған қоршау құрылғысы.

8. Өзі жүретін әмбебап жөндеу машиналарының құрылғысында дәнекерлеу, автотіркегіштің басын, маятникті аспаны және ортаға келтіретін арқалықтарды ауыстыру, қосалқы бөлшектер, материалдар, құрал-сайман мен аспаптарды жұмыс орнына жеткізуге арналған құрылғылар көзделеді.

Бұдан басқа, машинада жарықты тоғыстыруға және жұмыс орнын қосымша жарықтандыру үшін оның бағытын өзгертуге мүмкіндік беретін электр фаралар; ТТҚП операторымен жедел байланысқа арналған радиостанция болуы тиіс.

9. Технологиялық процесстерді өзірлеу кезінде, шектік рұқсат етілген концентрациядан (бұдан әрі -ШРЕК) артатын зиянды заттарды бөлетін көздер болып табылмайтын, жабдықтар ескеріледі.

10. Жұмыс орында болатын зияндық өндірістік факторлар ШРЕК-ден артпазы тиіс.

Компрессорлық бөлімшениң қабырғалары дыбысты оқшаулайтын материалдан дайындалады.

11. Еңбекті ұйымдастыру поездар бойындағы өндірілмейтін қозғалыстарды қысқартуды көздейді. Поездарды өндеудің технологиялық процесі орындарында тұрған қараушылардың жаңынан вагондардың өтуін көздейді.

12. Қосалқы бөлшектерді сақтауға арналған стеллаждар өзі жүретін әмбебап жөндеу машиналарының жұмыс жолының соңғы участкерінде орнатылады. Стеллаждардың өлшемдері ауысым ішіндегі жұмыс үшін машиналардың бөлшектермен және материалдармен жабдықталуын көздейді.

13. ТТҚП- да көсалалы өздігінен жүретін жөндеу машинасын пайдалану мүмкін емес жағдайда, бөлшектерді сақтауға арналған стеллаждар барлық жол аралықтарда 200 м артық емес арақашықтықта орналастырылады.

14. Жұмысы қауырт ТТҚП участкерінде жер асты жаяу жүретін тоннелдер көзделеді. Жер асты тоннелдерінде қоршайтын құрылғылармен жабдықталған бөлшектерді автоматты тасымалдайтын құрылыштарды орналастыруға жол беріледі.

15. Станцияның мойнағында іштен реттелетін жарық беретін прожектормен және сөйлесетін байланыспен жабдықталған, терендептілген әйнектелген қарау пункттері жаңықталады.

16. Тұрмыстық үй-жайларда киім шешетін орындар, себезгі, қол жуатын орындар, ауыз сумен жабдықтау құрылғылар, жұмысшылар демалатын және жылынатын үй-жайлар, жұмыс киімі мен аяқ киімдерді кептіру, жуу, химиялық тазарту және жөндеуге арналған үй-жайлар мен құрылғылар, тамақтану пункттері көзделеді.

17. Сыртқы температура минус 20 градустан (бұдан әрі – YC) төмен болғанда тұрмыстық үй-жайлардың сырттан кіретін есігі екі тамбурмен және ауа-жылу переделерімен жабдықталады. Терезе мен есіктердің жақтаулары серпімді төсемдермен тығыздалынады және тартылатын аспаптармен жабдықталады

18. Жұмыс киіміне арналған үй-жайлар үйде киетін киімдерді іletіn орындардан бөлек орналасады. Себезгілер киім іletіn шкафтармен жапсарлас орналасады.

19. Жұмыс киімдерін сақтау және кептіру үшін киім іletіn орындар терендігі 50 сантиметр (бұдан әрі – см), ені 50 см және биіктігі 165 см болатын бір есікті шкафтармен жабдықталады. Шкафтардың төменгі бөлігінде кеңдігі 0,03 шаршы

метр (бұдан әрі – м I) тесігі болады, ал жоғарғы бөлігінде сағатына 25 текше метр (бұдан әрі – $m^3/\text{сағ.}$) ауаны механикалық жолмен соратын құрылғы болады.

