

"Жолаушылар мен жүктерді тасымалдауға арналған көлік құралдарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы

Күшін жойған

Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 20 наурыздағы № 240 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2015 жылы 14 мамырда № 11049 тіркелді. Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2017 жылғы 31 мамырдағы № 359 бұйрығымен

Ескерту. Күші жойылды – ҚР Денсаулық сақтау министрінің 31.05.2017 № 359 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен

"Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" 2009 жылғы 18 қыркүйектегі Қазақстан Республикасы Кодексінің 144-бабының 6-тармағына сәйкес **БҰЙЫРАМЫН:**

1. Қоса беріліп отырған "Жолаушылар мен жүктерді тасымалдауға арналған көлік құралдарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары бекітілсін.

2. Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрлігінің Тұтынушылардың құқықтарын қорғау комитеті заңнамада белгіленген тәртіппен:

1) осы бұйрықтың Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркелуін;

2) осы бұйрық мемлекеттік тіркелгеннен кейін күнтізбелік он күн ішінде оның мерзімді баспасөз басылымдарына және "Әділет" ақпараттық-құқықтық жүйесінде ресми жариялауға жіберілуін;

3) осы бұйрықты Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрлігінің ресми интернет-ресурсында орналастырылуын қамтамасыз етсін.

3. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау жетекшілік ететін Қазақстан Республикасының Ұлттық экономика вице-министріне жүктелсін.

4. Осы бұйрық алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі.

Қазақстан Республикасының

Ұлттық экономика

министрі

Е. Досаев

"КЕЛІСІЛГЕН"

Қазақстан Республикасының
Денсаулық сақтау және
әлеуметтік даму министрі
_____ Т. Дүйсенова

2015 жылғы 6 сәуір
"КЕЛІСІЛГЕН"

Қазақстан Республикасының
Инвестициялар және
даму министрі
_____ Ә. Исекешев

2015 жылғы 10 сәуір

Қазақстан Республикасы
Ұлттық экономика министрінің
2015 жылғы 20 наурыздағы
№ 240 бұйрығымен бекітілген

**"Жолаушылар мен жүктерді тасымалдауға арналған көлік
құралдарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"
санитариялық қағидалары**

1. Жалпы ережелер

1. Осы "Жолаушылар мен жүктерді тасымалдауға арналған көлік құралдарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары (бұдан әрі – Санитариялық қағидалар) жолаушыларды (арнайы контингентті), тамақ өнімдерін, азық-түлік шикізатын, шаруашылық-ауыз суды, радиоактивті, қауіпті химиялық және уытты заттарды тасымалдау үшін қолданылатын көлік құралдарын (теміржол, автомобиль, теңіз, ішкі су, әуе) (бұдан әрі – көлік құралдары) күтіп-ұстау мен пайдалануға және жолаушылар мен жүктерді тасымалдау жағдайларына санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды айқындайды.

2. Пайдаланылатын көлік құралдарына "Халық денсаулығы және денсаулық жүйесі туралы" Қазақстан Республикасының 2009 жылғы 18 қыркүйектегі Кодексінің 62-бабының 8-тармағына (бұдан әрі – Кодекс) сәйкес берілген санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды болғанда жол беріледі.

3. Осы Санитариялық қағидаларда мынадай ұғымдар пайдаланылады:

1) автомобиль көлік құралы (бұдан әрі – автокөлік құралы) – құрамы автобустарды, шағын автобустарды, жеңіл және жүк автомобильдерін, автомобиль тіркемелерін, ершікті тартқыштарға жартылай тіркемелерді,

сондай-ақ мамандандырылған автомобильдерді (жүктердің белгілі бір түрлерін тасымалдауға арналған) және арнайы автомобильдерді (әртүрлі, көбінесе көлікке арналмаған жұмыстарды орындауға арналған) қамтитын автомобиль көлігінің жылжымалы құрам бірлігі;

2) авиациялық химиялық жұмыстар (бұдан әрі – АХЖ) – ауыл шаруашылық, орман және басқа да алқаптарды пестицидтер мен агрохимикаттарды қолдана отырып, азаматтық авиация орындайтын жұмыстар;

3) апаттық жағдай – жүкті қалыпты тасымалдаудан өзгеше, жарылысқа, өртке, адамдардың немесе жануарлардың улануына, сәулеленуіне, ауруына, күйіне, үсіп қалуына, өліміне, қоршаған орта үшін қауіпті салдарға әкелуі мүмкін немесе әкелген, қауіпті заттың өртенуіне, ағып кетуіне, төгілуіне, қауіпті жүгі бар ыдыстың немесе жылжымалы құрамның бұзылуына байланысты болатын жағдайлар, сондай-ақ теміржолдағы апат аймағында қауіпті жүгі бар вагондар, контейнерлер немесе жүк орындары болған жағдайлар;

4) апаттық карточкалар (қауіпті жүктерді Біріккен Ұлттар Ұйымының нөмірі және атауы бойынша іздеудің алфавиттік көрсеткіші) – 2008 жылғы 30 мамырдағы № 48 хаттама, Тәуелсіз Мемлекеттер Достастығына қатысушы мемлекеттердің теміржол көлігі жөніндегі кеңесінің шешімімен бекітілген және қолданысқа енгізілген, қолданыстағы нормативтік-техникалық құжаттамасында "Қауіпті жүктерге апаттық карточкалар" атауымен аталған, қауіпті жүк атауының барлық синонимдік нұсқаларын қамтиды (бұдан әрі – Апаттық карточка);

Апаттық карточка жеке қорғаныш құралдарын қолдану жөніндегі нұсқауларды, апатты жағдай кезіндегі іс-қимылдар бойынша қажетті нұсқауларды: жалпы сипаттағы; төгілу, құйылу және шашылу кезінде; өрт кезінде; бейтараптандыру жөніндегі нұсқауларды; алғашқы көмек шаралары жөніндегі нұсқауларды қамтиды;

5) арнайы өздігінен жүретін жылжымалы құрам (бұдан әрі – ӨЖЖҚ) – жолаушыларды, теміржол бөлімшелерінің жұмыскерлерін, багажды және жүктерді теміржол арқылы тасымалдауға арналған тартпалы көлік құралдары (мотовоздар, дрезиналар, арнайы автомотрисалар, теміржол-құрылыс машиналары);

6) арнайы контингент – түрлі қылмыстары үшін соттың шешімімен сотталған арнайы вагондарда тасымалданатын адамдар тобы;

7) аялдама пункті – тек жолаушыларды отырғызу және түсіруге арналған пункт;

8) арнайы вагон – туберкулез микобактерияларын бөлетін және туберкулез микобактериясын бөлмейтін, туберкулезбен ауыратын науқастарды тасымалдауға арналған вагон;

9) әуе көлігін пайдаланушы – әуе көлігін жекеменшік құқығы, жалдау шарты немесе басқа да құқық белгілеуші құжаттардың негізінде пайдалануды жүзеге асыратын жеке немесе заңды тұлға;

10) багаж – жолаушылар көлік құралының бортында тасымалдауға қабылданған жолаушының мүлкі;

11) буфет-бар – сусындар, шырындар, су және зауыт қаптамасындағы тез бұзылмайтын өнімдерді өткізуге арналған тиісті жабдықтарымен бар тіреуі құрылғысына жолаушылар поезы вагонында немесе электр поезында бөлінген учаске;

12) вагон-мейрамхана – жолаушылар поезының жүретін жолында тамақ өнімдерін және тағамдарды сақтау, дайындау және өткізу жүргізілетін қоғамдық тамақтану пункті;

13) вагон-тоңазыту станциясы – тоңазыту қондырғыларымен жабдықталған вагон;

14) гидрофора – қысымдағы суды сақтауға арналған цистерна;

15) дизель-электрстанциясы – дизель қозғалтқыштарымен айналысқа келтірілетін, бір немесе бірнеше электр тоғы генераторларымен жабдықталған энергетикалық қондырғы;

16) жол аралығы – теміржол жолдары араларындағы учаске;

17) жолаушылар поезы – жолаушы вагондарынан жасақталған жолаушы, жүк, пошта тасымалдауға арналған поезд;

18) жолаушылар вагоны – пошталық, багаж, вагон-мейрамханалар, қызметтік-техникалық, қызметтік, клубтар, санитариялық, сынау және өлшеу зертханалары, жолаушылар үлгісіндегі арнайы вагондар сияқты жолаушыларды және (немесе) багажды, пошта жөнелтілімдерін тасымалдауға арналған вагондар;

19) жолаушылар вагондарын жабдықтау пункті – (бұдан әрі – жабдықтау пункті) – вагондарды сапарға дайындау және жарақтау жүзеге асырылатын теміржол жолдарының мамандандырылған учаскесі;

20) жолаушылар вагонына техникалық қызмет көрсету (бұдан әрі – ТҚК) – техникалық қызмет көрсету пункттерінде, құрастыру мен айналым пункттеріндегі жолаушылар техникалық станцияларында, поездың жол бойындағы станцияларында, тұрақтағы жолаушылар вагонына техникалық қызмет көрсету кезінде вагонды тексеру, ажыратпай ағымдық жөндеу және жабдықтау;

21) жолаушылар кемесі – он екіден артық жолаушыны тасымалдауға арналған кеме;

22) жолаушылар сыйымдылығы – жатын орындарының (каютадағы жолаушылар) саны және отыруға арналған тұрақты орындардың (каютадан тыс жолаушылар) саны бойынша айқындалатын жолаушылар саны;

23) жаңғырту – жылжымалы құрамның қабылданған үлгілік құрылысына, типтік немесе қабылдау сынақтарын жүргізуді талап ететін елеулі өгерістер енгізу;

24) камбуз – саны бес адамнан аспайтын кеме экипажының тамақ дайындауға және тамақ ішуге арналған үй-жайы;

25) карантиндік аурулар – жұқпалылығы жоғары және өлім-жітіммен сипатталатын аурулар тобы (оба, тырысқақ, сары қызба), оларға қарсы жүргізілетін тиімді профилактикалық іс-шаралардың бірі карантиндік іс-шаралар өткізу болып табылады;

26) кеме экипажы – кеменің жеке құрамына, сол сияқты жолаушыларға қызмет көрсететін персоналды қоса алғанда, кемені басқаруды, кеме қозғалысын және қауіпсіз пайдаланылуын қамтамасыз ететін кеме штатына енгізілген адамдар;

27) қаптама – өнімді бүлінуден және жоғалудан қорғауды қамтамасыз ететін, сондай-ақ өнімді тасымалдауды, сақтауды және өткізуді жеңілдететін құрал немесе құралдар кешені;

28) қарауыл қызметі – теміржол объектілерін, станцияларда және поезд жолының бойында жүктерді күзетуді жүзеге асыратын әскери теміржол күзетінің бөлімшесі;

29) қауіпті жүк – тасымалдау немесе қайта тиеу кезінде өзінің ерекше қасиеттеріне байланысты адамдардың өміріне және денсаулығына қауіп төндіруі, қоршаған ортаны ластауы, көлік құрылыстарын, құралдарын және өзге де мүлікті бүлдіруі және жоюы мүмкін қауіпті зат, материалдар, өндіріс бұйымдары мен қалдықтары;

30) құрамында мұнай бар су – машина және қазандық бөлімшелерінің төсеніші астында жиналатын су және құрамында мұнай өнімдері бар басқа да су;

31) қызметтік-тұрмыстық вагон – персоналдың тұрмыстық жағдайларын сақтауға және демалуына арналған вагон;

32) машина үй-жайлары – басты және қосалқы механизмдер, қазандықтар, сорғылар, генераторлар, ауаны желдетуге және баптауға арналған жабдықтар орналасқан үй-жайлар, отын қабылдау пункттері, шеберханалар және басқа да қосалқы үй-жайлар, сондай-ақ осы үй-жайлардың шахталары;

33) машинист кабинасы – локомотив бригадасының жұмыс орындары, локомотивті, мотор-вагонды жылжымалы құрамды, арнайы жылжымалы теміржол құрамын жүргізуге арналған аспаптар мен құрылғылар орналасқан шанақтың қоршаумен бөлінген бөлігі;

34) мамандандырылған тазартқыш кеме – ағынды судың барлығын немесе бір бөлігін қабылдауға және оларды одан әрі өңдеуге арналған өздігінен жүретін немесе өздігінен жүрмейтін кеме;

35) мотор-вагонды жылжымалы құрам (бұдан әрі – МВЖҚ) – бұл жолаушыларды, багажды, поштаны тасымалдауға арналған моторвагонды поездар құрылатын (электрлі поезд, дизельді поезд және автомотрисалар) моторлы және тіркемелі вагондар;

36) пестицидтер (улы химикаттар) – зиянды және аса қауіпті зиянды организмдерге қарсы пайдаланатын, сондай-ақ астық жинау алдында оларды кептіру, жапырақтардан тазарту және өсімдіктердің өсуін реттеуде қолданылатын химиялық, биологиялық және басқа да заттар;

37) радиоактивті жүк – жүк көлігіне (арнайы) тасымалдауға қабылданған радиоактивті материал;

38) рефрижераторлық вагон – тез бұзылатын азық-түлікті тасымалдау үшін тоңазытқыш қондырғысымен жабдықталған вагон;

39) рефрижераторлы жылжымалы құрам – рефрижераторлы вагондардан, вагон-тоңазыту станциясынан, дизельді электр станциясынын, қызметтік-тұрмыстық вагондардан тұратын құрам;

40) санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды – жобалау құжаттамасының, тіршілік ету ортасы факторларының, шаруашылық және өзге де қызметтің, өнімнің, жұмыстар мен көрсетілетін қызметтердің санитариялық қағидаларға және гигиеналық нормативтерге сәйкестігін (сәйкессіздігін) куәландыратын құжат;

41) салон (кабина) – жүргізуші мен жолаушыларға арналған автокөлік құралының ішкі жайы;

42) су таситын кеме – суды тасымалдауға арналған кеме;

43) теміржол станциясы – қозғалысты, өту мүмкіндігін реттеуді қамтамасыз ететін, жол таралымы бар, магистральді жолды учаскелерге бөлетін және поездарды қабылдау, жөнелту, қиылыстыру, озып өту бойынша, жолаушыларға қызмет көрсету бойынша, багажды, жүк-багажды, пошта жөнелтілімдерін және (немесе) жүктерді қабылдау, беру бойынша операцияларды жүргізуге мүмкіндік беретін пункт;

44) 1-техникалық қызмет көрсету (бұдан әрі – 1-ТҚК) – техникалық қызмет көрсету пунктінде әр сапарға жөнелту алдында жолаушылар вагонының жабдықтарын дайындау, сондай-ақ поездың жолы бойында тіркемеден ажыратпай тексеру, ағымды жөндеу;

45) 2-техникалық қызмет көрсету (бұдан әрі – 2-ТҚК) – жазғы және қысқы тасымалдаулар алдында жолаушылар вагондарын кешенді дайындау;

46) тез бұзылатын жүк – жарамдылық мерзімі шектеулі және тасымалдау мен сақтаудың ерекше жағдайларын талап ететін жүк;

47) ұйымдастырылған балалар ұжымы – ересектер мен медицина қызметкерінің алып жүруімен, бір көлікте бір бағыт бойынша жүретін, 6 жастан бастап 18 жасқа дейінгі, құрамы кемінде он баладан тұратын ұжым;

48) шикі жүк – құрамында сұйықтық бар немесе өзінің табиғаты бойынша сұйықтық бөлуі немесе сұйықтық түзуі мүмкін жүк (су өткізбейтін контейнердегі сұйықтық, қаптамаланбаған шикі ет, мұздатылған балық, малдың ішек-қарыны, терілері, су өткізбейтін контейнердегі былғары және жануарлар);

49) ішкі жүзу кемесі – ішкі су жолдарында пайдалануға арналған кеме.

4. Жолаушылар мен жүктерді тасымалдауға арналған көлік құралдарының қызметкерлері Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің міндетін атқарушымен 2015 жылғы 28 ақпандағы № 175 бұйрығымен бекітілген Міндетті медициналық тексеріп-қарау жүргізілетін зиянды өндірістік факторлар, кәсіптер тізбесіне, Қазақстан Республикасының нормативтік құқықтық актіні мемлекеттік тіркеудің тізіліміне № 10987 болып енгізілді, және Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің міндетін атқарушымен 2015 жылғы 24 ақпандағы № 128 бұйрығымен бекітілген Міндетті медициналық қарап тексеруді өткізу қағидаларына сәйкес, міндетті медициналық тексеріп қараудан өтеді, Қазақстан Республикасының нормативтік құқықтық актіні мемлекеттік тіркеудің тізіліміне № 10634 болып енгізілді.

5. Декреттелген топтар қызметкерлерінің өзімен бірге медициналық тексеріп-қараудан өткені туралы және жұмысқа кіру рұқсаты бар деген белгісімен, Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің міндетін атқарушымен 2015 жылғы 24 ақпандағы № 126 бұйрығымен бекітілген бекіткен нысан бойынша медициналық кітапшасы болады, Қазақстан Республикасының нормативтік құқықтық актіні мемлекеттік тіркеудің тізіліміне № 10638 болып енгізілді (бұдан әрі – № 126 қағида).

6. Жұмыс орындары дәрі-дәрмектер жиынтығы мен таңу материалдары бар медициналық қобдишамен Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2014 жылғы 2 шілдедегі № 368 бұйрығымен бекітілген Автомобильдегі алғашқы медициналық көмек қобдишасының дәрілік заттары мен медициналық мақсаттағы бұйымдарының тізбесін қамтамасыз етіледі, Қазақстан Республикасының нормативтік құқықтық актіні мемлекеттік тіркеудің тізіліміне № 9649 болып енгізілді.

7. Жинау және дезинфекциялау үшін Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген жуу және дезинфекциялау құралдары (бұдан әрі – жуу және дезинфекциялау құралдары) пайдаланылады.

2. Жолаушылар вагондарын жобалауға, салуға, реконструкциялауға, жөндеуге және пайдалануға беруге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

8. Заңды және жеке тұлғалардың жолаушылар вагондарының жаңа үлгілерін дайындау, қолданыстағы үлгілерін жаңартудың жобалық құжаттамасына Кодекстің 62-бабының 8-тармағына сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды беріледі.

9. Ішін әрлеу үшін механикалық әсерлерге, жарықтың, жуу және дезинфекциялық құралдардың әсеріне төзімді, ластануды тазартуға ыңғайлы, Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген материалдар қолданылады.

10. Жаңадан жобалатын жолаушылар вагондары лас қалдықтардың жинағыш-бактарға жабық түсуін қамтамасыз ететін, жабық үлгідегі лас қалдықтарды жою жүйесімен жабдықталған дәретхеналар мен санитариялық үй-жайлар бар.

11. Уыттылық критерийлері (уыттылық индексі) 20-дан төмен конструкциялық және әрлеу материалдары пайдаланылады.

12. Полимерлік конструкциялық және әрлеу материалдарынан қоршаған ауа ортасына адамның организміне тікелей немесе жанама қолайсыз әсерін тигізуі мүмкін (барлық бөлінетін заттардың бірлескен әсерін есепке алғанда) мөлшерде ұшпа химиялық заттар бөлінбейді.

13. Химиялық заттардың ауа ортасына бөлінділерінің және полимерлік құрылыс материалдарының негізгі үлгілерін санитариялық-химиялық зерттеу кезінде анықталуға жататын заттардың рұқсат етілген деңгейлері осы Санитариялық қағидалардың 1 және 2-қосымшаларында келтірілген.

14. Конструкциялық және әрлеу материалдарынан вагонның ішкі кеңістігінің ауасына 1-сыныптың қауіпті заттарының көшуіне жол берілмейді.

Материалдардан бөлінетін басқа заттардың құрамы елді мекендердегі атмосфералық ауа үшін рұқсат етілген шекті шоғырланудан (бұдан әрі – РШШ) аспауы тиіс.

15. Қауіптілік сыныбын айқындау кезінде Қазақстан Республикасының 2004 жылғы 9 қарашадағы № 603 Техникалық реттеу туралы заңының 7 бабының 17 тармақшасы арқылы белгіленген тәртіппен бекітілген тиісті техникалық регламент басшылыққа алынады.

16. Полимерлік материалдардан аддитивті әсері бар бірнеше зиянды заттар бөлінген жағдайда, шоғырланудың олардың РШШ-ге қатынасының жиынтығы бірден аспауы тиіс.

17. Тамбур конструкциясында еденде жолаушылардың аяқ киімдерін тазалауға арналған тор, күлсалғыштар, бүйірдегі қабырғасында – отын қорын, жинау мүкәммалын сақтауға арналған жәшіктер, қоқыс салғыштар көзделеді.

18. Вагондардың өтетін алаңдары атмосфералық жауын-шашын, ылғал, шаң және батпақтың түсуін болдырмайтындай етіп жасалады, гигиеналық, беті тегіс қол тіреуіштер қарастырылып, өтетін орын едені саңылаусыз жабдықталады.

19. Вагонның қызметтік емес шетінің кіші тамбуры стандартты үлгідегі алмалы-салмалы полиэтилен қабы бар жәшіктермен жабдықталады.

20. Жолаушылар вагондарының терезелері жеткілікті көру, табиғи жарықты, дыбыс пен жылудан оқшаулауды қамтамасыз ететін шыныдан жасалады.

21. Жолаушылар вагонының дәліз терезелері тұтқалармен қоршалып, көтеріп-түсіретін тетігі бар, күннен қорғайтын перделермен жабдықталады.

22. Дәретханалар мен себезгі үй-жайларының терезелеріне бұлыңғыр немесе қараңғыланған әйнек қойылады.

23. Дәретханалардағы унитаз тоттануға төзімді материалдардан жасалады. Бекіту конструкциясы унитаздың және еден жабыны астына ылғал өтуіне жол бермейді.

24. Дәретханаларда едендегі судың ағып кетуіне арналған тесік тығынмен жабылады. Жиналған суға арналған құбырлар жылуы оқшауландырылған вагон асты жабдықтарынан алшақ орналасады, ал қайта жеткізілетін және жобаланатын вагондар жылыту құрылғыларымен жабдықталады.

25. Унитаз қақпақты пластмасса орындықпен, дәретхана қағазына арналған ұстағышпен, дезинфекциялау құралы бар стандартты сыйымдылықпен және жуғыш щеткамен жабдықталады.

26. Дәретханадағы қабырға, төбе және еденнің беті су сіңірмейтін және дезинфекциялау құралдарының әсеріне төзімді, жабын астының ылғалдануын, ластануын болдырмайтын материалдармен саңылаусыз және тегістеліп төселеді.

27. Дәретханадағы қол жуғыш ыстық және салқын су араластырғышымен, сұйық сабын мөлшерлеуіш құтысымен, жуынуға арналған ернеуі бар сөремен, айнамен жабдықталады. Су бөлетін шүмектердің үстіне "Ішуге жарамсыз су" деген жазу болуы көзделеді. Қолжуғыштың жанына бір рет қолданылатын сүлгілерге арналған сүлгі ұстағыш немесе электрлі сүлгі, бір рет пайдаланылған сүлгілерге арналған ыдыс орналастырылады.

28. Вагонның санитариялық-техникалық және тұрмыстық жабдықтары жарамды күйде ұсталады.

29. Қызметтік үй-жайларда:

1) шай заттары мен ыдыстарға арналған шкафтар және арнайы киімге арналған қуыстар;

2) ыстық және салқын су келіп тұратын қолжуғыш;

3) жолсерікке арналған диван, терезе алды үстелі, дауыс қаттылығын реттегіші бар дауыс зорайтқыш, вагон ішіндегі температураны көрсететін термометр;

4) тоңазытқыш;

5) қысқа толқынды пеш көзделеді.

30. Жолсеріктердің демалысы үшін екі орындық купе (1 диван, 1 жатын сөре) бөлінеді. Купе жиналатын үстелмен, ұсақ заттарға арналған қайырмалы торқалтамен (сөремен), киім шкафымен немесе киім ілгіштермен, ілмектермен, жүкке арналған қуыспен, суырмаалы баспалдақпен жабдықталады.

31. Жатын вагондарда таза және пайдаланылған төсек жабдықтарын бөлек сақтауға орын көзделеді.

32. Жатын купенің жабдықтары жатын дивандар мен сөрелерді, жиналмалы шағын үстелді, ұсақ заттарға арналған қайырмалы торқапшықты (сөре), суырмаалы баспалдақты, киім шкафын немесе киім ілгіштерді, ілмектерді, багажға арналған қуыстарды, айнаны қамтиды.

33. Жатын сөренің матрастың сырғанап түспеуін болдырмайтын конструкциясы көзделеді, жоғарғы сөрелер ернеулермен қоршалады.

34. Ұйымдастырылған балалар ұжымдарын тасымалдауға арналған жолаушылар вагондары жоғарғы сөрелерге арналған қауіпсіздік белбеулермен жабдықталады.

35. Қызметтік-тұрмыстық вагонда демалуға арналған купе, жатын купе, асүй, санитариялық торап көзделеді.

36. Демалу салоны асүйден оқшау орналасады. Диванмен (жатын сөремен), үстелмен, орындықтармен, жұмыс және үй киімдерін, таза және пайдаланылған төсек жабдықтарын бөлек сақтайтын бөлімшелері бар шкафпен жабдықталады.

37. Асүй мыналармен асүй плитасымен, тоңазытқышпен, азық-түліктерді сақтауға арналған шкафпен, суық және ыстық су араластырғышы бар раковинамен, асханалық ыдыс-аяқты және асүй мүкәммалын сақтайтын шкафпен, тамақ қалдықтарын және қоқыстарды салатын таңбаланған ыдыспен, асханалық және асүй ыдыс-аяғымен жабдықталады.

38. Қызметтік-тұрмыстық вагонның санитариялық торабы дәретхана мен себезгіге бөлінеді. Себезгі мен қолжуғышқа суық және ыстық су жеткізіледі.

39. Туберкулезбен ауыратын сотталған адамдарды (бұдан әрі – науқастар) тасымалдауға арналған арнайы вагонда: күзет бастықтарына арналған купе, медициналық қызметкерге арналған купе, ас үйі, науқастар үшін оқшауланған үй-жай, аурулар және персонал үшін бөлек санитариялық торап көзделеді.

40. ТҚК-2 (күзгі) жүргізу кезінде терезелерді және барлық есіктерді жылыту жұмыстары орындалады. Терезе әйнектері және жақтау арасындағы кеңістік жылыту алдында тазартылады.

41. ТҚК-2 (көктемгі) жүргізу кезінде терезелер ішкі және сырты жағындағы жылыту материалдарын алып тастап, төмен түсірілетін терезелердің көтеру тетігін жөндеу арқылы тазартылады.

42. Пошта-багаж вагондарын жобалау кезінде жұмыскерлерге арналған купе, санитариялық торап (дәретхана және себезгі) көзделеді.

3. Жолаушылар вагондарын сумен жабдықтауға, суды бұруға, жылытуға, жарықтандыруға және желдетуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

43. Сумен жабдықтау жүйесінің конструкциясында судың ластануын болдырмау, таратушы құбырлар мен резервуарлардан суды толық төгу және тазалау, жуу, дезинфекциялау мүмкіндігі көзделеді.

44. Вагонның сумен жабдықтау жүйесінің су құятын келте құбырының ұшы ластанудан сақтайтын құралмен жабдықталады. Су құятын шлангінің ұшы жерге тимеуі тиіс.

45. Вагонның сумен жабдықтау жүйесін дезинфекциялау деподағы жөндеу мен күрделі жөндеуден кейін мерзімді техникалық тексеру кезінде және санитариялық-эпидемиологиялық айғақтар бойынша жүргізіледі.

46. Ауыз сумен жабдықтау арнайы су ағызатын колонкалардан жүргізіледі, құрастыру пункттеріне келгенде вагонның сумен жабдықтау жүйесіндегі су толығымен төгіледі.

47. Вагонның әрбір орны Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 16 наурыздағы № 209 бұйрығымен 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 келетін тәулігіне кемінде 25 литр (бұдан әрі – № 209 бұйрық) ауыз су сапасындағы суық және ыстық су берумен қамтамасыз етіледі, Қазақстан Республикасының нормативтік құқықтық актіні мемлекеттік тіркеудің тізіліміне № 10774 болып енгізілді.

Жолаушылар вагондарының сумен жабдықтау жүйесіндегі ауыз су лабораториялық бақылаудан өтуге жатады.

48. Вагон су қайнататын және суытатын бөлек қондырғылармен жабдықталады, жаңа жобадағы жолаушылар вагонында ауызсу салқындатқыштарында зарарсыздандыру құрылғысын орнату көзделеді.

49. Вагон-мейрамхананы ыстық сумен қамтамасыз ету үшін жеке су жылытқыш орнатылады. Судың температурасы Цельсий бойынша плюс (бұдан әрі – +) 80 градустан (бұдан әрі – °C) төмен болмауы тиіс.

50. Асханалық және асүй ыдыс-аяқпен, мүкәммалды жууға, шикізаттар мен азық-түліктерді технологиялық өңдеуден өткізуге арналған ванналарға ыстық және суық судың жеткізілуі қамтамасыз етіледі. Ыстық су температурасы +50° C-тан + 65°C-ке дейін төмен болмауы қамтамасыз етіледі.

51. Жылыту жүйесінің конструкциясы және орналасуы оларды шаң мен ластан тазалаудың ыңғайлылығын қамтамасыз етеді.

52. Вагондар ауаны сорып тартатын механикалық және сорып шығаратын табиғи желдету жүйесімен жабдықталады. Желдету жүйесі вагондағы әрбір орынға жаз мезгілінде сағатына 20 текше метрден (бұдан әрі – м³/сағ), қыста – 10 м³/сағ кем емес сыртқы ауаны жіберуді қамтамасыз етуге арналған үздіксіз жұмысқа есептеледі.

53. Науқастарды тасымалдауға арналған арнайы вагондарда дәліз бен үй – жай арасындағы ауа ауысуын қамтамасыз ететін, бөлек сорып шығаратын желдету жүйесі орнатылады.

Жол бойында, тоқтап тұрған кезде вагондар электр жарығымен іркіліссіз қамтамасыз етілу үшін автономды энергия көзімен жабдықталады.

54. Жаңадан әкелінетін вагондарда ауаны баптау жүйесі көзделеді.

55. Вагонға жіберілетін ауа сүзгі көмегімен тазартылады. Тазартылғаннан кейін жіберілген ауаның шаңдануы 0,5 миллиграмм текше метрден (бұдан әрі – мг/ м³) аспауы тиіс. Желдеткіш сүзгілерін ауыстыру жазғы уақытта – кемінде 15 күнде бір рет, қысқы мезгілде – 25 күнде бір рет жүргізіледі.

56. Салқындату кезінде вагонға жіберілетін сыртқы ауа температурасы +16 ° C-тан төмендетпей ұсталады.

57. Салон ауасындағы көміртегінің екі оксиді құрамы 0,1 % аспауы тиіс, жолаушылар орналасқан орындарда ауа қозғалысының жылдамдығы қысқы мезгілде – секундына 0,2 метрден (бұдан әрі – м/сек), ауа баптағыш жұмыс істеп тұрған жаз мезгілінде - 0,25 м/сек. Ауа баптағышы жоқ вагондарда ауа қозғалысының жылдамдығы жаз мезгілінде - 0,4 м/сек болуына жол беріледі.

58. Вагон-мейрамхана асүйден тамақтану залына иіс келуіне жол бермейтін, сорып сыртқа шығаратын механикалық желдету жүйесімен және ауа баптағышпен жабдықталады. Ауаны ластау (газ, шаң, иіс), жылу көздері бар үй-жайлар ауаны сорып шығаратын жергілікті желдеткішпен жабдықталады.

59. Жылыту құрылғыларының +55 °C-тан жоғары болған ашық жерлері қорғаныш қоршаулармен оқшауланады.

60. Вагондарда табиғи және жасанды жарық көзделеді. Жасанды жарық үшін спектрі бойынша күндізгі жарыққа жақын, жарқылдауды және айқын қарсы жарықты болдырмайтын люминесценттік шамдар қолданылады.

61. Істен шыққан люминесценттік шамдарды үй-жайларда сақтауға жол берілмейді.

62. Жатын купеде жолаушылар үшін ортақ және жолаушылар үшін әр орынға жергілікті жарық көзделеді.

63. Жолаушыларға арналған купеде, қызметтік жайларда, вагон дәліздерінде еденнен 800 миллиметр (бұдан әрі – мм) деңгейде, диван арқалығынан 600 мм қашықтықта және үстелдің үсті кемінде 150 люкс (бұдан әрі – лк) жарықпен қамтамасыз етіледі.

64. Жергілікті жарық шамшырағының жарығы вагон қабырғасынан 0,7 метр (бұдан әрі – м) қашықтықта және диван бетінен 0,5 м биіктікте 40 лк-дан кем болмайды.

65. Үлкен дәліздерде еден деңгейінде, дәретханаларда жарық 50 лк, шағын дәліздерде - 30 лк, тамбурларда, кіреберіс баспалдақтарда - 30 лк-дан кем болмайды.

66. Қазандық бөлімдерінде бақылау аспаптарының деңгейінде жарықтың 30 лк-дан кем болмауы көзделеді.

67. Еден деңгейінде 1 лк-дан кем болмайтын апаттық жарық көзделеді.

68. Дизельді үй-жайларда жабдықтарды жөндеу кезінде жұмыскерлердің көзіне жарықтың тікелей түсуін болдырмайтын құралдары бар жасанды жарық көзі көзделеді, верстактарда жергілікті жарық орнатылады.

4. Жолаушыларды тасымалдау жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

69. Жолаушылар поездарын құрастыру пункттерінде, МВҚҚ-да мыналар:

- 1) вагондардың сыртын жуу;
- 2) вагондарды дезинфекциялық өңдеу;
- 3) ішкі және санитариялық-техникалық жабдықтарды жөндеу;
- 4) желдеткіш жүйесін тазарту, кезеңділіктің еселілігіне сәйкес ықтиярсыз желдеткіштердің сүзгілерін ауыстыру;
- 5) вагондардың ішкі үй-жайларын жинау;
- 6) вагондарды алмалы-салмалы жабдық заттарымен жабдықтау;
- 7) ауыз су және отын толтыру;
- 8) жатын вагондарды төсек жабдықтарымен және төсек керек-жарақтарымен, шай өнімдерімен қамтамасыз ету;

9) дезинфекциялау және жуу құралдарымен жеткілікті мөлшерде жабдықтау жүргізіледі.

Вагондарды дезинсекциялық өңдеу жоспарлы және эпидемиологиялық көрсеткіш бойынша, вагон үй-жайларын дератизациялық өңдеу - эпидемиологиялық айғақтар және өтінім бойынша жүргізіледі.

Жоспардан тыс дезинфекция және дезинсекция эпидемиологиялық айғақтар бойынша жүргізіледі.

70. Жолаушылар вагондарына отын (көмір, ағаш) қаптамаланған түрде тиеледі, жәшіктерге салынады.

71. Жолаушылар поездарының айналым пункттерінде:

- 1) дәретханалар мен қоқыс жәшіктерін дезинфекциялық өңдеу;
- 2) ішкі жабдықтарды (өтінім бойынша) жөндеу;
- 3) вагондардың ішкі жайларын және жабдықтарын ылғалды жинау, жуу;
- 4) вагондарды ауыз сумен және отынмен толтыру;

5) жұмысқа қажетті дезинфекциялық ерітінділерді және жуу құралдарын дайындау жүргізіледі.

МВҚК айналым пункттерінде ішінара дайындау:

- 1) дәретханалар мен қоқыс жәшіктерін дезинфекциялық өңдеу;
- 2) салонда және тамбурда ағымдық жинау;
- 3) вагонды ауыз сумен толтыру жүргізіледі.

72. Вагонның сыртын жууға шанақты жуу, әйнектерді, өту алаңқайларын, тұтқаларды, басқыштарды жуу кіреді.

73. Ішкі үй-жайларды ылғалды жинау вагонға дезинфекциялық өңдеу аяқталғаннан кейін жуу құралдарын қолдану арқылы жүргізіледі. Жинау жүргізгеннен кейін жинау құралдары мен шүберектер залалсыздандырылады, жуылады және кептіріледі.

Аумақтағы мемлекеттік орган ведомствасының халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы тексеру жүргізген кезде жолаушылар вагонында залалсыздандыру жүргізудің сапасы лабораториялық бақылаудан өтуге жатады.

74. Төсек керек-жарақтары жиынтығына матрас, тысы бар жастық, мезгілдік көрпелер жатады.

75. Матрастар, жастықтар және қысқы көрпелер мерзімдік дайындық кезінде жылына екі рет, сондай-ақ ластануына қарай және эпидемиологиялық айғақтар бойыншашаңнан тазартылуы және камералық өңдеуге жіберілуі қажет.

Жазғы көрпелер кемінде айына екі рет жуылады немесе химиялық жолмен тазартылады. Матрастардың тысы мен жастықтардың тысы айына бір реттен сиретпей жуылады.

Үстел үсті майлықтары, күннен қорғайтын перделер мен шымылдықтар әр сапардан кейін жәнеластануына қарай ауыстырылады.

Кілем төсеніштері жуылады немесе кемінде үш айда 1 рет және ластануына қарай химиялық жолмен тазартылады.

76. Вагонның ішкі үй-жайларын және санитариялық-тұрмыстық жабдықтарды тазарту арнайы киімде жүргізіледі. Арнайы киім тиісті таңбалары бар екі халат жиынынан, резеңке қолғаптардан (салон мен дәретхананы жинауға бөлек арналған) тұрады.

77. Жинау құралдарының құрамында үш шелек, швабра, сыпырғыштар, қалақтар, шүберектер, щеткалар, еденнің кілем жабыны мен жұмсақ жиһаздары болған жағдайда шаңсорғыш кіреді. Шелек "дәретханаға арналған", "еденге арналған", "сөрелерге арналған" деп таңбаланады, шүберектерге белгі қойылады. Сөрелерге арналған шелекті қабырғаларды жуу үшін пайдалануға рұқсат етіледі. Жинау мүкәммалын арнайы бөлінген орында сақталады. Жинау құралдарын басқа мақсатта пайдалануға рұқсат етілмейді.