20. Киім іletін орынның жаңында ауысымда көп адам жұмыс істеген жағдайда кептіргішті қолданатын әрбір адамға $0,2\ m^2$ есебінен жұмыс киімдерін кептіруге арналған үй-жай көзделеді.

21. Себезгілерді жобалау және оның құрылғысы қолданыстағы санитариялық ережелерге сәйкес болуы тиіс.

22. Жұмысшылардың демалуына және жылдынуына арналған үй-жайлар саны технологиялық процесспен көзделген топ саны бойынша, бірақ вагондарды қарау және жөндеу участкесінде кемінде үш үй-жай орнатылады (құрамның басында, ортастында және аяғында).

23. Жұмысшылардың демалуына және жылдынуына арналған үй-жайдың ауданы көп адам жұмыс істейтін ауысымда бір жұмысшыға $0,3\ m^2$ есебінен, бірақ кемінде 18 m^2 қабылданады.

24. Жұмысшылар саны көп емес (көп адам жұмыс істейтін ауысымда 30 адамнан кем) ТТҚП-да және жақын жерде тамактану пункті болмаған жағдайда тамақты жұмысшылар демалатын және жылдынатын үй-жайларда ішуге жол беріледі. Бұл жағдайда көрсетілген үй-жайдың ауданы 1 жұмысшыға $1\ m^2$ есебінен қабылданады.

25. Жұмысшылар демалатын және жылдынатын үй-жайлар су құбырымен, кәрізben, қабырганың төменгі аумағынан жоғары қарай біркелкі жылдытумен, еденнен және еденкемерлік қыздыру құралдарын қолдану арқылы үй-жайдың периметрі бойынша жылдытқыш аспаптармен, қорғаныс пасталары және қол жууға арналған сұйықтықтармен жабдықталған қол жуғыштармен, кептіргіш шкафтармен (қолғаптар, бас киімдер, пималар мен плащтарды), электрлі қайнатқыштармен жабдықталады. Егер бұл үй-жайларда тамақ ішу қарастырылса қосымша тұрмыстық тоңазытқыштар, тамақ жылдытатын қондырғылар орнатылады. Жұмысшылардың демалуы мен жылдынуына арналған үй-жайда үстел, орындықтар, кресло немесе дивандар көзделеді. Жұмысшылардың демалуы мен жылдынуына арналған әрбір үй-жайда жылдытылған дәретханалар қарастырылады.

26. ТТҚП-дегі жұмысшылар санына байланысты асханадан әкелінетін ыстық тағамдармен қамтамасыз ететін буфеттерді орналастыруға жол беріледі. Тамактану пункттері тәулік бойы жұмыс істеуі тиіс.

27. Жұмыс киімдерін жуу ТТҚП арнайы кір жуатын орнында, вагон депосында немесе темір жол ұйымдарының топтарына арналған кір жуатын орындарында қарастырылады.

28. Еден тостағандары немесе унитаздар және писсуарлардың саны ТТҚП

жұмысшылардың анағұрлым көп санды тобына және темір жол станциясының санитариялық торапты қолданатын басқа қызмет жұмысшыларының санына сәйкес 1 еден тостағанына (унитазға) және 1 писсуарға – 30 ерек, 1 еден тостағанына (унитазға) – 15 әйел есебінен орнатылады. Еден тостағандары мен унитаздардың жалпы санының кемінде 30 % унитаздар қарастырылады.

29. Қолдың күйіп қалуын болдырмау және букстағы температура қызын анықтау үшін ТТҚП жұмысшылары инерциялығы төмен термометрі бар арнайы қысқыш ілгектермен жабдықталады.

30. Жылдың сұық мезгілінде ТТҚП жұмысшылары ауысым бойы ыстық шай немесе кофемен, ал ауа температурасы жоғарылаған айларда – ауыз сумен қамтамасыз етіледі.