78. Сапарға жөнелту алдында және жұмыс күнінің соңында бірнеше рет пайдаланылатын ыдыстар және асхана құралдары жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдану арқылы, жуу раковинасында ыстық сумен жуылуы қажет.

79. Сыртқы және ішкі өңдеуден өткен вагондар алмалы-салмалы құралдармен, шай жабдықтарымен және ыдыспен, сабынмен, дәретхана қағазымен, майлықтармен, қағаз сүлгілермен жабдықталады.

80. Алыс және жергілікті қатынастағы поездар үшін сапарға берілетін төсек жиынының саны сапардың ұзақтығына, жолаушылар ағынына байланысты бір орынға кемінде төрт жиынтықтан кем емес есебінен белгіленеді. Төсек жиынтығына жайма, көрпе тысы, жабық түрдегі жастық тысы және сүлгі кіреді. Төсек жиынтығы пломбаланған немесе кір жуу орнының мөртаңбасы басылған, жинақтау күні мен жинақтаушы нөмірі көрсетілген арнайы жазба белгісі салынып тігілген конвертте (пакетте) болуы тиіс.

81. Қыста және жылдың ауыспалы мезгілінде сыртқы ауа температурасы -10°C және одан төмен болған кезде вагондарға от жағылады. Вагонға жолаушыларды отырғызу алдында ауа температурасы (қыста және жылдың ауыспалы мезгілінде) $+22^{\circ}\text{C}$ ($+2^{\circ}\text{C}$), жаз мезгілінде вагондардағы ауа температурасы $+24^{\circ}\text{C}$ ($+2^{\circ}\text{C}$) деңгейінде сақталады.

МВҚК құрамын отырғызуға беру алдында вагондарда ауаның температурасы $+11^{\circ}\text{C}$ -тен $+15^{\circ}\text{C}$ деңгейінде, жол бойы $+22^{\circ}\text{C}$ ($+2$) деңгейінде болуы сақталады.

82. Жолаушылар вагонының купесіндегі шудың деңгейі 65 децибел (бұдан әрі – дБа), тамбурда – 68 дБа, вагонаралық өту жолдарында – 80 дБа, МВҚК салонында - 75 дБа аспауы тиіс.

83. Жолаушылар вагондарында дірілдің деңгейі 8000 Гц жиілікте 8 сағаттық әсер ету кезінде 64 дБа нормаланған қисығына тең болады.

84. МВҚК салондарында және машинистердің кабинасында инфрадыбыстың рұқсат етілген шекті деңгейі 2 және 4 Гц октавалық жолағының жиілігі кезінде – 102 дБа, 8 және 16 Гц октавалық жолағының жиілігі кезінде – 99 дБа құрайды.

85. Машинист кабинасында және салонда электромагниттік сәулеленудің рұқсат етілген шекті деңгейі осы Санитариялық қағидалардың 3-қосымшасындағы деңгейлерге сәйкес болады.

86. Сапарға жіберілетін штабтық вагон толық жарақталған екі медициналық дәрі қобдишасымен (ағымдағы және апаттық), медициналық зембілдермен, жол бойында инфекциялық ауруға күдікті науқас анықталған жағдайда осы Санитариялық қағидалардың 4-қосымшасына сәйкес эпидемияға қарсы жиынтықпен жабдықталады.

87. Сапарға жіберу алдында барлық вагондар:

- 1) алмалы-салмалы мүкәммалмен және жабдықтармен;
- 2) медициналық дәрі қобдишасымен;
- 3) машинистпен радио арқылы байланыспен қамтамасыз етіледі.

88. Арнайы вагондарда туберкулез микробактерияларын бөлетін және микробактерияларын бөлмейтін науқастар бөлек жайларға орналастырылады және дәріге сезімталдық қорытындысы бойынша: көптеген дәріге көнбейтін туберкулез қалғандардан бөлек, кең көлемді дәрілерге көнбейтін туберкулез қалғандарынан бөлек, дәріге сезімталдық тест нәтижесі белгісіз қалғандарынан бөлек оқшауланады. Науқастар бір рет пайдаланатын хирургиялық бетпердемен, бір науқасқа 3-5 данадан кем емес бір рет пайдаланатын түкіргіштермен қамтамасыз етіледі.

89. Жолаушылар поезының және МВҚК құрамына:

1) суық және ыстық сумен жабдықтау жүйесі, жылу, желдеткіш, электр жарығы, санитариялық-техникалық жабдықтар, тоңазытқыштар, дәретханалардағы су ағызу тетігі жарамсыз болғанда;

2) микроклиматы гигиеналық нормативтерге сәйкес келмеген жағдайда;

3) вагондардың үй-жайлары лас, әйнегі жоқ немесе сынған, салқын және жылдың ауыспалы мезгілінде терезелердің жақтаулары бекітілмеген, есіктері жарамсыз болғанда;

4) тұрмыстық жәндіктер мен кеміргіштер болған жағдайда;

5) алмалы-салмалы мүкәммалдармен және жабдықтармен жеткіліксіз жабдықталғанда;

6) жатын вагондардың төсек орын жабдықтарымен, төсек керек-жарақтарымен жеткіліксіз жабдықталуы орын алған жағдайда вагондарды пайдалануға қосуға жол берілмейді.

90. Жолаушылар поезының жол бойында вагонның үй-жайларын ылғалды жинау жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдану арқылы тәулігіне екі реттен сиретпей және ластанған кезде, дәретханаларда тәулігіне кемінде төрт рет жүргізіледі. Кілем алашалар, жұмсақ жиһаздар шаңсорғышпен тәулігіне кемінде екі рет шаңнан тазартылады. Жинау жұмыстары арнайы киіммен жүргізіледі.

91. Туберкулезбен ауыратын сотталғандарды тасымалдау үшін арнайы вагондарды залалсыздандыру тәртібі туберкулезге қарсы стационарларға қойылатын талаптармен сәйкес келуі қажет.

92. Әрбір аялдама пунктінде жолаушылар шыққанға (отырғанға) дейін ұстағыш тұтқалар шүберекпен сүртіледі.

93. Жолаушылар төсек керек-жарақтарымен және төсек жабдықтарымен қамтамасыз етіледі. Төсек керек-жарақтарынсыз төсек жабдықтарынсыз пайдалануға, өз төсек жабдықтарын пайдалануға жол берілмейді.

94. Таза және пайдаланылған төсек жабдықтарын бір үй-жайда сақтауға жол берілмейді. Жол бойында және жолаушылар поездарының айналым пункттерінде пайдаланылған төсек жабдықтары қапшықтарға салынып, пломбаланады.

95. Шай керек-жарақтарына және ыдыс-аяққа арналған шкафта бөгде заттарды сақтауға жол берілмейді.

96. Өткізілетін тамақ өнімдері мен сусындар ассортименті тиісті аумақтағы халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган ведомствасымен келісіледі.

97. Вагондарда өткізілетін тамақ өнімдері мен сусындардың, сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттары болады.

98. Кондитерлік өнімдер жолаушыларға дайындаушы зауыттың қаптамасында беріледі. Шай, кофе, кондитерлік өнімдерді, ланч-бокстарды таратуды жолсеріктер санитариялық киіммен (алжапқыш немесе күрте) жүргізеді.

99. Жол сапары бір тәуліктен ұзақ болса, жолаушылар поезының схемасына вагон-мейрамхана енгізіледі.

100. Жолаушылар вагондарын санитариялық-эпидемиологиялық тексеру нәтижелері сапар журналына актіленеді.

5. Ұйымдастырылған балалар ұжымдарын тасымалдауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

101. Балалардың сапарын ұйымдастырушылар жөнелтуге дейін кемінде бес тәулік бұрын жоспарланған мерзім және балалар саны туралы ақпаратты тиісті аумақтағы халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган ведомствасына жолдайды.

102. Сапарды ұйымдастырушылар ұйымдастырылған балалар ұжымының өлшеп-оралған ауыз сумен қамтамасыз етілуін көздейді.

103. Барлық балалар тәулігіне кемінде үш рет шаймен қамтамасыз етіледі. Сапардың ұзақтығы бір тәуліктен асқан кезде ұйымдастырылған балалар ұжымы ыстық тамақпен қамтамасыз етіледі.

104. Ұйымдастырылған балалар ұжымын медицина қызметкері бірге алып жүреді. Медициналық персонал тиісті аумақтың халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган ведомствасынан нұсқамадан өтеді. Медициналық қызметкерде медициналық қобдиша болады.

105. Ұйымдастырылған балалар ұжымдарын сүйемелдепті мектепке дейінгі ұйымдардың, мектеп-интернаттардың, жыл бойы жұмыс істейтін, маусымдық сауықтыру және шипажай ұйымдарының, балалар үйлерінің, оқу орындарының қызметкерлері міндетті медициналық тексеріп-қараудан өтеді, оларда медициналық тексеріп-қараудан өткен және жұмысқа рұқсаты бар өзімен бірге белгіленген үлгідегі жеке медициналық кітапшалары № 126 қағидаға сәйкес болады.

106. Балалар ұжымдарын тасымалдауға арналған жолаушылар вагоны осы Санитариялық қағидалардың 5-қосымшасына сәйкес қосымша педикулезге қарсы өңдеулер жүргізуге арналған қосымша жиынтықпен жасақталады.

107. Ұйымдастырылған балалар ұжымдарын отырғызу кезінде бірінші кезекте кіші жастағы топтың балалары орналастырылады. Вагонға балалар мен ересек жолаушыларды бірге орналастырған кезде балалар үшін жеке дәретхана бөлінеді.

108. Ұйымдастырылған балалар ұжымдарының жол жиынтығына (құрғақ тағам), вагон-мейрамханаларда ұйымдастырылған балалар ұжымына берілетін ыстық тағамдар мен өнімдерге енгізілетін өнімдер ассортиментін балалардың сапарын ұйымдастырушылар құрастыру пункттерінде тиісті аумақтың халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган ведомствасымен келіседі. Жол жиынтығына (құрғақ тағам) мына өнімдерді енгізуге рұқсат етіледі:

1) ет, бұқтырылған ет (күріш, жарма, макарон бұйымдары мен еті бар көкөніс)
) консервілері, еті бар консервіленген түскі тағам;

2) көкөніс консервілері, өз шырынындағы балық консервілер;

3) тез дайындалатын өнімдер (лапша, картоп езбесі);

4) печенье, галеттер, крекерлер, пряниктер, жұмсақ кәмпиттер, нан және тоқаш өнімдері;

5) өнеркәсіпте өндірілген, жеке қаптамадағы өлшеп-құйылған жеміс және жидек сусындары, өлшеп-құйылған ауыз су.

109. Жолаушылар вагонына науқас (қызуы көтерілген, іш өту, құсу, іштің түйнеп ауыру белгілері бар) балаларды отырғызуға жол берілмейді. Жол бойында аурудың жіті түрінің белгілері бар бала анықталған кезде бала жеке купеге оқшауланады.

110. Балалар ұжымын алып жүретін медицина қызметкері ауырған бала туралы поезд бастығына хабарлайды және одан әрі жүру мүмкіндігін немесе науқасты жол бойындағы жақын станциядағы ауруханаға жатқызу қажеттігін айқындайды.

111. Ұйымдастырылған балалар ұжымдарының жөнелту, келу және жол бойындағы станцияларда науқастардың анықталуы туралы, сондай-ақ поездарда ұйымдастырылған балалар ұжымдарын тасымалдау жағдайына қойылатын талаптардың бұзылу фактілері туралы ақпарат жол бағыты бойынша жақын вокзалдың медициналық пунктіне және тиісті аумақтың халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган ведомствасына беріледі.

6. Жолаушылар поезының вагон-мейрамханасына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

112. Вагон-мейрамхана үй-жайының құрамына мыналар кіреді: асүй бөлімі, асхана ыдыстарын жуатын бөлме, сервиз орны, буфет бөлімі, азық-түлік сақтау қоймалары, түскі ас залы.

113. Буфет-купенің үй-жайлар жиыны: асүй бөлімі (тек жартылай дайын өнімдер және тез мұздатылған дайындық деңгейі жоғары аспаздық өнімдер пайдаланылады), асхана ыдыстарын жуу бөлмесі, сервиз орны, азық-түлік сақтау қоймалары, бар тіреуі кіреді.

114. Кодекстің 62-бабы 8 тармағына сәйкес, тиісті санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды бар болса, буфет-бармен жолаушылар поезының немесе электропоезының вагонын жабдықтауға жол беріледі.

115. Буфет-барда мыналар көзделеді: жайма сөрелері, шкафтары, сөрелері, бар үстелі, тоңазытқыш жабдығы (шкафтар, сатушы сөрелері, жайма сөрелері бар), аспаптары бар бір рет пайдаланылатын ыдыстар, келушілерге арналған

бекітілген үстелдер және жартылай жұмсақ арқалы орындықтар, қақпағы және полиэтилен қапшықтары бар, тағам қалдықтарына арналған қоқыс жинағыш, жинау мүкәммалы.

116. Шикі өніммен және (немесе) жартылай дайын өнімдермен жұмыс істейтін вагон-мейрамхананың асүйі немесе купе-буфеті үшін мынадай технологиялық жабдықтар көзделеді: бұқтыру шкафы бар плита, дайын тағамды жылытуға арналған жылу шкафы, ӨЖЖ пеш немесе конвекциялық (термобу бар) пеш, тоңазыту шкафтары, шикі және дайын өнімдерге арналған өндірістік үстелдер, қызмет көрсетуге арналған үстел (асүй мен қызмет көрсететін орын арасындағы қабырғада), 2 секциялы, асүй ыдыстарын жууға арналған жуғыш, тағамдарға арналған жуғыш, мұздатылған тағамдарды ерітуге арналған шкаф (конвекциялық пеш жоқ болған жағдайда), дәмдеуіштерге арналған шкаф, кептіретін шкаф және ыдыстар мен асүй мүкәммалын сақтауға арналған шкаф, қақпағы және полиэтиленді қапшығы бар, тамақ қалдықтарына арналған қоқыс жинағыш, өндірістік үстелдердің үстіне ілінетін желдеткіштер.

117. Жабдықтау пунктінде:

1) вагон-мейрамхана үй-жайларын жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып, күрделі жинау;

2) вагон-мейрамханаға ауыз су толтыру;

3) ағымдық жөндеу мен техникалық қызмет көрсету;

4) катты және жұмсақ мүкәммалды және ыдыстарды тиеу;

5) азық-түлік шикізаттарын, тамақ өнімдерін, сусындарды тиеу жүргізіледі.

Дезинсекциялық өңдеу жоспарлы және эпидемиологиялық айғақтар бойынша, үй-жайларды дератизациялық өңдеу эпидемиологиялық айғақтар және өтінім бойынша жүргізіледі.

Вагон-мейрамханадағы су сақтайтын ыдыстар жабдықтау пункттерінде он күнде кемінде бір рет сиретпей тазаланады, жуылады және дезинфекцияланады.

118. Вагон-мейрамхананың ас блогы мынадай өндірістік учаскелерге бөлінеді: асүй ыдыстарын жуатын орны бар асүй, асхана ыдыстарын жуатын бөлме, қызмет көрсететін орын, буфет бөлімі және сақтау қоймасы.

119. Вагон-мейрамхананың өндірістік және тұрмыстық үй-жайларын басқа мақсаттар үшін пайдалануға жол берілмейді.

120. Түскі ас залы қаптамасы ылғалды жинау және дезинфекциялау үшін төзімді материалдардан жасалған, бекітілген үстелдермен жартылай жұмсақ орындықтармен жабдықталады. Периметрі бойынша үстелдерде биіктігі кемінде 5 мм ернеу болады.

121. Үй-жайға ағымдық жинау жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып ластануына қарай, бірақ 24 сағат ішінде кемінде екі рет жүргізіледі. Жуу және дезинфекциялау құралдары арнайы бөлінген орында

өндірушінің ыдысында немесе қақпағы бар күңгірт, таңбаланған ыдыста сақталады.

122. Жинау мүкәммалы таңбаланады, әрбір өндірістік учаскеге, үй-жайларға бекітіледі және арнайы бөлінген орындарда бөлек сақталады.

123. Өндірістік жабдық, өнімдерді өңдеуге арналған механизмдер технологиялық үдерістің ағымдылығын және оларға персоналдың еркін бару мүмкіндігі ескере отырып орналастырылады.

124. Ас блогында плита периметрі бойынша ернеумен және шығып тұрған ауа шығару шатырымен жабдықталады. Вагон-мейрамхананың ас блогында мынадай өндірістік жабдықтар орнатылады:

- 1) бұқтыру шкафы бар плита;
- 2) конвекциялық пеш (топтастырылған термобуы бар);
- 3) тоңазытқыш жабдық (шкафтар, жайма сөрелер, сөрелер, камералар);
- 4) шикі және дайын өнімдерге арналған өндірістік үстелдер;
- 5) қызмет көрсетуге арналған үстел;
- 6) дәмдеуіштерді, ыдыстарды және асүй мүкәммалын сақтауға арналған шкафтар, кептіргіш;
- 7) қақпағы және полиэтиленді қапшығы бар, тамақ қалдықтарына арналған қоқыс жинағыш.

125. Ұзақ мұздатылатын дайын өнімді пайдалану кезінде төмен температуралық тоназыту жабдығы қосымша көзделеді.

126. Ас блогында көкөністерді қысқа мерзімге сақтауға және өңдеуге арналған орын бөлінеді.

127. Шикі және пісірілген өнімдерді дайындауға арналған өндірістік үстелдер жиегі дөңгелектелген, саңылауы жоқ жабындармен жасалады.

128. Жуу үй-жайында мыналар орнатылады:

- 1) пайдаланылған асхана ыдыстарын қабылдауға арналған үстел;
- 2) ыдыстарды жуу үшін - ваннаның әр ұясына себезгілік саптамалары бар араластырғыш арқылы ыстық және суық су берілетін және ағызу саңылауларын жабу үшін шынжыр баумен байланған тығындары бар асхана ыдыстары мен асханалық құралдарды жууға арналған екі секциялық ванналар;
- 3) таза ыдыстарды кептіруге және сақтауға арналған орын;
- 4) тағам қалдықтарына арналған педальді, қақпағы бар қоқыс жинағыш.

129. Сервиз орнында дайын тағамдарды қабылдауға арналған үстел, таза аспаптар мен стакандарды сақтауға арналған шкаф көзделеді.

130. Қойма үй-жайларында көкөністерді, картопты, жеміс-жидектерді сақтауға арналған және құрғақ өнімдерді сақтау үшін жеке орын бөлінеді, шикі және дайын өнімдерді сақтауға арналған тоңазытқыш жабдығы орнатылады.

131. Ас блогы шикі етті тартуға арналған еттартқыш немесе ауыстыратын құралы бар әмбебап турағыш механизммен қамтамасыз етіледі. Пісірілген өнімдерді ұнтақтау үшін еттартқышты пайдалануға жол берілмейді.

132. Тағамдарды турау үшін тегіс, тесіктері мен саңылаулары жоқ бөлшектеу тақтайлары пайдаланылады. Пышақтар мен бөлшектеу тақтайлары мақсатына қарай таңбаланады: "ШЕ" (шикі ет), "ШБ" (шикі балық), "ПБ" (піскен балық), "ПЕ" (піскен ет), "ШК" (шикі көкөніс), "ПК" (піскен көкөніс) "ЕГ" (ет гастрономиясы), "БГ" (балық гастрономиясы), "Н" (нан), "М" (майшабақ).

133. Шикі және дайын өнімдерге арналған бөлшектеу тақтайлары мен пышақтар бөлек сақталады. Тақтайлар арнайы белгіленген жердегі ұяшықтарда қырынан қойылып сақталады, бірінің үстіне бірін қойып сақтауға жол берілмейді.

134. Алюминийден және дюралюминийден жасалған ыдыстар тамақты дайындау және қысқа мерзімге (бір сағаттан асырмай) сақтау үшін ғана пайдаланылады.

135. Фаянстан, фарфордан, шыныдан жасалған асхана және шай ыдыстары, тот баспайтын болаттан жасалған асхана құралдары пайдаланылады. Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген полимерлі материалдан жасалған ыдыстарды қолдануға жол беріледі.

136. Ыдыс-аяқтарды, асхана құралдары мен айналыстағы ыдыстарды жуу мынадай тәртіпте жүргізіледі:

- 1) механикалық жолмен тамақтың қалдықтарынан тазалау;
- 2) жуу құралдарын қосып, температурасы $+40^{\circ}\text{C}$ -тен төмен болмайтын суда жуу;
- 3) ыдыстарды температурасы $+65^{\circ}\text{C}$ төмен болмайтын ыстық ағынды сумен шаю;
- 4) ыдыстарды торланған сөрелерде, стеллаждарда кептіру.

137. Жұмыс күнінің соңында асхананың барлық ыдыстары мен құралдары дезинфекцияланады.

138. Жұмыс соңында өндірістік үстелдер жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып жуылады, ыстық сумен шайылады.

139. Әрбір технологиялық операциядан кейін бөлшектеу мүкәммалы механикалық тазартылады, жуу құралдарымен ыстық сумен жуылады, ыстық ағынды сумен шайылады, тор көзді металл стеллаждарда кептіріледі.

140. Жұмыс соңында әмбебап тетіктің алмалы-салмалы механизмдері немесе еттартқыш бөлшектеледі, жуылады, ыстық сумен өңделеді, кептіріледі және арнайы бөлінген орында сақталады.

141. Ыдыстарды жууға арналған щеткалар күн сайын жұмыстан кейін жуылады, 10-15 минут бойы қайнатылады, кептіріледі және арнайы бөлінген орында сақталады.

142. Сорпаны сүзуге арналған елек әрбір қолданған сайын ыстық сумен жуылады және кептіріледі.

143. Асүйдің таза ыдысы мен құралдары арнайы аспалы шкафтарда, жартылай дайын өнімдерге арналған ыдыстар арнайы белгіленген жерде сақталады.

144. Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау шарттары және өткізу уақыты сақталады, ілеспе құжаттарында олардың дайындалған, өткізуге жіберілген уақыты және өткізу мерзімі көрсетіледі.

145. Вагон-мейрамханаға мыналарды:

1) сапасы мен қауіпсіздігін растайтын ілеспе құжаты жоқ азық-түлік шикізаттары мен тамақ өнімдерін;

2) ветеринариялық сертификаты және таңбасы жоқ етті, субөнімдерін;

3) флягаларға құйылған сүт және сүт өнімдерін;

4) ветеринариялық сертификаты жоқ балық, шаян, ауыл шаруашылығы құстарын, ішек-қарыны тазартылмаған құстарды;

5) сыртқы қабығы ластанған, кертілген, аққан, жарылып қалған жұмыртқаларды, сондай-ақ сальмонеллез бойынша қолайсыз шаруашылықтардың тауық жұмыртқаларын, үйрек, қаз және басқа да құстардың жұмыртқаларын;

6) тұмшалануы бұзылған, қақпағы дүмпиген, сыртын тот басқан, сырт пішіні бұзылған, заттаңбасы жоқ консерві банкілерін;

7) қамба зиянкестерімен зақымдалған жарма, ұн, кептірілген жемістер және басқа өнімдерді;

8) көгерген және шіріген белгісі бар көкөністер мен жемістерді;

9) жеуге жарамайтын, құрттаған, езілген саңырауқұлақтарды;

10) жарамдылық мерзімі аяқталған және сапасыздық белгілері бар тамақ өнімдерін;

11) үйде дайындалған өнімдерді қабылдауға жол берілмейді.

146. Вагон-мейрамханада дайын өнімдерді, шикі өнімдерді, жартылай дайын өнімдерді сақтау нақты өнімге арналған нормативтік құжаттама талаптарына сәйкес сақтау мерзімдерін, тасымалдау және өткізу шарттарын сақтай отырып, тоңазытқыштарда бөлек жүргізіледі. Шикі жұмыртқаларды гастрономиялық және сүт өнімдерімен бірге сақтауға жол берілмейді.

147. Тез бұзылатын және өзге де өнімді сақтау кезінде температуралық режимді сақтау мақсатында тоңазытқыш жабдығы жолаушылар поезының

барлық жолы бойында электр энергиясымен және бақылау термометрлерімен жарақталады.

148. Нан және сусымалы өнімдер шкафта сақталады, шкафтың төменгі сөресі еденнен кемінде 35 сантиметр (бұдан әрі – см) қашықтықта орналасады. Нанға арналған шкафтың есігінде желдетуге арналған саңылау көзделеді.

149. Сары май зауыт қаптамасында немесе кесек түрінде пергаментке оралған күйде сақталады. Сүт және сүт өнімдерін салмағы 0,5 л аспайтын ұсақ қаптамада қабылданады.

150. Вагон-мейрамханада тамақтармен бұйымдардың ассортименті тиісті аумақтың халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган ведомствасымен келісіледі.

151. Тамақ шағын партиямен дайындалады, ыстық тамақтарды тарату плитадан тікелей жүргізіледі. Жаңа піскен тамақты өткен күнгі тамақтың қалдығымен араластыруға жол берілмейді.

152. Бірінші тамаққа арналған піскен ет порциялары тоңазытқышта 6 сағаттан асырмай сақталады және ол қолдану алдында он минут бойы қайта термиялық өңделеді және +70 °C-тан төмен емес температурада 3 сағаттан асырмай сорпада ұсталады.

153. Тартылған ет аз партиямен дайындалады және +2 °C-тан аспайтын температурада 3 сағаттан асырмай сақталады. Тартылған етті салқын емес жерде сақтауға жол берілмейді.

154. Көкөністер, жемістер, жидектер, тазартылған көкөніс және аскөк ағынды ауыз сумен мұқият жуылады.

155. Ыстық тамақтар таратылуға дейін бір сағат бұрын дайындалады, оларды өткізу мерзімі 3 сағаттан аспайды. Бірінші тамақ +75 °C төмен емес, екінші тамақ +65 °C-тан төмен емес, салқын сорпалар, сусындар +14 °C жоғары емес температурада ұсталады.

156. Салқын тамақтар дайындалған кезден бастап тоңазытқыш шкафта екі сағаттан асырмай, бутербродтар бір сағаттан асырмай сақталады.

157. Вагон-мейрамханада мыналарға:

1) сілікпелерді, құймаларды, паштеттерді, тартылған ет қосылған макарондарды, ет оралған құймақшаларды, ет қосылған самсаларды және винегреттерді дайындауға;

2) II-III санатқа жататын субөнімдерден пісірілген тағамдарды және өкпе-бауырдан жасалған шұжықтарды өткізуге;

3) "өзіндік квас" дайындауға және пастерленбеген сүттен жасалған сүзбені өткізуге жол берілмейді.

158. Ас дайындаған вагон-мейрамхананың аспазы дайын тамақтардың сапасын осы Санитариялық қағидалардың 6-қосымшасына сәйкес нысан бойынша жартылай дайын өнімдердің, тағамдар мен аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналына тиісті жазбаны жаза отырып, таратуға дейін тексереді.

159. Вагон-мейрамханада зертханалық бақылауды тиісті аумақтың халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган ведомствасының лауазымды тұлғалары жүзеге асырады.

160. Вагон-мейрамханаға азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерін тасымалдауды Кодекстің 62-бабының 8-тармағына сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық қорытындысы бар арнайы көлік жүзеге асырады.

161. Азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерін қоса алып жүретін және оларды тиеу мен түсіруді орындайтын адамдар арнайы киімде жұмыс істейді.

162. Тез бұзылатын өнімдер салқындатылатын немесе изотермиялық көлік құралында тасымалданады. Дайындалу және сатылу мерзімі көрсетіле отырып, аспаздық және кондитерлік бұйымдар таңбаланған және таза ыдыста тасымалданады.

163. Тамақ өнімдерін тасымалдауға арналған көлік күн сайын жұмыс соңында жуу құралдарын пайдалана отырып жуылады және дезинфекцияланады.

164. Еттен, балықтан, көкөністен жасалған жартылай дайын өнімдер қаппағы тығыз жабылатын арнайы таңбаланған ыдыста тасымалданады. Осы ыдысты шикізатты және дайын өнімді сақтау үшін пайдалануға тыйым салынады.

165. Нан және ұннан жасалған кондитерлік бұйымдар арнайы науаларда жабық түрде тасымалданады.

166. Вагон-мейрамхананың барлық қызметкерлері арнайы киімде жұмыс істейді, жұмыс барысында шашты орамалдың немесе қалпақтың астына жинайды, вагон-мейрамханадан шығу және дәретханаға бару алдында санитариялық киімдерін шешеді. Қолының тазалығын қадағалайды, жұмыс басталу алдында және әрбір үзілістен кейін, бір операциядан екіншісіне ауысқанда, ластанған заттарды ұстағаннан кейін қолды жуады және дезинфекциялайды.

167. Күн сайын ауысым басталар алдында вагон-мейрамхананың директоры іріңді аурулардың бар-жоғын анықтау үшін қызметкер денесінің ашық жерлерін карап шығады. Денесінде іріңді тері аурулары бар, кесілген іріндеген жарасы бар, күйген, кесілген белгілері бар, сондай-ақ инфекциялық аурулармен ауыратын және инфекциялық ауруларға күдікті адамдар жұмысқа жіберілмейді.

168. Вагон-мейрамхана қызметкерлерін тексеріп-қарау нәтижесі осы Санитариялық қағидалардың 7-қосымшасына сәйкес белгіленген нысандағы журналға жазылады.

169. Вагон-мейрамханада жөндеу жұмыстарымен айналысатын жұмыскерлер таза, арнайы киіммен жұмыс істейді, құрал-саймандар арнайы жабық жәшікте тасымалданады.

170. Ас блогында темекі шегуге, кір жууға және киім кептіруге жол берілмейді.

171. Вагон-мейрамханалар жеткілікті көлемде сабынмен, сүлгілермен және арнайы киім жиынтығымен қамтамасыз етіледі. Арнайы киімді ауыстыру күн сайын және ластануына қарай жүргізіледі. Арнайы таза киімдері вагон-мейрамхана қызметкерлері үшін бөлінген купедегі таңбаланған қаптарда бөлек сақталады.

172. Вагон-мейрамханаларды:

1) суық және ыстық сумен жабдықтау, жылыту, желдету, электр жарығы жүйелері, санитариялық-техникалық жабдығы, тоңазытқыштары мен тоңазытқыш қондырғылары жарамсыз болғанда;

2) микроклиматы гигиеналық нормативтерге сәйкес болмаса;

3) үй-жайлары лас, әйнегі жоқ немесе сынған, салқын және жылдың ауыспалы мезгілінде терезелердің жақтаулары бекітілмеген болса, есіктері жарамсыз болса;

4) тұрмыстық жәндіктер мен кеміргіштер анықталса жолаушылар поезының құрамына қосуға және пайдалануға жол берілмейді.

7. Вагондардан қатты тұрмыстық қалдықтарды жинауға, жоюға және залалсыздандыруға, жинағыш-бактардан лас қалдықтарды тазартуға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

173. Қоқыстарды, өндірістік тамақ қалдықтарын жинау ішіне полиэтиленді қапшық салынған және қақпағы бар қоқыссалғышта жүргізіледі. Қоқыссалғыш вагонның қызметтік емес шағын дәлізінде тұрады, алмалы- салмалы ыдысы болады.

174. Жолаушылар поездарын құрастыру, айналым пунктінде, жолаушылар поездарының тоқтап тұру орындарында теміржол жолдарын және жол аралықтарды қоқыстармен және басқа қалдықтармен ластауға жол берілмейді. Вагондардан шығарылған қоқыс жабдықтау пунктіндегі және тоқтау паркіндегі жабдықтылып бетондалған алаңдарда орнатылған қоқыссалғыштарға шығарылады.

175. Жол бойы жиналған қоқыс тізімі қызметтік кестемен және жолаушылар поезы қозғалысының технологиялық схемасымен анықталған жол бойындағы станциялардың қоқыссалғыштарына шығарылады. Қоқыс шығарылғаннан кейін қоқыссалғыш (ыдыс) жуылады және дезинфекцияланады.

176. Жол бойы дәретханаларды пайдалану режимі сақталады. Тоқтағанда, ірі теміржол станцияларынан, санаторийлік-курорттық және қала маңындағы аймақтардан, тоннельдерден, көпірлерден өткен кезде, жабдықтау және тұру пункттерінде дәретханаларды пайдалануға жол берілмейді.

177. Жолаушылар поезының әр вагонында поезд өтетін жолдардағы санитариялық аймақ шекаралары жөнінде ақпарат ілінеді. Вагондар жабық үлгідегі дәретхана жүйесімен жабдықталған жағдайда оларды жол бойында және тоқтағанда пайдалануға жол беріледі.

178. Жабық үлгідегі дәретханаларда құбырлар жүйесі лас қалдықтардың тұмшаланған жағдайдағы жинау бактарына шығарылуын қамтамасыз етеді.

179. Жинағыш бактарды лас қалдықтардан тазарту арнайы жолдарда мамандандырылған ассенизациялық көлікпен немесе айдау бойынша стационарлық кешендермен (бұдан әрі – АСК) жүргізіледі. Лас қалдықтарды тамбур арқылы айдауға және оның ағуына жол берілмейді.

180. Басқару пульті бактың 80-90% толу деңгейін көрсететін жарық сигналдарымен жабдыкталады. Жарық сигналдары көрсеткіші жарамсыз болғанда вагонды сапарға жөнелтуге жол берілмейді.

181. Жолаушылар поезының құрастыру және айналым пунктiнiң аумағында және техникалық тұрақтарда ассенизациялық көліктің вагондарға жақындау мүмкіндігі көзделеді. Су құю колонкалары орнатылған жол аралықтарды осы мақсатта пайдалануға жол берілмейді.

182. Ассенизациялық көліктен лас қалдықтарды ағызу кәрізге, қалалық (кенттік) кәріз ағызу станцияларына немесе АСК-ға ағызу жүзеге асырылады.

183. Жинағыш бактар айына бір реттен сиретпей жоспарлы профилактикалық және эпидемиологиялық айғақтарбойынша жоспардан тыс дезинфекциялануға жатады.

184. Ассенизациялық көліктің цистерналары лас қалдықтарды төккеннен кейін арнайы алаңдарда сумен жуылады.

185. АСК мен ассенизациялық көлік персоналы арнайы киімде, аяқ киіммен, қолғаппен, бетпердемен жұмыс істейді.

8. Багаж, пошта-багаж вагондарына, қарауыл қызметі жұмыскерлерінің жұмыс және демалу жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

186. Сапарға жөнелту алдында багаж, пошта-багаж вагоны төсек керек-жарақтарымен, асхана, шай, асүй ыдыс-аяғымен, ауыз суға арналған ыдыспен жабдыкталады.

187. Жолсеріктің қызметтік купесінде рундугі бар төменгі қатты диван, үстел, шкаф және жоғарғы жұмсақ сөре орнатылады.

188. Сапардың ұзақтығына, бригаданың санына және вагонның сыртқы және ішкі ауа температурасына қарамастан тұрақты түрде желдету және ауаның алмасуы көзделеді.

189. Вагондардың салондарында жолаушылар вагондарындағы сияқты микроклиматтың, шудың, дірілдің, жарықтандырудың нормативтік параметрлері, физикалық факторлардың рұқсат етілген шекті деңгейлері және химиялық зиянды заттардың РШШ қамтамасыз етіледі.

190. Әскерилендірілген теміржол күзеті қызметкерлері үшін: жатын купе, демалу мен ас ішуге арналған салон, дәретхана, арнайы киімді және жеке қорғаныш құралдарын сақтау мен кептіруге арналған үй-жай, асүй-асхана көзделеді.

191. Асүй-асхана: асүй плитасымен, тоңазытқышпен, ыдыс-аяқ жуатын раковинамен, бөлшектеу үстелімен, ыдыс-аяқ салынатын шкафпен, асүй мүкәммалымен, тамақ өнімдерімен, тамақ қалдықтары мен қоқыс салатын ыдыспен жабдықталады. Асүйдің және асхананың мүкәммалы таңбаланады. Плитаның үстінде ауа соратын шатыр көзделеді.

192. Вагонға берілетін төсек жабдықтарының саны бір адамға екі жиын есебімен анықталады.

193. Қарауыл қызметін атқарған күзетші қысқы арнайы киіммен, арнайы аяқ киіммен және беті мен денесінің ашық жерлерін үсіріп алудан қорғайтын маймен қамтамасыз етіледі.

194. Әскерилендірілген теміржол күзетінің қызметкерлері арнайы киіммен, жеке қорғаныш құралдарымен қамтамасыз етіледі.

195. Қызметкерлер қауіпті, химиялық жүктерді қорғау бойынша қарауыл қызметін атқарған кезде уланудың алдын алу жөніндегі нұсқамадан өтеді.

196. Жеке қорғаныш құралдары оларға бөлінген үй-жайларда, жеке шкафтарда сақталады.

197. Санитариялық-тұрмыстық үй-жайлармен қамтамасыз етуді, жеке қорғаныш құралдарын, арнайы киімді, арнайы аяқ киімді беруді, сақтауды және пайдалануды жұмыс беруші жүргізеді.

9. Локомотив бригадаларының жұмыс жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

198. Машинистің кабинасында дірілден және шудан оқшаулау қамтамасыз етіледі.

199. Машинист кабинасының ауданы жаңадан салынып жатқан локомотивтер мен арнайы ӨЖЖҚ үшін кемінде 5,5 шаршы метр (бұдан әрі - м²) болып көзделеді.

200. Бүйір терезелер барлық ауданы бойынша тік бағытпен реттелетін, күннен қорғайтын перделермен жабдықталады. Қарсы терезелерде күннен қорғайтын экрандар қолданылады.

201. Қарсы терезелер бағдаршам сигналдарының түсін бұрмаламай, жақсы көрінуін қамтамасыз етеді. Оларды орнату бұрышы оларда сыртқы жарық сигналдары мен жарықтың ішкі көздерінің шағылысуын болдырмауды есепке ала отырып таңдалады.

202. Машинистің көзі мен қарсы терезе арасындағы қашықтық 600-1000 мм құрайды.