4. Сумен жабдықтауға, кәрізге, жылумен жабдықтауға, жарықтандыруға, желдегуге, аумақты техникалық қарау пункттерінде тұтыну қалдықтарын жинақтауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

31. ТТҚП барлық ғимараттары мен құрылыштары орталықтандырылған су құбырымен және кәрізбен қамтамасыз етіледі.

32. Шаруашылық-ауыз суға арналған су денсаулыққа қауіпсіз және органолептикалық, микробиологиялық, химиялық нормативтерге сәйкес болуы тиіс.

33. ТТҚП өндірістік және тұрмыстық үй-жайларында барлық қол жуғыш раковиналарға оларға қоспалауыш орнату арқылы ыстық су жүргізіледі.

34. ТТҚП кәрізі аумақтан жер бетіндегі және жаңбыр суларын, өндірістік және қосалқы ғимараттардың өндірістік сүйн және шаруашылық-фекальдық шайындыларды шығаруды қамтамасыз етеді.

Жер бетіндегі жаңбыр сулары және өндірістік шайынды сулар алдын ала мұнай өнімдерінен тазартылады және қолданыстағы кәріз желісіне жіберіледі.

35. ТТҚП-ның жер бетіндегі жаңбыр суларын, өндірістік және фекальдық-шаруашылық шайынды суды тиісті тазартусыз су айдынына, сондай-ақ сініргіш құдықтар құрылғысына шығаруға жол берілмейді.

36. ТТҚП өндірістік участеклерінде жалпы және жергілікті жасанды жарайқтаңдыру көзделеді.

37. Жолдарды жалпы жарықтандыру үшін ДРЛ КГ шамдары бар РКУ маркалы бар шамшырақ, қыздыру шамдарынан жасалған гирляндалар қамтамасыз ететін, вагондарды қарау және жөндеу жүргізетін жолдарда 30 люкс (бұдан әрі – лк) жарықтандыруды іске асырылады.

38. Вагондардың астында және олардың арасында жұмыс істегендеге ұстауышы бар тасымалды шамшырақтар қолданылады. Жолдар аралығындағы тасымалды

39. Стрелка мойнақтарында қозғалыстағы вагондар құрамын қарауды үйімдастырғанда жұмысшы беттерін жарықтандыру деңгейі кемінде 30 лк прожекторлық жарықтандыру көзделеді.

40. ТТҚП аумағын жинау жазғы уақытта күн сайын сұғарумен, қысқы уақытта қар мен мұздан тазартылады, көктайғақ кезінде құм себіледі.

Құрал-саймандар, механизмдер, бөлшектер және материалдар пайдаланудан кейін тез арада жұмысшылар өтетін және басқа да орындардан алынып жиналады.

41. Жөндеу жұмыстарын орындау барысында пайда болған өндірістік қалдықтар металдан жасалған ыдысқа жиналады, шығарылады және жойылады.

42. Жердің бетіндегі жаңбыр сүйн ағызатын көріз жоқ ТТҚП-да, ол жабдықталғанға дейін мыналар қажет: қар мен мұздан тазалауды, лас топырақты таза топырақпен ауыстыруды қамтамасыз ету; дәретханалардың шұңқыры 2/3 бөлігі толған кезде тазарту қамтамасызын ету тиіс.

43. ТТҚП жұмысшылары арнайы киіммен және аяқ киіммен, жеке қорғаныш құралдарымен қамтамасыз етіледі.

Қазақстан Республикасының
Денсаулық сақтау министрінің м.а.
2010 жылғы 3 тамыздағы
№ 587 бүйрекіне 3-қосымша

«Темір жол станцияларындағы санитариялық-карантиндік түйілік қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ережесі 1. Жалпы ережелер

1. Осы «Темір жол станцияларындағы санитариялық-карантиндік тұйыққа қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ережелері (бұдан әрі – санитариялық ереже) санитариялық-карантиндік тұйықтың күтіп-ұстауға және пайдалануға, аумаққа, шаруашылық-ауыз сумен қамтамасыз етуге, тұрмыстық қызмет көрсетеу және тамақтану жағдайларына, тұтыну қалдықтарын жинақтауға, санитариялық-эпидемияға қарсы (профилактикалық) іс-шараларын ұйымдастыруға, көріздеуге, жарықтандыруға, медициналық қамтамасыз етуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар белгілейді.

2. Осы санитариялық ережеде мынадай термин пайдаланылған: санитариялық-карантиндік түйік (бұдан әрі – түйік) – эпидемиологиялық көрсеткіштер бойынша карантинді және аса қауіпті аурулардың әкеліну және

таралу қаупі төнген жағдайда жолаушылары бар вагонды оқшаулауға және қоюға арналған темір жол төсеміндегі участке.

2. Күтіп-ұсташа және пайдалануға, аумақта, шаруашылық-ауыз сүмен қамтамасыз етуге, түрмисстық қызмет көрсету және тамақтану жағдайларына, тұтыну қалдықтарын жинақтауға, санитариялық-эпидемияға қарсы (профилактикалық) іс-шараларын үйымдастыруға, кәріздеуге, жарықтандыруға, медициналық қамтамасыз етуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

3. Тұйық жол бөлімшелерімен - «Қазақстан темір жолы ұлттық компаниясы АҚ-нің» станциядағы филиалдарымен станцияны санитариялық қорғау бойынша жоспарленеді. көзделеді.

Тұйық осы санитариялық ереженің 1-қосымшасына сәйкес ашылады.

Тұйыққа санитариялық паспорт беріледі.

4. Тұйық елді мекеннен кем дегенде 500 метрге (одан әрі – м) қашық орналасады. Азық-түліктөрді жеткізу, жолаушыларды эвакуациялау мақсатында автомобиль көлігі үшін кіретін жолдар көзделеді.

5. Тұйықтың аумағында мыналар:

1) тұнгі кезде аумақты жарықтандыру үшін электр желісіне вагондарды қосуға арналған нұктелер және телефон байланысы жабдықталады;

2) бетондалған шұнқыры бар аулалық дәретханалар және қол жуғыштар немесе вагонның астына шайынды суды жинау үшін қойылатын металл сыйымдылықтары бар құрастырылатын-қалқанды тасымалданатын құрылымдар көзделеді;

3) қатты түрмисстық қалдықтарды жинау үшін металл контейнерлер орнатылады. Қалдықтар осы мақсатқа арналған металл пеште өртеледі.

6. Қазылған шұнқырлар орналасқан аумақ периметрі бойынша 1,5 м биіктікте қоршалады. Шұнқырлар металл қақпақтармен жабылады. Қазылған шұнқырларды қоқыс жинау үшін пайдалануға жол берілмейді.

7. Дәретханалар, қазылған шұнқырлар, қоқыс салғыштар күніне кемінде бір рет дезинфекциялады.

8. Тұйық орталықтандырылған немесе орталықтандырылмаған сүмен жабдықтаумен қамтамасыз етіледі. Орталықтандырылған сүмен жабдықтау болған жағдайда су тарату шұмектері көзделеді.

Су құбыры болмаған жағдайда, вагондар суы бар вагондардан немесе су тасымалдайтын автокөліктен сүмен толтырылады. Тұйыққа бекітілген суы бар вагондар жұмыс істеу барысында ауыстырылмаайды. Вагонды әрбір рет сүмен толтырып болғаннан кейін суы бар вагондар мен су тасымалдайтын автокөліктөр

тұйықтан шықпай тұрып Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген құралдармен дезинфекцияланады. Шаруашылық-ауыз қажеттілікке арналған су органолептикалық, микробиологиялық, химиялық нормативтерге сәйкес болуы тиис.

9. Су тарату шүмектері периметрі бойынша қоршалады. Елді мекендер тұрғындарының су тарату шүмектерін пайдалануына жол берілмейді.

10. Тұйықтың аумағында немесе ол тіркелген станцияда осы санитариялық ереженің 2-қосымшасына сәйкес жабдықтардың, жуу және дезинфекциялау құралдарының ең аз қорын сақтау үшін үй-жай көзделеді.