203. Пульттегі ақпаратты бейнелеу құралы (бұдан әрі – АБК) басқару алгоритмі мен көздің бағытын есепке ала отырып мына:

- 1) орталық – 4 градус (бұдан әрі – °) бұрышты;
- 2) анық көру – 30-35°;
- 3) 75-90 ° перифериялық көру аймақтарында орналасуы тиіс.

204. Су, май және отын құбырларында дизель отынын, майды және тот басуға қарсы тұнбалардың адамның денесіне түсуін болдырмайтын тығыздығы болады.

205. Машинистің креслосы:

- 1) арқалығы шалқайып реттелетін;
- 2) локомотив осінің биіктігі мен бағыты бойынша реттеуді қамтамасыз ететін, қайырылатын шынтақ қойғышпен;
- 3) қайырылатын қатты отырғышпен;
- 4) берік, ауа өткізетін және жеңіл тазартылатын материалдан жасалған жұмсақ тыспен қапталып, орнатылады.

206. Машинистің және оның көмекшісінің креслосының артында креслоны қайырған кездегі еркін өту жолының ені кемінде 150 мм көзделеді.

207. Локомотивтің және арнайы өздігінен жүретін жылжымалы құрам машинисінің кабинасында табиғи желдетуге арналған құрылғы (терезелер, люктер) көзделеді.

208. Машинистің кабинасында мынандай температуралық сипаттамалар сақталады:

1) жылдың күзгі-қысқы және көктемгі мезгілінде терезе жабық кездегі машинист кабинасының орташа температурасы +16 °С-тан +18 °С-қа дейін;

2) машинист кабинасындағы ауа температурасының өзгеруі 50-100 мм деңгейде және еденнен 1,5-2 м биіктікте 4-5 °С-тен аспайды.

209. Еденнен 1 500 мм биіктікте кабинадағы ауа температурасы:

1) қоршаған ауа температурасы $+10^{\circ}\text{C}$ -тан $+20^{\circ}\text{C}$ дейін болғанда $+20^{\circ}\text{C}$ - 24°C ;

2) қоршаған ауа температурасы $+20^{\circ}\text{C}$ -тан $+30^{\circ}\text{C}$ дейін болғанда $+22^{\circ}\text{C}$ - 24°C ;

3) қоршаған ауа температурасы $+30^{\circ}\text{C}$ -тан жоғары болғанда $+28^{\circ}\text{C}$ -тан артық болмауы тиіс.

210. Ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 70 %-дан аспайды.

211. Ауа қозғалысының жылдамдығы 0,2-0,4 м/сек шамасында.

Локомотивтердің үй-жайларын салқындату жүйесінің тиімділігі осы Санитариялық қағидалардың 8-қосымшасында көрсетілген талаптарға сәйкес бағаланады.

212. Машинисттің кабинасы мынадай талаптарды қамтамасыз ететін ауаны жылытатын және салқындататын ауа баптағыштармен жабдықталады:

1) жылыту жүйесінде жылытылған ауаны аяқ, есік және қарсы терезе аймақтарына беруге арналған ауа өткізгіштер, ауа температурасын бір қалыпты қолмен және автоматты реттеу көзделеді;

2) салқындату жүйесі салқындатылған ауаны төбе деңгейінде немесе еденнен 1500 мм деңгейде, ал терезе алдындағы аймақта 1200 мм деңгейде таратуды қамтамасыз етеді;

3) салқындатылған ауа отырған адамның басына бағытталмайды;

4) салқындату жүйесі үшін экологиялық таза салқындатқыш пайдаланылады;

5) жергілікті салқындатқан кезде ауа машинистің алдыңғы жағынан беті мен мойны аймағына, қарсы терезені салқындату арқылы төбеден беріледі.

213. Үй-жайлардың ішкі қоршауларының жылу оқшаулау қасиеттері осы Санитариялық қағидалардың 9-қосымшасында көрсетілген талаптарға сәйкес келеді.

214. Машина бөлімшесінде желдету үшін ашылатын терезе немесе люк көзделеді.

215. Жұмыс орындарындағы дыбыстың және дыбыстық қысымның деңгейі осы Санитариялық қағидалардың 10-қосымшасында көрсетілген жиіліктердің октавалық жолақтарына сәйкес келеді.

216. Жұмыс орындарындағы инфрадыбыстың деңгейлері осы Санитариялық қағидалардың 11-қосымшасында көрсетілген шекті рұқсат етілген мәннен аспайды.

217. Локомотив кабинасындағы діріл жылдамдығының шекті рұқсат етілген мәндерін осы Санитариялық қағидалардың 12-қосымшасында көрсетілген деңгейлерден асыруға жол берілмейді.

218. Локомотивтегі жұмыс орындарындағы электромагнитті сәулеленудің шекті рұқсат етілген деңгейін осы Санитариялық қағидалардың 13-қосымшасында көрсетілген деңгейден асыруға жол берілмейді.

219. Үй-жайлардың ауа ортасының ластану деңгейін бағалау кезінде анықталған заттардың іс жүзіндегі шоғырлануының олардың РШШ-ге қатынасы бірден ($C \frac{1}{РШШ} 1 + \dots + C_n \frac{1}{РШШ_n} < 1$, мұндағы $1/n$ – іс жүзіндегі шоғырлану) аспауы тиіс.

220. Жасанды жарықтандыру мынаны көздейді:

1) машинистің кабинасында басқару пульті мен құралдары деңгейінде жұмыс бетінде 20 лк;

2) басқару пультінің панелінде 1,2 лк;

3) машина үй-жайында – кемінде 30 лк және еденнен 1,5 м деңгейде жоғары вольтты камерада кемінде 20 лк.

221. Кабинада еденнің деңгейінде кемінде 5 лк апаттық жарықтандыру көзделеді.

222. Кабиналардағы шамшырақтар жарық көзінің беттерінен тікелей және шағылысқан жарық ағыны жұмыс орындарында "отырып" және "тұрып" басқару кезінде машинистің және оның көмекшісінің көзіне түспейтіндей етіп орналасады.

223. Кабинадағы және машина үй-жайындағы шамшырақтардың сүттей ақ түсті плафондары болады.

224. Электровоздың кабинасында мынадай санитариялық-тұрмыстық құрылғылар көзделеді:

1) санитариялық торап;

2) су жылытатын қолжуғыш және ауыз суға арналған резервуар;

3) жеке және арнайы киімдерді, жеке қорғаныш құралдарын, құжаттарды, аспаптарды сақтауға арналған шкафтар;

4) тамақ өнімдерін сақтауға арналған тоңазытқыш және 3 термос;

5) қажетті дәрі-дәрмек жиыны бар алғашқы көмек көрсету дәрі-дәрмек қобдишасына арналған жәшік және алғашқы медициналық көмек көрсету жөніндегі нұсқаулық;

6) электр плитасына арналған жабдықталған орын.

10. Әуе кемелерін күтіп-ұстауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

225. Әрбір әуе кемесінде халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган ведомствасының тексерулері тіркелетін борттық журнал жүргізіледі.

226.Әуе көлігі осы Санитариялық қағидалардың 4 қосымшасына сәйкес эпидемияға қарсы жиынтықпен және осы Санитарлық қағидалардың 14 қосымшасына сәйкес мүкәммалмен, гигиена және қызмет көрсету құралдарымен жарақталады.

227. Әуе кемесі "Халық денсаулығы және денсаулық жүйесі туралы" Қазақстан Республикасының 2009 жылғы 18 қыркүйектегі Кодексінің 144-бабының 6-тармағына сәйкес халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік органмен бекітілетін "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 келетін ауыз сумен қамтамасыз етіледі.

228. Әуе кемесінен жиналған сарқынды суды жинау кейіннен сарқынды суды шаруашылық-нәжіс кәрізіне ағызу арқылы мамандандырылған машиналарға тұмшаланған жағдайларды сақтаған жағдайда жүргізіледі, кәрізге ағызатын орын тиісті аумақтың халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган ведомствасымен келісіледі. Сарқынды суларды ағызатын орын аумағының қатты жабыны, кірме жолдары болуы тиіс.

229. Ұшу кезінде (шекте рұқсат етілген ұшу биіктігіне байланысты)салонда және экипаж кабинасында ауа баптау жүйесі көзделеді.

230. Тоқтап тұрған кезде әуе кемесінің микроклиматы жердегі салқындатқыштың борттық жүйесімен немесе жердегі салқындатқыштың көмегімен жүзеге асырылады. Сыртқы ауа темперетурасы +15 оС және төмен кезінде кабина ауасы +15 °С-тан төмен емес температураға дейін жылытылуы, сыртқы ауа температурасы +25 °С-тан жоғары болған кезде сыртқы ауа температурасымен салыстырғанда ауа 5-8 °С-қа (бірақ +20 °С-тан төмен емес) салқындатылуы қажет.

231. Әуе кемесін жарықтандыру аралас көзделеді: табиғи және жасанды.

232. Жолаушылар салонын, экипаж, буфет және санитариялық-техникалық жабдықтау кабиналарын, дәретханаларды, багаж бөліктерін жинау аралық немесе базалық әуежайға келуіне байланысты әр сапардан кейін жүргізіледі.

Жинау салоннан басталады, дәретхананы жинау дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып, ең соңында жүргізіледі.

233. Салонда кілем төсеніштер, креслолардың тысы, қайырмалы орындықтар, багаж сөрелері жиналады. Кілемдерді тазарту шаңсорғышпен жүргізіледі.

Креслолардың бас сүйегіштері ауыстырылады. Қайырмалы орындықтар, багаж сөрелері, шынтақ қоятын жақтауларжуылады және дезинфекциялау құралдарымен екі рет өңделеді.

234. Әуе кемесінде борттық тамақтандыру ұйымдастырылған жағдайда пайдаланылған борттық ыдыс сыйымдылыққа жиналады және жуу мен дезинфекциялық өңдеу үшін борттық тамақтандыру цехына жіберіледі.

235. Буфет жабдығы алмалы-салмалы асүйдің мүкәммалын (контейнер) және пайдаланылған борттық ыдысты борттық тағам цехына тапсырғаннан кейін жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып, ылғалданып жиналады.

236. Бір рет пайдаланатын борттық ыдыс, жұмсақ мүкәммал жою үшін жеке полиэтилен қапқа жиналады.

237. Жинаумен айналысатын адамдар арнайы киімде жұмыс істейді, жинау үшін таңбаланған жинау мүкәммалдары пайдаланылады.

238. Ұшу кезінде қоқыс бір рет қолданылатын қапшықтарға жиналады және әуежайға қонған соң қоқыс жинауға арналған контейнерлерге шығарылады.

239. Әуе кемесін жуу сарқынды суды жинауға арналған құрылғылармен жабдықталған арнайы алаңда жүргізіледі. Әуе кемесінің басқыштары жуу және дезинфекциялау құралдары қолданыла отырып, ылғалданып жиналады.

240. Әуе кемесіне ауыз су құюаузы мөрленген су құятынмашиналармен жүргізіледі.

241. Әуе кемесін сумен қамтамасыз ететін ұйыммен осы Санитариялық қағидалардың 15-қосымшасына сәйкес, әуе кемесіне су құю жөніндегі журнал және дезинфекция жүргізілгендігі туралы журнал толтырылады.

242. Су дайындауға тікелей қатысы бар және әуе кемесін ауыз сумен толтыруды қамтамасыз ететін адамдар арнайы киімде жұмыс істейді.

243. Су құю көлігінің жүргізушісі және авиатехник кәріз жүйесіне қызмет көрсету, қатты тұрмыстық қалдықтарды жинау және шығару бойынша, химиялық және басқа да қауіпті заттармен байланысты жұмыстарға тартылмайды.

244. Сапар аяқталған соң төрт сағаттан артық ұзақтықта жиналған су қалдығы сумен жабдықтау жүйесінен төгіледі.

245. Әуе кемесінде инфекциялық ауруға күдікті науқас анықталған жағдайда келесі іс-шаралар жүргізіледі:

1) науқас жанасқан багаж, қол жүгі дезинфекцияланады;

2) жамылғылар, бас тірегіштер, жастықтардың тыстары және жұмсақ мүкәммалдар камералық жолмен өңделіп (эпидемиялық айғақтар бойынша), соңынан кір жуатын орынға немесе химиялық тазалауға тапсырылады;

3) пайдаланылған жинау мүкәммалдары, шүберектер залалсыздандыру ерітіндісіне салынады.

246. Әуе кемесін дезинфекциялау әуежайдың санитариялық-карантиндік тұрағында жүргізіледі.

247. Пайдаланушы алдын алу мақсатында әуе кемесінің сумен жабдықтау жүйесін, су құятын машинаның ыдыстарын, шлангісін тоқсанына бір рет, су толтыру пунктіндегі штуцерлер және су толтыру машиналарын он күнде бір рет дезинфекциялайды.

248. Әуе кемелерін дезинсекциялау және дератизациялау жәндіктер мен кеміргіштер анықталған кезде және жаз мезгілінде сәуір айынан бастап қазанды қоса алғанда екі ай сайын үш рет жүргізіледі.

249. Дезинсекция және дератизация жүргізілгеннен кейін әуе кемесінің борттық журналына жүргізілген дезинсекция және дератизация туралы жазу түсіріледі.

250. АХЖ жүргізу мерзімі аяқталғаннан соң әуе кемелері және аппаратураларды тазарту, жуу және газдан тазарту жүргізіледі. Әуе кемесін тазарту, газдан тазарту сапасын бағалау үшін лабораториялық бақылау жүргізіледі.

251. Құрылғыда пестицидтер мен агрохимикаттар қалдықтары болған жағдайда құрылғыны жөндеу және жұмыс бабына келтіру операциясын жүргізуге тыйым салынады.

252. Пайдаланушы АХЖ жүргізетін экипажды арнайы киімдермен, жеке бас құралдарымен және дәрі-дәрмек қобдишасымен қамтамасыз етеді.

253. Авиакомпания басшылығы АХЖ басталғанға дейін тиісті аумақтың халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган ведомствасына АХЖ жүргізілетін орындар мен мерзімдері туралы хабарлайды.

11. Әуе кемелері экипажының жұмыс жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

254. Экипаж кабиналарында ұшқыш креслосының отыратын орнының, арқалығының және басқа элементтерінің беті ластан жеңіл тазартуды қамтамасыз ететін жабыны бар жартылай жұмсақ болып жасалады.

255. Кабиналардағы микроклиматтың көрсеткіштері, қоршау бетінің температурасы осы Санитариялық қағидалар 16-қосымшасының 1-кестесіне сәйкес болуы тиіс. Жұмыс аймағының биіктігі бойынша температураның алмасуын 3 °С-тан асырмауға, көлденеңі бойынша 4 °С-тан асырмауға жол беріледі.

256. Кабина ауасындағы химиялық зиянды заттар мен шаңның құрамы осы Санитариялық қағидаларға 17-қосымшада көрсетілген жұмыс аймағының

ауасындағы зиянды заттардың РШШ асыруға жол берілмейді. Кабиначардың ауасында бір бағытта әсер ететін бірнеше зиянды заттардың бір мезгілде болуы кезінде олардың әрқайсының ауадағы іс жүзіндегі шоғырлануының олардың РШШ-ге қатынасы бірден аспауға тиіс. Ауада әр бағытта әсер ететін зиянды заттардың бір мезгілде болуы кезінде РШШ оқшауланған әсер кезіндегідей болып қалады.

257. Жеңіл теріс және оң аэроиондардың құрамы осы Санитариялық қағидаларға 18-қосымшаның 1-кестесіне сәйкес өндірістік және қоғамдық үй-жайлардағы ауаның рұқсат етілген иондалу деңгейіне сәйкес келеді.

258. Жұмыс орындарындағы дыбыстық қысымның деңгейі, дыбыстың деңгейі және дыбыстың балама деңгейі осы Санитариялық қағидаларға 18-қосымшаның 2-кестесінде көрсетілген мөлшерден аспауына жол беріледі.

259. Ультрадыбыс және инфрадыбыс қысымының рұқсат етілген деңгейі осы Санитариялық қағидаларға 18-қосымшадағы 3, 4-кестелерде көрсетілген.

260. Жалпы дірілдің рұқсат етілген шекті деңгейі осы Санитариялық қағидаларға 18-қосымшаның 5-кестесінде көрсетілген мөлшерден аспайтындай болады.

261. Тұмшаланған кабиналары бар барлық әуе кемелерінде ұшу биіктігіне карамастан, барометриялық қысым мөлшері сынап бағанасының кемінде 567 миллиметр (бұдан әрі – сынап бағ. мм) болуына жол беріледі.

262. Радиобайланыс жабдығының электр өрісі кернеулігі мен энергетикалық жүктеменің рұқсат етілген деңгейі осы Санитариялық қағидаларға 18-қосымшаның 6-кестесінде көрсетілген.

263. Магниттік өріс кернеулігінің рұқсат етілген шекті деңгейі және магнитті құрайтын энергетикалық жүктеме метріне 50 амперді (бұдан әрі – А/м) және сағатына 200 вольт шаршы метрді (бұдан әрі – В/м²) көбейтумен тең белгіленеді.

Жиілігі деңгейі 3,0 мегаГерцке (бұдан әрі – МГц) электрлі және магнитті өрістерінің бір мезгілде әсер етуіне нақты энергетикалық жүктеменің қатынас жиынтығы электрлі және магнитті құрауға байланысты рұқсат етілген шекті бірліктен аспаған жағдайда жол беріледі.

264. Өте жоғары жиіліктегі диапозонда (бұдан әрі – ӨЖЖ) 300,0 МГц-300,0 гигаГерц (бұдан әрі – ГГц) электрмагнитті энергияның әсері энергия ағынының тығыздық (бұдан әрі – ЭАТ) деңгейіне және энергетикалық жүктемеге (әсер етудің белгілі бір уақытының ішінде) байланысты бағаланады. Кабинадағы энергия – ЭЖЖ ағын тығыздығының деңгейі бір шаршы сантиметрге 500 микроваттан (бұдан әрі – мкВт/см²) аспауы тиіс.

265. ӨЖЖ сәулелендіру деңгейі сәуле түсірудің жеке кезеңінде организмге энергетикалық жүктеме жиынтығымен (бұдан әрі – жиынтықтың ЭЖ) бағаланады және 1000 мк Вт/см^2 аспауы тиіс.

266. 6000 м-ден артық биіктікте ұшуды орындайтын экипаж кабинасында, сондай-ақ кабинада ӨЖЖ ЭАТ рентген сәулесінің көздері болғанда рұқсат етілген шекті жүктеме тармағында көрсетілген жағдайда 1000 мкВт/см^2 аспауы тиіс.

267. Ұшу кезінде әуе кемесі экипажының ғарыштық сәулеленуінің эквивалентті мөлшері жылына 5 микрозиверттен (бұдан әрі – мзв) аспайды. Жер беті жағдайларында табиғи сәулеленумен белгіленген және медициналық куәландыру мен емдеу кезінде алынатын доза ескерілмейді.

Әуе кемелері экипаждары мүшелерінің жеке ғарыштық сәулелену мөлшерін бақылау және есепке алу Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің міндетін атқарушымен 2015 жылғы 27 наурыздағы № 259 бұйрығымен бекітілген Иондаушы сәулелендіру көздерімен жұмыс істеу, медициналық рентген-радиологиялық процедуралар жүргізу кезінде, сондай-ақ техногендік радиациялық аяға байланысты азаматтар алған жеке сәуле мөлшерлерін бақылау және есепке алу қағидасына сәйкес жүргізіледі, Қазақстан Республикасының нормативтік құқықтық актіні мемлекеттік тіркеудің тізіліміне № 10943 болып енгізілді.

Осы Санитариялық қағидалармен белгіленген мөлшер шегі жылдамдығы дыбыстан жоғары әуе кемесі көлігіне қолданылмайды.

268. Ұшу кезінде кабиналардағы электростатикалық өріс кернеулігі мынадай шамалардан аспауы тиіс: ұшу уақыты 1 сағаттан аз болса - метріне 60 киловатт (бұдан әрі – кВ/м); 1,1 сағаттан 12 сағатқа дейін – 60 кВ/м-ді ұшу уақытына бөлу есебімен. 20 кВ/м аз электростатикалық өріс кернеулігі кезінде келу уақыты реттелмейді.

269. Экипаж мүшелерінің жұмыс орындарындағы жарықтандыру осы Санитариялық қағидаларға 18-қосымшаның 7-кестесіне сәйкес болады.

12. Автокөлік құралының салонына (кабинына) қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

270. Автокөлік құралдарының салондарына (кабиналарына) арналған әрлеу материалдары механикалық әсерлерге, жуу және дезинфекциялау құралдарының әсеріне төзімді материалдардан жасалады.

271. Жолаушыларды тасымалдау кезінде ауысым аяқталған соң жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып, шанақтың сыртын жуу және салонына ылғалды жинау жүргізіледі.

272. Салқын мезгілде салонның (кабинаның) ішіндегі ауаның температурасы жолаушыларды тасымалдау кезінде салыстырмалы ылғалдылық 70-75 % болған жағдайда +14 °С-тан төмен емес температураны ұстап тұрады.

273. Сыртқы ауаның ылғалдылығы жоғары аудандар үшін және ауа салқындатқыштарды қолданған кезде салондағы салыстырмалы ылғалдылықты 10 %-ға арттыруға жол беріледі.

274. Салонға (кабинаға) шаңның кіруінің алдын алу үшін ауаны тазалау жүйесінің сүзгілері пайдаланылады.

275. Жалпы жарықтандыру шамшырағынан берілетін кабинаның жарығы аспаптар қалқаны деңгейінде кемінде 10 лк құрайды.

276. Аспаптар шкаласының жарықтандырылуы кемінде 1,2 лк көзделеді.

277. Салондағы шуыл деңгейінің 60 дБА жоғары болуына жол берілмейді.

278. Жолаушылар салондарындағы (кабинасындағы) дірілдің гигиеналық нормаларының параметрлері осы Санитариялық қағидаларға 19-қосымшасының 1, 2, 3-кестелерінде көрсетілген.

279. Жолаушыларды, жүктерді тасымалдауды жүзеге асыратын автокөлік құралына Кодекстің 62-бабының 8-тармағына сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды беріледі.

13. Ішкі суда жүзу кемелерінің үй-жайларын жобалауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

280. Ішкі суда жүзу кемелерінің (бұдан әрі – кеме) үй-жайлары экипажға және жолаушыларға арналған тұрғын және қоғамдық, қызметтік (кезекшілік), санитариялық-тұрмыстық, жүк және медициналық мақсаттағы үй-жайларға бөлінеді.

281. Экипаж үшін жеке жатын орындары бар каюталар, асхана – кают-компания, санитариялық-тұрмыстық үй-жайлар көзделеді. Экипаж мүшелері бес адамнан аспайтын кемелерде экипаждың тамақтануы үшін камбузды пайдалануға жол беріледі.

282. Экипажға арналған тұрғын үй-жайлар жолаушылар үй-жайларынан бөлек орналасады. Жолаушыларға қызмет көрсететін (жолсеріктер, даяшылар) экипаж мүшелерін жолаушылар бөліктерінде орналасқан каюталарға орналастыруға жол беріледі.

283. Экипажға арналған каютаның ең аз ауданы осы Санитариялық қағидаларға 20-қосымшаның 1-кестесінде келтірілген.

284. Экипаж мүшелерінің демалуына арналған кезекшілік үй-жайы вахтадағы бір адамға кемінде 3 м² ауданды көздейді.

285. Жолаушылар каютасының ең кіші ауданы осы Санитариялық қағидаларға 20-қосымшаның 2-кестесінде келтірілген нормативтерге сәйкес болады.

286. Жолаушылар салонының ауданы бір жолаушыға кемінде 0,5 м² есебімен қабылданады.

287. Жолаушылар кемелерін отыратын орындары бар буфетпен, асханамен, мейрамханамен жабдықтауға жол беріледі.

288. Қоғамдық тамақтану үй-жайына кіруді санитариялық тораптармен және медициналық үй-жайлармен қатар орналастыруға жол берілмейді.

289. Мейрамханалар (асханалар) бір мезгілде жолаушылардың жобаланған санының кемінде 25 %-ын, асхана немесе буфеттер кемінде 10 %-ын тамақтандыруға есептеледі.

290. Мейрамханалардың, асханалар мен буфеттердің ауданы бір отыратын орынға: мейрамханаларда – кемінде 1,2 м², асханаларда – кемінде 1,0 м², буфеттерде – кемінде 0,5 м² аудан есебімен айқындалады.

291. Азық-түлік өнімдері мен азық-түлік шикізат қоймалары мен камбуздарды санитариялық-тұрмыстық үй-жайлармен және дәретханалармен қатар орналастыруға жол берілмейді.

292. Камбуздағы су қайнатқышқа, жуу орнына және раковинаға су ауыз су жабдықтау жүйесінен, жуу орны мен раковинаға ыстық және суық су тартылады.

293. Өндірістік және жуу ванналары кәріз жүйесіне қосылады, жуу орнынан шығатын сарқынды су құбыры майды ұстап қалатын құрылғымен жабдықталады.

294. Мейрамханасы және (немесе) асханасы бар кемелерде ас блогы камбузды, дайындау бөлмесін, тарату бөлмесін, ыдыс-аяқ жуу бөлмесін және салқындатылатын және салқындатылмайтын қоймаларды қамтиды. Кремді кондитерлік бұйымдарды және балмұздақты дайындаған жағдайда жеке үй-жай көзделеді.

295. Экипаж мүшелерінің және жолаушылардың саны екі жүз адамға дейін болғанда бір дайындау бөлмесі, екі жүзден үш жүз елу адамға дейін - екі дайындау (етке, балыққа және көкөніске арналған), үш жүз елу адамнан жоғары - үш (салқын тағамдарға, етке, балыққа және көкөністерге) дайындау бөлмесі көзделеді.

296. Мейрамханасы немесе асханасы бар жолаушылар кемелерінде және жағадағы мейрамханалардан немесе асханалардан жабдықталатын буфеті бар жолаушылар кемелерінде буфеттің аумағы тоңазытқышы, шкафы (витринасы) және ыстық пен салқын су келтірілген раковинасы бар сауда бөлімінен тұруы мүмкін.

297. Асханасы көзделмеген жолаушылар кемелерінде және жолаушылардың сыйымдылығы екі жүз адамнан асатын серуендеу сапарларына арналған жолаушылар кемесінде буфет сауда үй-жайын, азық-түліктерді, сусындарды және ыдыстарды сақтауға арналған қоймаларды, тамақты ысытатын және жеңіл тамақтарды дайындайтын үй-жайды қамтиды.

298. Қоймалардың сыйымдылығы осы Санитариялық қағидаларға 21-қосымшаға сәйкес айқындалады.

299. Экипажға арналған санитариялық-тұрмыстық үй-жайлар мыналарды: кір жуатын орынды, кептіру үй-жайларын, таза және лас киім-кешек қоймаларын, үтіктеу үй-жайын немесе орнын, арнайы киімді сақтауға арналған үй-жайды қамтиды.

300. Экипаждың жеке киімдерін жууға арналған кір жуатын орын кір жуғыш машиналармен, ыстық және суық су шүмектерімен жабдықталады. Еденде су ағатын саңылау көзделеді.

301. Кемелерде санитариялық-тұрмыстық бөлмелер (дәретханалар, жуынатын бөлме және себезгі) жабдықталады.

302. Экипаж мүшелері он адамнан аз кемелерде ортақ пайдаланылатын себезгіге және дәретханаға жол беріледі, экипаж мүшелері он адам және одан астам кемелерде қолжуғыштар каюталарда орналастырылады, дәретханалар мен себезгі ортақ пайдаланылады.

303. Ортақ пайдаланатын үй-жайлардағы санитариялық-техникалық қондырғылардың саны алты адамға бір унитаз, алты адамға бір қолжуғыш, он адамға бір себезгі торы есебімен қабылданады.

Экипажға арналған ортақ пайдаланылатын қолжуғыш санының есебіне ас блогының үй-жайларына және басқа да өндірістік және қызметтік үй-жайларға орнатылатын қолжуғыш раковиналар кірмейді.

304. Ортақ пайдаланылатын санитариялық-тұрмыстық үй-жайларға кіру дәлізден көзделеді. Каютаның санитариялық тораптарына және санитариялық блоктарына кіру каютадан тікелей, медициналық мақсаттағы үй-жайлардың санитариялық блогына кіру сол үй-жайлардан көзделеді.

305. Санитариялық-тұрмыстық үй-жайларды тұрғын, қоғамдық, медициналық үй-жайлардың үстіне, ортақ пайдаланатын дәретханаларды және ас блогының және медициналық мақсаттағы үй-жайлармен қатар орналастыруға жол берілмейді.

306. Ортақ пайдаланылатын дәретханаларда және қол жуу үй-жайларында үй-жайларды жинауға арналған шлангіні қосу мүмкіндігі көзделеді.

Санитариялық-тұрмыстық үй-жайлардың қабырғалары жуу және дезинфекциялау құралдарының әсеріне төзімді, су өткізбейтін материалдардан жасалады.

307. Тазартуға арналған құрылғылар тұрғын үй-жайлардан, ас блогының және медициналық мақсаттағы үй-жайларынан тыс орналастырылады.

308. Ортақ пайдаланылатын ерлер дәретханасының тамбурында унитаздар санының 60%-ы көлемінде писсуарлар орнатылады.

309. Ортақ пайдаланылатын қолжуғыштарға, сондай-ақ каюталардағы раковиналарға ауыз су сапасындағы ыстық және суық су тартылады.

310. Жолаушылар кемелерінде экипаждың және жолаушылардың қоғамдық тамақтану үй-жайларына кіреберісінде қолжуғыш раковиналар орнатылады.

311. Екі және одан көп себезгі торларымен жабдықталған себезгілерде киім ауыстыратын бөлме және себезгі секциялары немесе себезгі кабиналары көзделеді. Киім ауыстыратын бөлменің ауданы бір себезгі торына кемінде $0,8 \text{ м}^2$ есебімен қабылданады.

312. Жолаушылар кемелерінің мейрамханаларында және асханаларында ас блогы қызметкерлері үшін киім ауыстыруға арналған үй-жайлары бар санитариялық блок, жүк кемелерінде санитариялық торап көзделеді.

313. Транзиттік желілердің жүк кемелерінде және жолаушылардың сыйымдылығы екі жүз елу адамға дейін болатын жолаушылар кемелерінде медициналық каюта, екі жүз елуден астам адам болғанда - амбулатория және изолятор көзделеді. Барлық қалған кемелерде команда құрамы мүшелерінің біреуінің каютасында алғашқы көмек дәрі қобдишасы көзделеді.

314. Медициналық мақсаттағы үй-жайлар тұрғын үй-жайлардың және ас блогы үй-жайларының ауданынан тыс, тербелісі аз жерлерде, шу, діріл, жоғары температура және газдану көздерінен барынша алыс орналасады.

315. Медициналық үй-жайларға өту ашық палубаға шықпай, кемеңің кез-келген жерінен науқастарды (зардап шеккендерді) зембілдермен әкелуге мүмкін болып көзделеді. Изолятордан екі шығу жолы: дәлізге және ашық палубаға шығу қамтамасыз етіледі.

316. Барынша аз рұқсат етілген аудан: амбулаторияға – $8,0 \text{ м}^2$, лазарет және изолятор бір төсекке 6 м^2 , екі төсекке – 10 м^2 , медициналық каютаға – 5 м^2 .

317. Медициналық каютада және амбулаторияда ыстық және суық су тартылған шынтак ысырмасы бар қолжуғыш раковиналар, изоляторда - жеке унитазды, қолжуғыш раковинаны және себезгі торын қамтитын жеке санитариялық блок орнатылады. Санитариялық блок дезинфекциялау құралына арналған ыдыспен қамтамасыз етіледі.

14. Ішкі суда жүзу кемелерін сумен жабдықтауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

318. Кемелерді сумен жабдықтау көздеріне орталықтандырылған шаруашылық-ауыз су құбырлары, су құйғыш кемелер, борттың сыртындағы су (шартты таза қара сулар, теңіз суы) жатады. Кемеге шаруашылық-ауыз су мақсатындағы суды жағадағы орталықтандырылмаған су көздерінен қабылдауға жол берілмейді.

319. Шаруашылыққа және ауыз суға қажеттілік үшін № 209 бұйрыққа сәйкес келетін су беріледі.

320. Ауыз су тұрғын үй-жайлардың, ас блогының, медициналық үй-жайлардың, барлық су тарату нүктелеріне, сатураторларға және ас блогының су қайнатқыштарына, тағам қоймасының тамбурларына беріледі.

321. Кемедегі ауыз сумен жабдықтау жүйесі бірыңғай және санитариялық жабдықтың шаю құрылғысына, жүзу бассейндеріне берілетін, палубаның сыртын жууға арналған борттық су жүйесінен бөлек болады.

322. Шлангілер айына бір реттен сиретпей дезинфекцияланады, жеке үй-жайларда немесе арнайы әбдірелерде сақталады, ұштары қапталады және тиісті таңбасы болады. Сақталу кезінде ұшындағы бұрама гайкалары көлеміне бітеуішпен жабылады. Кемеге су қабылдаған кезде судың қайталама ластануын болдырмайтын барлық жалғауыштардың тұтастығы қамтамасыз етіледі. Шлангілерді және су сорғыларды басқа мақсатта пайдалануға жол берілмейді.

323. Су құйылған кеме цистерналарында "Ауыз су", "Техникалық су" деген таңба болады.

324. Борттың сыртынан су дайындауға арналған кеме станцияларының жабдығы мен құбырлары, суды тазартуға және зарарсыздандыруға дейінгі құрылғылар тексеру және жөндеу үшін қолжетімді болып көзделеді.

325. Кеменің бес тәуліктен астам су қорын сақтау үшін ауыз су мен техникалық суға арналған резервуарлары зарарсыздандыру құралдарымен жарақтанадырылады.

326. Кемелердің шаруашылық және ауыз сумен жабдықтауға арналған суын зарарсыздандыру үшін бортқа суды қабылдау және қорытынды дезинфекциялау кезеңінде жүргізіледі.

327. Суды зарарсыздандыру үшін Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген әдістер мен құралдар пайдаланылады.

328. Кеменің сумен жабдықтау жүйесіне зарарсыздандырылмаған суды беруге, сондай-ақ танкілерде зарарсыздандырылмаған дайындалған суды жағадан алынған сумен араластыруға жол берілмейді.

329. Дайындалған суды зарарсыздандыру дайындалғаннан кейін тікелей, оны сақтау үшін цистерналарға беру алдында жүргізіледі.

330. Борттың сыртындағы теңіз суынан алынған ауыз суды дайындау станциясында суды тұщыту, минералдау және зарарсыздандыру

қондырғыларының болуы көзделеді. Шаруашылық-ауыз су мақсатындағы суды дайындау үшін теңіз суын алу кеме жағадан кемінде 25 миль қашықтықтан және кеме түбінен тереңдік кемінде 2,5 м болғанда жүргізіледі.

Кемелердің тұрағы ұзақ (үш күннен артық) болған жағдайда, бес кемеден артық кеме жиналған аумақта, кемелер аралары 50 м қашықтықта керуенмен жылжығанда теңіз суын қабылдауға жол берілмейді.

331. Кеменің тұщытылған судың минерализаторы орналасқан үй-жайда салқын және ыстық су келтірілген қолжуғыш орнатылады, жеке гигиена құралдарымен (сүлгі, сабын), тұз жинағы салынған қаптамаларды таратып салатын және ашатын үстел, жинақты ашуға арналған аспаптармен жабдықталады.

332. Теңіз суын тұщыту кезінде судың тұзы және минералдануын бақылау көзделеді. Судың тұзы 20 мг/л, минералдануы – 250-500 мг/л-ден артық болмауы тиіс, техникалық суды 100 мг/л төмендетуге жол беріледі.

333. Кеме станциясында теңіз суынан дайындалған су бес тәуліктен артық сақталмайды. Суды бес тәуліктен артық сақтау кезінде пайдалану алдында су қосымша зарарсыздандырылады.

334. Кемеде минералдауға арналған тұздың қорын сақтайтын сөрелермен жабдықталған, ауа температурасы 25^oС-тан жоғары емес үй-жай көзделеді. Тұздың жиынтық қорын жоғарыда көрсетілген талаптар сақталған кезде кеменің тағам сақтайтын қоймаларының бірінде сақтауға жол беріледі.

335. Шаруашылық-ауыз суды сақтауға арналған цистерналарды, гидрофораларды, сүзгіштің ішкі қуыстарын тексеру ластануына байланысты, бірақ жылына екі реттен сиретпей (көктемде және күзде) жүргізіледі.

336. Сумен жабдықтау жүйесі:

1) суды сақтауға арналған сыйымдылықтарды тексеру, тазалау, бояу аяқталған кезде;

2) кеме салу немесе сумен жабдықтау жүйесін қайта жабдықтау аяқталған кезде;

3) навигация арасындағы тұрақ аяқталған кезде;

4) екі мәрте зарарсыздандырғаннан кейін судың микробиологиялық қасиеттері бойынша талаптарға сәйкес болмаған кезде;

5) эпидемиологиялық көрсеткіштер бар болған кезде дезинфекциялануға жатады.

337. Сумен жабдықтау жүйесін тексеру, дезинфекциялау, жуу аяқталғаннан кейін судың сапасына зертханалық бақылау жүргізіледі.

15. Ішкі суда жүзу кемелерінің жылыту, желдету, ауаны баптау және жарықтандыру жүйелеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

338. Кеме үй-жайларында осы Санитариялық қағидаларға 22-қосымшаның 1-кестесіне сәйкес микроклимат жағдайы жасалады.

339. Жылыту аспаптарының конструкциясы шаңнан ыңғайлы тазартуды қамтамасыз етеді.

340. Ауамен жылыту жүйесінде ауаның кіруін қолмен реттеу көзделеді. Үй-жайға берілетін ауаның температурасы $+40^{\circ}\text{C}$ -тан жоғары емес температураны ұстап тұрады.