11. Жолаушыларды тамактандыру бір орталықтан ұйымдастырылады. Істық тамақты жеткізу термостармен жүзеге асырылады. Тамақты жеткізуге арналған көлікті басқа мақсатта пайдалануға жол берілмейді. Автокөлік тұйық аумағынан әрбір шыққан сайын сыртынан дезинфекцияланады.

12. Карантиндік немесе аса қауіпті инфекциялық аурумен сырқаттанған науқас анықталған кезде ыдыстарды заарсыздандыру және вагонды құнделікті дезинфекциялау осы санитариялық ереженің 3-қосымшасына сәйкес жүргізіледі. Тамақ ішу тікелей вагонда жүргізіледі. Тамақты тарату қақпақтары бар сыйымдылықтарда вагон бойынша кезекші жүзеге асырады.

13. Қайнатылған су қолданылады. Пісрілген жұмыртқа, ірімшік, ысталған шұжық, печене сияқты тағамдардан таңғы асты тез жинақтау үшін полиэтилен пакеттері көзделеді.

14. Вагонды жинау күніне 2 рет ылғалды тәсілмен, Қазақстан Республикасында рұқсат етілген жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып жүзеге асырылады.

15. Карантиндік немесе аса қауіпті инфекциялық аурумен сырқаттанған науқас (кудікті) анықталған жағдайда, науқас сол купеде қалдырылады, онымен байланыста болған адамдар басқа купеге уақытша оқшалауданады.

16. Науқас адамды анықтаған медицина қызметкери оны стационарға жатқызғанға дейін санитариялық-эпидемияға қарсы (профилактикалық) іс-шаралар жүргізеді.

17. Оқшauланған адамдарға құнделікті бақылау, тексеріп-қарау және дене қызыын өлшеу арқылы медициналық қадағалау жүргізіледі. Тұйықта бірнеше вагон орналастырылған жағдайда әрбір вагонға жеке медициналық персонал бекітіледі. Тұйықтың медициналық персоналы карантиндік және аса қауіпті инфекциялық ауру ошағын дезинфекциялау режимі мәселелері бойынша дайындықтан өтеді.

Темір жол станцияларындағы санитариялық-карантиндік тұйыққа қойылатын

Тұйықты ашу сыйбасы

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 үйымдардың 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 үйымның бастығы қоқыс салғыштардың, дәретханалық сыйымдылықтардың болуын және жарамдылығын тексереді, болмаған жағдайда оларды 3 сағат ішінде орнатады және тұйықтан қоқыс пен нәжістерді жиналуына қарай шығаруды қамтамасыз етеді (дезинфекциян кейін).
4. Сумен жабдықтауға жауапты үйымның бастығы су құбыры шүмектерінің, ерт сөндіргіш гидранттардың жарамдылығын тексереді және сумен жабдықтауды қамтамасыз етеді.
5. Электрмен қамтамасыз етуге жауапты үйымның бастығы карантиндік тұйықтың жарықтандырумен қамтамасыз етілуін тексереді, қажет болған жағдайда оларды күшету жөнінде шара қабылдайды, сондай-ақ карантиндік вагон вагондарына 3 сағаттық мерзім ішінде жарық қосу туралы шара қолданады.
6. Тамақтандыруға жауапты үйымның бастығы карантиндік вагон жолаушыларына 3 реттік ыстық тамақ үйымдастырады.
7. Вагонды күтіп-ұстауға жауапты үйымның бастығы жеткілікті көлемде төсек әбзелдерімен, шаруашылық мұкаммалымен (шелек, легендер, шәугімдер, ауыз суға арналған кішкене бактар, асхана және шай ішетін ыдыстар) қамтамасыз етеді.
8. Белгі беруге мен байланысқа жауапты үйымның бастығы телефон қосуды және үзіліссіз байланысты қамтамасыз етеді.
9. Емдеу-профилактикалық үйымның басшысы 1 сағат ішінде оқшауланған адамдарға медициналық қызмет көрсету үшін персонал бөлуді қамтамасыз етеді, барлық оқшаулау мерзіміне медициналық қадағалауды және вагонда оқшаулау

шараларды сақталуын қамтамасыз етеді.