341. Барлық кеме үй-жайлары табиғи немесе жасанды іске қосылатын алмастыратын тарту-шығару желдеткішпен жабдықталады. Жылы кезеңде үй-жайға берілетін (есептелетін ауа алмасуы) ауаның көлемі осы Санитариялық қағидаларға 22-қосымшаның 2-кестесіне сәйкес есептеледі немесе қабылданады.

342. Жылыту және желдету жүйелерімен жабдықталған кеме үй-жайларындағы микроклиматтық жағдайлар осы Санитариялық қағидаларға 22-қосымшаның 3-кестесіне сәйкес қабылданады.

343. Бас қозғалтқыштардың қуаты 1500 киловаттан (бұдан әрі – кВт) жоғары кемелерде, климатта шектеусіз жыл бойы пайдалануға арналған кемелерде ауа баптау жүйесі көзделеді.

344. Ауа сору құрылғылары оларға ластанған ауаның, газдың және судың түсуіне жол берілмейтін орындарда орналасады.

345. Жасанды желдеткіштің ішке сору жүйелерінің, егер олардың ауа өткізгіштері ауамен жылыту үшін пайдаланылмаса, жылдың салқын мезгілінде ауаны жылыту және температураны реттеуге арналған құрылғысы болады.

346. Ауаны ішке сору табиғи түрде көзделген каюталарда және жолаушылар салонында ауа алмасуды реттеу үстелге қойылатын немесе төбеге қондырылған желдеткіштердің көмегімен жүзеге асырылады. Каяоталардан және жолаушылар салонынан ауаны ішке сорып сыртқа шығару есіктің желдеткіш саңылаулары (торлары) арқылы көзделеді.

347. Асханаларда және мейрамханаларда ішке сору-сыртқа шығару саңылауларын орналастыру үй-жайдың жалпы көлемін біркелкі желдетуді қамтамасыз етеді. Камбузда жасанды ауаны ішке сору-сыртқа шығару желдеткіші ауаның сыртқа шығарылуының ішке кіруден басым болуын қамтамасыз етеді.

348. Кеменің кезекші үй-жайларында тұрмыстық электр плиталары болғанда тұрмыстық электрлі ауа тазартқыштар орнатылады. Камбуздағы плиталардың үстіне иілген, ауа соратын шатырларды орнатуға жол берілмейді.

349. Машина (машина, қазандық, сорғы бөлімшелері, тоңазытқыш машиналарының үй-жайлары) үй-жайларында ауа алмасуды ұйымдастыру кеменің тұрғын, қоғамдық, қызметтік үй-жайларына ластанған сору ауасының түсуін болдырмайды.

350. Медициналық үй-жайларға орталық желілерден ішке сору-сыртқа шығару ауа өткізгіштерімен ауа беру кезінде жүйе жұмыс істемей қалған кезде медициналық үй-жайлардан ауаның шығарылуын болдырмайтын құрылғы көзделеді.

351. Барлық кеме үй-жайларында аралас немесе ортақ жасанды жарықтандыру көзделеді. Ішкі жүзу кемелерінің негізгі үй-жайлары мен жұмыс орындарында жасанды жарықтандыру осы Санитариялық қағидаларға 25-қосымша нормаларына сәйкес болады.

352. Тұрғын, қоғамдық және қызметтік үй-жайларда табиғи жарықтандыру коэффициентінің мынадай мәндері қамтамасыз етіледі: кеменің корпусына орналасатын экипаждың тұрғын үй-жайларында – 0,2, қондырмада – 0,5, экипаждың қоғамдық үй-жайларында – 1,0, штурман бөлмесінде және радиорубкада – 1,5.

353. Жасанды жарықтандыру үшін қызу шамдары және люминесценттік шамдар пайдаланылады. Жүріс және штурман рубкаларында лоцман карталарының және аспаптарының жергілікті жарығы көзделеді.

16. Ішкі суда жүзу кемелерінде физикалық факторлардың зиянды әсерінен қорғау бойынша санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

354. Кеме үй-жайларында дыбыс деңгейінің және дыбыс қысымының деңгейі жиіліктердің октавалық жолақтарында осы Санитариялық қағидаларға 24-қосымшада келтірілген, діріл жылдамдығының немесе діріл үдеуінің деңгейлері жиіліктердің октавалық жолақтарында осы Санитариялық қағидаларға 25-қосымшадағы көрсеткіштерден аспауы тиіс.

355. Қозғалу және радиорубкалар, радиобайланыс, радионавигация және радиолокация құралдары радиожиілік диапазонындағы электромагниттік өрістен (бұдан әрі – РЖ ЭМӨ) қорғайтын құралдары болады.

356. Электростатистикалық өріс қуатының, магнит өрісі қуатының, энергия ағыны тығыздығының деңгейі осы Санитариялық қағидаларға 26-қосымшаға сәйкес аспайды.

357. Қозғалу рубкасында орнатылатын радио таратқыш құрылғылар мен радиостанциялар, оның ішінде жылжымалы аппараттар экрандалады және белгіленген деңгейден асатын электромагниттік ұшқын жібермеуі тиіс.

358. Үй-жайдың ішіндегі орта жиілік тасымалдаушы антенна фидерлерінің металл қаптамасы болады; жоғары жиілік тасымалдағыштарына экрандалған кабель қолданылады. Антенна қосымшалары экрандалған үлгіде көзделеді.

359. Радиореле станцияларының қабылдаушы-таратқыштары арнайы үй-жайларда орналасады.

360. Ашық палубада РЖ ЭМӨ деңгейі белгіленген деңгейден артық болса, ескерту тақтасы және қорғаныш экрандары орнатылады.

361. Радиобайланыс, радионавигация және радиолокация құралдарында жұмыс істеу орнатылған және бекітілген штаттық экрандарда және қаптамаларда жүргізіледі және персоналдың жұмыс уақытына шектеу қойылады.

362. Машина бөліктерін және камбуз үй-жайларын жобалаған кезде қызған жерлерден шығатын ұзын толқынды инфрақызыл сәулеленудің әсерінен қорғау құралы көзделеді.

363. Жұмыс орындарында инфрақызыл сәулеленудің қарқындылығы дене бетінің 25%-нан асырмай сәулелендіруді есептей отырып, шаршы метрге 100 ваттан (бұдан әрі – Вт/м²) аспайды және оқшаулау бетінде температура 45⁰С-тан аспайды.

364. Адаммен жанасатын синтетикалық полимерлі материалдардың беткі қабатында өндірілетін статикалық электр өрісінің кернеулігі минус бірінші дәрежедегі метрге 20 киловаттан (бұдан әрі – кВм-1) аспайды.

17. Ішкі суда жүзу кемелерінің тұрғын және қоғамдық үй-жайларын күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

365. Экипаждың барлық мүшелері мынадай жеке жататын орындарымен және төсек керек-жарақтарымен: тысы бар матраспен, жастықпен, көрпемен, кемінде үш рет ауыстырылатын төсек жабдықтарымен және сүлгілермен қамтамасыз етіледі.

366. Кемедегі жолаушылардың саны кемеңіз жобаланған қуатынан аспайды.

367. Жататын орындары бар жолаушылар төсек жабдықтарымен қамтамасыз етіледі. Жолаушыға арналған таза төсек жиыны пломбаланған немесе тігілген конвертте (пакетте) болуы тиіс. Жылдамдықтағы кемелерде жолаушылардың креслосы бас сүйегіштермен (кемінде екі жиын) қамтамасыз етіледі.

368. Барлық кемелерде төсек жабдықтарын ауыстыру жеті күнде бір реттен сиретпей жүргізіледі, жастықтар, көрпелер, матрастар үш айда бір реттен

сиретпей желдетіліп, кептіріледі және тазартылады, мата көрпелер айына бір реттен сиретпей жуылады. Төсек жабдықтарын дезинфекциялау эпидемиологиялық айғақтар бойынша жүргізіледі.

369. Тұрғын және қоғамдық үй-жайлар, ас блогы, санитариялық-тұрмыстық үй-жайлар күн сайын ылғалды жиналуы тиіс. Күрделі жинау сапардың соңында, бірақ жеті күнде бір реттен сиретпей жүргізіледі.

370. Санитариялық тораптарда және санитариялық блоктарда айна, сабынға арналған сөре, теңіз дауылы кезінде қол тежегіш, сүлгі ілгіштер, унитазды тазартуға арналған ысқыш, лас қағаздарға арналған ыдыстар көзделеді, дәретхана қағазымен, сабынмен, бір рет қолданылатын сүлгімен, салфеткамен немесе электр сүлгімен қамтамасыз етіледі.

371. Ортақ пайдаланылатын қолжуғыштарға, сондай-ақ каютадағы қолжуғыш раковиналарға ауыз су сапасындағы ыстық және суық су тартылады. Әр раковинаның алдында айна, сүлгі ілгіш, сабынға арналған сөре орнатылады. Себезгі секциялары немесе себезгі кабиналары жеке бас гигиенасы заттарына арналған заттармен жабдықталады.

372. Киім ауыстыратын үй-жай: орындықтармен, киім және сүлгі ілгіштермен, киімге, жеке бас гигиенасына арналған сөрелермен жабдықталады.

373. Экипаждың жеке киімдерін жуатын бөлмелері кір жуатын машиналармен, суық және ыстық сумен, кептіру бөлмесі – бөлме ішіндегі температураны плюс 45 °C-тан төмен болмауын қамтамасыз ететін жылыту аспаптарымен, киім ілуге арналған құралдармен жабдықталады.

374. Таза және лас киімдер бөлек қоймаларда (шкафтарда) сақталады.

375. Экипаждың арнайы киімдерін сақтайтын үй-жайлар киімге арналған ілгіштері бар шкафтармен және аяқ киімге арналған сөрелермен жабдықталады.

376. Медициналық үй-жайларда ылғал өткізбейтін материалмен қапталған кушетка, жазу үстелі, емшара үстелі, тоңазытқыш, хирургиялық аспаптарға және науқастарды күту жабдықтарына арналған шкаф, дәріханалық шкаф, қатты әсер ететін дәрі-дәрмекке арналған бөлек каф (сейф), науқастарды тасуға арналған зембілдер, орындықтар орнатылады.

377. Изоляторда медициналық кереует, кереуеттің қасына үстел, аурудың киіміне арналған шкаф, табуреткалар, медициналық каютада – медициналық кереует, дәрі-дәрмекке және тану материалдарына арналған емшара шкафы, тоңазытқыш, табуреткалар қойылады.

378. Кемелерде жәндіктерді болдырмау мақсатында дезинсекциялау іс-шаралары жүргізіледі.

379. Барлық кемелерде дератизация туралы куәлігі немесе дератизациялаудан босатылғаны туралы куәлігі болады.

380. Кеменің үй-жайлары кеміргіштер кірмейтіндей етіп көзделеді. Үй-жайлардың палубалары төсеніштері тесіктер мен саңылаулар болмайтындай етіп жасалады, құбырлар оқшауланады, олардың палубадан өтетін жерлері мен бөлгіші металл тормен қорғалады, үй-жайдың есіктері жақсы жабылуы тиіс. Ас блогы үй-жайларындағы есіктердің төменгі жағы және провизиялық ағаш жәшіктердің беті металдан жасалады.

18. Ішкі суда жүзу кемелері экипажының және жолаушылардың тамақтану жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

381. Тамақ өнімдерін тиеу жолаушыларды отырғызудан бұрын жүргізіледі. Тиеу орны ластану көздерінен (шайынды және мұнайлы суды ағызатын жерлерден) барынша алшақ болады.

382. Тамақ өнімдері мен тағамдық шикізаттың шығуын және қауіпсіздігін дәлелдейтін сертификаттары болады.

383. Барлық кемелерде қабылданған шикізатты, тағамды және дайын тағамдардың сапасына өндірістік бақылау жүргізіледі. Зертханалық тексерулер портта жүргізіледі.

384. Экипажға арналған камбуз тұрмыстық тоңазытқыштармен, құрғақ тағамдарға арналған шкафтармен, электр плитасымен (газ немесе басқа отынмен), электр су қайнатқышпен, беті тот баспайтын болаттан жасалған бөлшектегіш және үлестіру үстелдерімен, ыдысқа арналған шкафпен немесе сөремен, камбузға және асхана ыдысына арналған үш секциялы ваннамен, қол жууға арналған раковинамен жабдықталады. Ванна мен раковинаға суық және ыстық су келтіріледі, сабынмен, жуу және дезинфекциялау құралдарымен жабдықталады.

385. Шикі және дайын тағамдардың, таза және лас ыдыстардың қарсы ағынына жол берілмейді

386. Өндірістік және жуу ванналары кәріз желісіне қосылады. Сарқынды судың құбыры май сүзгіш қондырғымен жабдықталады.

387. Тез бұзылатын тағамдарды сақтайтын тоңазытқыш шкаф және мұздатқыш камера термометрмен жабдықталады. Қоймалардағы шкафтардың төменгі сөресі кемінде 35 см биіктікте орналастырылады.

388. Асхананың және мейрамхананың дайындау бөлмелері тегіс, тот баспайтын болаттан жасалған қаптамасы бар үстелдермен жабдықталады. Ет пен және балық үшін ерітуге арналған ванналар көзделеді.

389. Мармиттер бірінші ыстық тағамдардың және ыстық сусындардың температурасын $+75^{\circ}\text{C}$ -тан, екінші тағамдардың температурасын $+65^{\circ}\text{C}$ -тан төмен болмауын қамтамасыз етеді. Тоңазытқыштар салқын тағамдардың және

сусындардың температурасын $+7^{\circ}\text{C}$ -тан -14°C арасында болуын қамтамасыз етеді.

390. Ыдыс жуатын үй-жайларда: лас ыдыстарды қабылдайтын және таза ыдыс жіберетін екі терезе, таза және лас ыдыстарға арналған үстелдер, кептіру шкафтарын жуу құралдарын сақтайтын шкаф болады. Ыдыс жууға температурасы $+65^{\circ}\text{C}$ -тан төмен емес ауыз су сапасындағы су пайдаланылады. Жуу ваннасының үшінші секциясында жуылған ыдысты шаюға арналған майысатын шланг болады.

391. Буфеттің сауда үй-жайы жайма сөрөмен (шкафпен), тұрмыстық тоңазытқышпен және ыстық, суық су жүргізілген раковинамен жабдықталады. Тағамды ысытуға және жеңіл тағамдарды дайындауға арналған бөлмеде электр плита, су қайнатқыш, үш секциялы суық және ыстық су келтірілетін ванна, қақпағы және аяқпен басатын педальі бар, тағам қалдықтарын жинайтын ыдыс қойылады.

392. Ас блогында, асханада, мейрамханада қызметкерлердің санитариялық киімдеріне арналған шкаф, жинау, жуу және дезинфекция құралдарына арналған шкафтар орнатылады.

393. Тағам қалдықтарын жинау үшін қақпағы және педальді қондырғысы бар сыйымдылық көзделеді.

19. Ішкі суда жүзу кемелерінде тұрмыстық және өндірістік қалдықтарды жинауға, сақтауға және зарарсыздандыруға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

394. Кемелерде су ортасын тазартылмаған және зарарсыздандырылмаған сарқынды, құрамында мұнай бар сумен, тұрмыстық және өндірістік қалдықтармен ластауды болдырмауды қамтамасыз ететін жүйелер және қондырғылар көзделеді.

395. Дәретханалардан, себезгіден, камбуздан, кір жуатын орыннан, медициналық үй-жайлардан шыққан сарқынды су ортақ цистернаға құйылады, құрамында мұнай бар сарқынды су бөлек цистернаға жинақталады.

396. Жинақтау цистерналарына жиналған сарқынды және құрамында мұнай бар су кемеңіздің тазарту станциясына, жағадағы немесе жылжымалы су қорғайтын қабылдау пункттеріне өңдеуге жіберіледі.

397. Сарқынды суды тазартқан кезде жиналған қоқым, құрамында мұнай бар суды тазарту кезінде бөлінген мұнай өнімдері бөлек цистерналарға жиналып, инсинератор-пештерде жағылады немесе кемеден тыс су қорғайтын қабылдау пункттеріне жіберіледі.

398. Сарқынды суды жинайтын цистерналарды тексеру, бояу, жөндеу бойынша жұмыстардың барлық түрі алдын ала дезинфекция жасалғаннан кейін жүргізіледі.

399. Ағу жүйесінің санитариялық-техникалық жабдықтарында және құбыр жүйесінде гидравликалық бекітпелер болады. Сарқынды және құрамында мұнай бар суды су сақтайтын қабылдау пункттеріне жіберу үшін жеке құбыр жолы көзделеді.

400. Кемелерде тасымалдауға, шығару мен дезинфекциялауға ыңғайлы, құрғақ тұрмыстық қалдықтар мен тамақ қалдықтарын бөлек жинайтын және сақтайтын қақпағы бар ыдыстар көзделеді.

401. Құрғақ қоқыс және тамақ қалдықтары кемелердің өзінде инсинератор-пештерде (инсинератор-қазанда) жағылады немесе арнайы тазарту кемелеріне немесе жағалаудағы қондырғыларға жіберіледі.

402. Кемеде су сақтайтын қондырғылар болмаған жағдайда сарқынды және құрамында мұнай бар су цистерналарда, құрғақ қоқыс және қатты қалдықтар арнайы ыдыстарда (бактарда) жинақталады. Жиналған лас заттар жағалаудағы немесе қабылдау пункттеріндегі су сақтайтын жерге тапсырылады.

403. Тамақ қалдықтары жиналатын ыдыстар (бактар) босағаннан кейін ыстық сумен жуылады, айына екі реттен сиретпей дезинфекцияланады.

404. Жылжымалы су сақтайтын қабылдау пункттеріне сарқынды және құрамында мұнай бар суды, құрғақ қоқысты және қатты тамақ қалдықтарын тапсыру кеме журналында белгіленеді.

20. Тамақ өнімдерін, азық-түлік шикізатын және шаруашылық-ауыз суды тасымалдауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

405. Көлік құралдарының ішкі беті Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген материалдардан жасалған, жуу және дезинфекциялау құралдарына төзімді, жеңіл жуылатын және дезинфекцияланатын гигиеналық жабыннан көзделеді.

406. Тасымалдауға арналған көлік құралдары таза, бөтен иіссіз ұсынылады.

407. Тез бұзылатын тамақ өнімдерін тасымалдау тез бұзылатын тамақтарды тасымалдау жағдайларына қойылатын талаптарға сәйкес температуралық режимді қамтамасыз ететін мамандандырылған көлікпен жүзеге асырылады.

408. Егер жүк жөнелтушінің көлік құралдарына қоятын температуралық режимі немесе басқа да жағдайлары қамтамасыз етілмесе, тасымалдаушы мұндай жүкті тасымалдауға қабылдамайды.

409. Егер жүктің құжатында көрсетілген тасымалдау мерзімі жүкті жеткізу мерзімін есептеу қағидаларына сәйкес белгіленген жеткізу мерзімінен аз болса, тасымалдаушы тез бұзылатын өнімдерді тасымалдауға қабылдамайды.

410. Тамақ өнімдерін тасымалдау кезінде тауар көршілестігі сақталады. Тамақ өнімдерін азық-түлікке жатпайтын жүктермен бірге тасымалдауға жол берілмейді.