10. Санитариялық-эпидемиологиялық қызметтің мемлекеттік органы карантиндік вагонның жұмысына әдістемелік басшылық жасауды және онда оқшаулау шаралардың сақталуына бақылауды қамтамасыз етеді.

Темір жол станцияларындағы санитариялық-карантиндік түйік қақойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ережеге 2-қосымша

Түйіктің жуу және дезинфекциялау күралдарының, жабдықтардың ең аз қоры

№	Атауы	Мөлшері
1.	Электр кабелі	50 м
2.	Телефон кабелі	50 м
3.	Телефон аппараты	1 дана
4.	Су құбыры шлангілері	50 м
5.	Қоқыс салғыш	1 бірлік
6.	Дәретхана құрылғысы	1 бірлік
7.	Кол жуғыш құрылғысы	2 бірлік
8.	Металл сыйымдылық	2 бірлік
9.	Термос (5л)	5 бірлік
10.	Су қайнатқыш	5 бірлік
11.	Полиэтилен пакеттер	50 дана
12.	Дәретхана қағазы	10 дана
13.	Металл пеш	1 бірлік
14.	Кол жуғыш	5 бірлік
15.	Кол шамдар	5 бірлік
16.	Дезинфекциялық күралдар	кемінде 50 кг
17.	Жуу күралдары	кемінде 50 кг

«Темір жол станцияларындағы санитариялық-карантиндік түйік қақойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ережелеріне 3-қосымша

Карантиндік, аса қауіпті инфекциялық ауруы бар науқас анықталған кезде жолаушылар поезды вагонын дезинфекциялауға қойылатын талаптар

1. Жолаушки поезды вагонына ағымдағы дезинфекцияны карантиндік немесе аса қауіпті ауруы бар науқас (құдікті) анықталған жағдайда жолсерік медицина қызметкерінің басшылығымен және бақылауымен науқасты вагоннан

стационарға эвакуациялаған сәтке дейін жүргізеді. Науқасты эвакуациялағаннан кейін вагонда қорытынды дезинфекциялау жүргізіледі.

2. Ағымдағы дезинфекциялануға Қазақстан Республикасында тіркелген және рұқсат етілген құралдармен мыналар жатады:

- 1) науқастың бөлінділері бар ыдыс (нәжіс, құсық);
- 2) ыдыстар (стакандар, тарелкелер, қасықтар, шанышқылар) әрбір қолданыстан кейін, артынша сумен шайылады;
- 3) тағам қалдықтары, қоқыс;

3. Дезинфекциялық ерітіндіге батырылған іш киімдер мен төсек әбзелдері клеенка қапқа немесе жастықтың тысына жиналады, жастық тысындағы төсек әбзелдері қорытынды дезинфекцияланғанға дейін науқастың купесінде сақталауды;

4. Дәретхана бөлмелерінде қабырғалар, еден, қол жуғыш раковина мен унитаз дезинфекциялық құралдардың ерітіндісіне батырылған шүберекпен жуылады, сұртіледі; қол жуғыш раковинаны, унитазды өндеген кезде жөке қолданады.

5. Науқастың купесіндегі дезинфекциялық құралмен еден жуылады, қабырғалары, есігінің тұтқалары сұртіледі; еден немесе басқа да беттер науқастың бөлінділерімен (нәжіс, құсық, қақырық, зәр) ластанған кезде едендегі ластанған жерлерге дезинфекциялық ерітінді құйылады, кейіннен бөлінділер жиналады және сол жерлер қайта дезинфекцияланады.

6. Қазақстан Республикасында тіркелген және рұқсат етілген дезинфекциялық құралдардың бірімен дәліздегі, вагонның басқа да купесіндегі және тамбурлардағы еден жуылады, кілем төсеніштері, есік тұтқалары, терезе жақтары сұртіледі.