411. Шаруашылық-ауыз суды тасымалдау осы мақсатқа арналған, арнайы жабдықталған изотермиялық цистерналарда жүзеге асырылады.

412. Су тасымалдауға арналған ыдыстардың конструкциясында мыналар: жылу оқшаулағыш қабат, люк арқылы су алуды болдырмауға арналған ілмек құрылғыларымен жабдықталған тығыз жабылатын қақпақтар және су ағызуға арналған құрылғы (шүмектер) көзделеді. Су ағызуға арналған құрылғы ыдыстың судан толық босатылуын қамтамасыз етеді.

413. Ыдыстардың ішкі бетінде тоттануға қарсы қабатының бұзылғаны байқалса, ыдыстар қосымша тоттануға қарсы жабынмен қапталуға жатады.

414. Цистерналар мен бактардың бүйір жақтарында "Ауыз су" деген жазуы болады. Цистерналар мен бактарды басқа мақсатқа пайдалануға жол берілмейді.

415. Суды тасымалдауға арналған цистерналар мен бактарды залалсыздандыру тоқсанына бір рет және эпидемиологиялық көрсеткіштер бойынша жүргізіледі. Дезинфекциялау шараларына механикалық тазарту, жуу, залалсыздандыру, ақырғы шаю енгізіледі, залалсыздандыру аяқталғаннан кейін су лабораториялық зерттеуден өткізіледі.

416. Тасымалдау және сақтау кезінде судың сапасы № 209 бұйрыққа сәйкес болуы тиіс.

417. Тамақ өнімдерін, азық-түлік шикізатын, шаруашылық-ауыз суды тасымалдауды Кодекстің 62-бабының 8-тармағына сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық қорытындысы бар көлік құралы қолданылады.

21. Қауіпті жүктерді тасымалдауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

418. Қауіпті жүктерді тиеу және түсіру алдында ыдыстарының жарамдылығы тексеріледі.

419. Қауіпті жүктермен жұмыс орындалатын кәсіпорындарда операцияларының орындалу тәртібін, қауіпсіздік шараларын және жұмысты ұйымдастырумен байланысты адамдардың жауапкершілігін айқындайтын нұсқаулық әзірленеді.

420. Қауіпті жүктерді қайта тиеу қашықтан басқару қағидаты бар тиеу-түсіру механизмдерін қолдана отырып жүргізіледі. Қауіпті жүктермен жұмыс істеуге

арналған жүк механизмдеріне арналған кабиналар тұмшаланған болып көзделеді және кабинаға берілетін ауаны тазартатын желдеткішпен жабдықталады.

421. Қауіпті жүктерді (жарылғыш материалдарды, сығымдалған, сұйытылған және қысыммен ерітілген газдарды, өздігінен жанатын заттарды, оңай тұтанатын сұйықтықтарды және қатты заттарды, тотығатын заттарды, қышқылдайтын, күйдіретін және тоттандыратын заттарды, уытты заттарды, радиоактивті материалдарды) тиеу және түсіру осы мақсатқа арнайы бөлінген және жабдықталған орындарда жүргізіледі.

422. Желдің жылдамдығы 3 м/сек болғанда үйілген химиялық заттарды ашық ауада тиеп-түсіру жұмыстарын жүргізуге жол берілмейді.

423. Әртүрлі санаттағы қауіпті жүктерді, қауіпсіз жүктермен бірге қауіпті жүктерді тиеуге, таңбасы жоқ қауіпті жүктерді тиеуге және түсіруге жол берілмейді.

424. Қауіпті жүктерді тасымалдау кезінде тасымалдайтын ыдыстарға мынадай талаптар қойылады:

1) ыдыстың конструкциясы тасымалдау кезінде пайда болатын барлық жүктемелерді ескере отырып, барлық климаттық аймақтарда тасымалдаған кезде жүктің кез келген жоғалуын (ағуын) болдырмауды қамтамасыз ететіндей болып дайындалады;

2) ыдысқа қауіптілік белгілері қойылады;

3) ыдысқа арналған материалдың аз сіңіретін қасиеті болады;

4) оңай тазаланады, қажетті жағдайларда оңай залалсыздандырылады.

425. Улы және ащы заттарды түсіргеннен кейін көлік құралы тасымалданатын жүктердің қалдықтарынан тазартылады, қажет болғанда жуылады және зарарсыздандырылады.

Түсіру кезінде ыдыстың жарамсыздығы, шашылған немесе төгілген жүк анықталса, қауіпті заттың иісі болса жүк қабылдаушының өкілі шақырылады және көлік құралын зарарсыздандыру мәселесі шешіледі, сондай-ақ тиісті аумақтың халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган ведомствасының лауазымды адамдары хабардар етіледі.

426. Қауіпті жүктерді арнайы контейнерлерде тасымалдау кезінде мынадай талаптар қойылады:

1) контейнерлер ішіндегісінің төгілуін болдырмау үшін тасымалдау кезінде пайда болатын әртүрлі салмақтарды көтеруі тиіс;

2) қауіпті жүктерді тасымалдауға арналған контейнерлердің олардағы заттардың қауіптілік дәрежесін айқындайтын қосымша қорғанышы болуы тиіс.

427. Қауіпті жүктерді цистерналарда тасымалдау кезінде мынадай талаптар қойылады:

- 1) цистерналар тасымалданатын қауіпті жүктің түріне сәйкес болуы тиіс;
- 2) құю алдында цистерна қаралады, құю арнайы бөлінген жерде жүргізіледі, жүкті құюға дайындау (сұйылту, араластыру, ылғалдау) арнайы бейімделген ыдыстарда жүргізіледі;
- 3) тесілуі анықталған жағдайда құю тоқтатылады, цистернаның ішіндегісі басқа ыдысқа құйылады;
- 4) құю орнына сорып тартатын ықтиярсыз ауа алмастыру қондырғылары орнатылады;
- 5) құю аяқталған соң цистернаның сыртқы беті сүртіледі немесе құйылатын жүктің іздері жойылғанша жуылады, жүк құйылып алынған соң цистерналар жуу-булау объектілерінде өңделеді;
- 6) қауіпті жүктерді тасымалдайтын цистерналарға арнайы белгі қойылады.

428. Радиоактивті жүктерді тасымалдағаннан кейін көлік құралдары оларды одан әрі пайдалануға қарамастан радиациялық бақылауға жатады.

429. Жергілікті көздер немесе беті радиоактивті ластанған көлік құралдары анықталған жағдайда дезактивациялау бойынша жұмыстарды мамандандырылған ұйым жүргізеді.

430. Өсімдіктердің (пестицидтердің) химиялық қорғаныш заттарын тасымалдау кезінде мынадай талаптар қойылады:

1) өсімдіктердің химиялық қорғаныш заттарын тасымалдауға арналған көліктің шанағы сигналды бояумен боялады және "Абайлаңыз - улы химикаттар" деген жазуы болады. Қысқа мерзімдік тасымалдауға арналған көлік сигналды жалаушалармен жарақталады. Шанақтың ішкі беті жеңіл тазартылатын және залалсыздандыратын, саңылауы және қуыстары жоқ болып көзделеді;

2) пестицидтермен бірге тамақ өнімдерін, азықты және басқа заттарды тасымалдауға жол берілмейді. Пестицидтерді тасымалдауға арналған көлікпен азық-түліктерді, мал азығын, адамдарды тасымалдауға пайдалануға жол берілмейді;

3) тасымалдауға қоймадан жіберілгенде заттаңбасы бар зауыт қаптамасында немесе арнайы ыдысқа салынған пестицидтер жіберіледі. Пестицидтерді үйіп немесе жарамсыз ыдыста тасымалдауға қатаң түрде жол берілмейді;

4) пестицидтерді тасымалдау аяқталғаннан кейін көлік құралдары мұқият жуылады, тазартылады, арнайы жабдықталған орындарда залалсыздандырылады.

431. 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 (бұдан әрі – инфекциялық заттар), құрамында тірі микроорганизмдердің штаммдары бар адамдардың және жануарлардың

инфекциялық ауруларын иммундық профилактикасына және диагностикалауға арналған биологиялық препараттарды тасымалдау пломбаланған металл ыдыстарда (бактарда, бикстерде) жүзеге асырылады.

432. Инфекциялық заттарды тасымалдау кезінде жүк орны ішінде, ішкі сыйымдылық пен сыртқы ыдыстың арасында ішіндегілердің тізімі салынады. Сұйық инфекциялық заттары бар жүк тиеу орындарында қарама-қарсы екі жақ бетінде жүк тиеу орындарының жоғары жағын белгілейтін манипуляциялық белгілер жазылады.

433. Қауіпті жүктерді сақтау, тиеу-түсіру, тасымалдау жұмыстарымен айналысатын адамдаржеке қорғаныш құралдарымен, арнайы тағамдармен, арнайы киіммен жұмыс берушінің есебінен қамтамасыз етіледі.

434. Қауіпті жүктерді тасымалдау кезінде апаттық жағдай туындаған жағдайда тасымалдаушылар тиісті аумақтың халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган ведомстваларын хабардар етеді.

435. Қауіпті жүктермен жұмыс істеу кезінде тамақ ішуге, су ішуге, темекі шегуге, жұмыс алаңында арнайы киімсіз жүруге рұқсат етілмейді.

22. Теміржол көлігімен қауіпті жүктерді тасымалдауға қойылатын жеке санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

436. Тиеу жұмыстарының соңында вагонның дұрыс толтырылуы, жүктердің бекітілуі тексеріледі, содан соң жүк бөлігі пломбыланады.

437. Вагондардың шанақтары қауіпті жүкті түсіргеннен кейін контейнерлер қаралады, тасымалданған жүк қалдықтары жиналады, қажет болған жағдайда сақтық және қауіпсіздік шараларын сақтай отырып, залалсыздандырылады.

438. Түсіру кезінде ыдыстың жарамсыздығы, шашылған немесе төгілген жүк анықталса, вагонда қауіпті заттың иісі болса, вагонды зарарсыздандыру мәселесі шешіледі, сондай-ақ қажетті профилактикалық іс-шараларды жүргізу үшін жүк қабылдаушының өкілі және тиісті аумақтың халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган ведомствасының лауазымды адамдары шақырылады.

439. Қауіпті жүкпен бірге Апаттық карточка, тасымалдау қауіпсіздігін куәландыратын сәйкестік сертификаты қоса жүреді.

440. Өңдеу үшін жүкті жөнелтушіге жіберілген қауіпті жүктен босатылған ыдыстар мен вагондар Апаттық карточкалармен қамтамасыз етіледі.

441. Апаттық жағдай туындаған кезде теміржолкөлігі мен тартылған жасақтардың қызметкерлерінің іс-әрекеті авариялық жағдай туындаған кезде

қауіпті жүктің қасиеттерін есепке ала отырып және Апаттық карточкада көзделген шараларды сақтай отырып жүргізіледі.

23. Әуе көлігімен жүктерді тасымалдауға қойылатын жеке санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

442. Әуе көлігімен тасымалдау үшін жүк мынадай талаптарды орындаған жағдайда қабылданады:

1) жүктің қолданыстағы техникалық регламенттерге, стандарттарға және техникалық шарттарға сәйкес жарамды ыдысы немесе қаптамасы болуы тиіс;

2) техникалық регламент, стандарт және техникалық шарттары белгіленбеген жүктердің, ыдыстардың және қаптамалардың авиациялық тасымалдау кезінде сенімді бекітілу және сақталу мүмкіндігі болуы тиіс;

3) қаптама жүктің құрамына сәйкес болуы және оны сыртқы факторлардың әсерінен сенімді қорғауы тиіс;

4) әуе көлігімен тасымалдауға жататын сұйық және басқа жүктер қапталатын (толтырылатын) металл, шыны, керамикалық, ағаш, пластмасса ыдыстар ұшу биіктігіне және температураға байланысты ішкі артық қысымға шыдамды болуы, ағып кетуден, төгілуден және шашылудан сақталуы тиіс;

5) қаптама жиынына қажетті мәліметтер жазылады, сондай-ақ әлеуетті қауіптілік түрлері көрсетіле отырып қауіптілік белгілері қойылады.

443. Шикі жүк су өткізбейтін контейнерде тасымалданады.

444. Шикі жүкті тасымалдау кезінде әуе кемесінің едені мен қабырғасында су жинағыштар жабдықталады.

445. Әуе кемесінің еденіне немесе қабырғасына сұйықтық шашыраған жағдайда, ілеспе құжатқа сәйкес сұйықтықтың сипаты анықталады, кеме қонғаннан кейін сұйықтық тазартылады.

446. Қауіпті жүктерге көліктік жүкқұжаттың қосымшасы болып табылатын "Қауіпті жүктерге арналған жүк жөнелтушінің декларациясы" ресімделеді.

447. Қауіпті жүктерді тасымалдау ыдыста, әмбебап немесе арнайы контейнерлерде жүргізіледі.

448. Ыдыстардың, сыйымдылықтардың және контейнерлердің конструкциясы тұмшаланған, жүктің жоғалуын, азаюын болдырмауды қамтамасыз етуі, қауіптілік белгілері болуы тиіс. Ыдыстардың, сыйымдылықтар мен контейнерлердің материалы тазартылуы және дезинфекциялануы тиіс.

449. Контейнерлер тасымалдау кезінде туындайтын түрлі салмақтарға төзімді болуы тиіс.

450. Жүкті тиеу, түсіру кезінде ыдыстың (ыдыстың, контейнерлердің) бүтіндігінің бұзылуына жол берілмейді.

451. Қауіпсіздік мақсатында тасымалданатын қауіпті жүктер туралы, жүк жөнелтушіге немесе өңдеуге жіберілген қауіпті жүктерден босатылып қайтарылған ыдыстардың жағдайы туралы ақпарат көліктік жүкқұжатқа жазылады.

452. Әуе кемесінің экипажы және қауіпті жүктермен жұмыс істейтін адамдар қорғаныш, индикация, залалсыздандыру (тасымалданатын жүктің түріне байланысты) құралдарымен қамтамасыз етіледі. Қорғаныш құралынсыз жұмыс істеуге жол берілмейді.

453. Барлық жүк тасушы әуе кемелерінде желдету және ауа алмасу көзделеді.

454. Жүк бөлігіндегі үй-жайлардың ішінде тұрақты артық қысымның 30 Паскальдан аз болмауын қамтамасыз ететін тежегіш желдету жүйесі көзделеді, жүк бөлігінде ауа температурасы +18 °C-тан төмен болмауы қамтамасыз етіледі.

24. Автомобиль көлігімен тез бұзылатын және қауіпті жүктерді тасымалдауға қойылатын жеке санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

455. Тез бұзылатын тамақ өнімдерін тасымалдау кезінде температуралық режимді сақтау мақсатында изотермиялық автокөліктер, рефрижераторлар, автотермостар, термос-цистерналар пайдаланылады.

456. Тамақ өнімдерін (олардың қаптамасына қарамастан) тасымалдауға арналған мамандандырылған көлікті басқа мақсаттарға пайдалануға жол берілмейді.

457. Тамақ өнімдерін түсіргеннен кейін көлік құралы тазартылады, жуылады, қажет болған жағдайда дезинфекцияланады. Көлік құралының шанағының ішкі бетін дезинфекциялау он күнде бір реттен сиретілмей жүргізіледі.

458. Изотермиялық автокөліктердің сырты сілті қосылған, температурасы +35 °C-тан төмен емес сумен, соңынан шлангідегі сумен шайылады. Шанақтың ішін жуу арнайы щеткамен жүргізіледі, жуу ерітіндісінің температурасы +55 °C-тан төмен болмауы тиіс. Жуу аяқталғаннан кейін шлангімен 1,5 атмосфера қысымды таза сумен 2-3 минут шайылады, пайдаланған препараттардың иісі толық кеткенше кептіріліп желдетіледі.

459. Қауіпті жүктерді тасымалдау кезінде оларды тасымалдайтын және олармен жұмыс істейтін адамдар осындай жүктің бар екені туралы хабардар етіледі. Жүк жөнелтуші құжаттарда (тауар-көліктік жүкқұжат, автокөлік құралының жүргізушісіне арналған жазбаша нұсқаулық) осы жүк төндіретін нақты қауіпті және қабылдануы тиіс сақтық шараларын көрсетеді.

460. Қауіпті жүктерді автокөлік құралымен тасымалдауды жүзеге асыратын жүргізушілер көлік саласындағы уәкілетті органмен берілген қауіпті жүкті тасымалдауға "Жүргізушінің рұқсат куәлігі" болады.

461. Қауіпті жүктерге көліктегі жүк құжатының қосымшасы болып саналатын "Қауіпті жүктерге арналған жүк жөнелтушінің декларациясы" ресімделеді.

462 Қауіпті жүктерді тасымалдау тарада, ыдыстарда, әмбебап немесе арнайы контейнерлерде жүргізіледі.

463. Тараның, Ыдыстардың және контейнерлердің конструкциясы тұмшаланған, жүктің жоғалуын, азаюын болдырмауды қамтамасыз етуі, қауіптілік белгілері болуы тиіс. Тараның, ыдыстардың, контейнерлердің материалы тазартылады және дезинфекцияланады.

464. Қауіпті жүктерді түсіру аяқталғаннан кейін автокөліктің жүк бөлігі (шанақ) тексеріледі және залалсыздандырылады.

465. Контейнерлер тасымалдау кезінде туындайтын түрлі салмақтарға төзімді болуы тиіс.

466. Қауіпсіздік мақсатында тасымалданатын қауіпті жүк туралы, жүк жөнелтушіге немесе өңдеуге жіберілген қауіпті жүктен босатылып қайтарылған ыдыстардың жағдайы туралы ақпарат көліктік жүкқұжатқа жазылады.

467. Өртүрлі санаттағы қауіпті жүктерді, қауіпті жүктерді қауіпсіз жүктермен бірге тиеуге, таңбасы жоқ қауіпті жүктерді тиеуге және түсіруге жол берілмейді.

468. Қауіпті жүктерді тиеу және түсіру алдында ыдыстарының жарамдылығы тексеріледі.

469. Шашылған қауіпті жүк ыдысқа жиналады, жою үшін шығарылады, шашылған орын өңделеді.

470. Ластану немесе көліктегі апат салдарынан пайдалануға жарамсыз болған қауіпті жүктің қалдықтары қайта қапталады, арнайы алаңдарда залалсыздандырылады, көму арнайы полигондарда жүргізіледі.

25. Су көлігімен жүктерді тасымалдауға қойылатын жеке санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

471. Тағамдық жүктерді тасымалдауға арналған үй-жайлар мынадай талаптарға сәйкес болады:

1) жүктерге арналған үй-жайлардың жабыны дезинфекциялық, дезинсекциялық және термиялық өңдеуге төзімді материалдан жасалады;

2) пайдалануға дайын тағамдарды (сүт, өсімдік майы) тасымалдауға арналған танкілер, цистерналар және басқа сыйымдылықтар тасымалданатын өнімге палубадан, көліктің түбі мен борттан су өтуін болдырмайтын су өткізбейтін материалдан дайындалады;

3) үй-жайда сұйық тамақ өнімдерін тиейтін, түсіретін шлангілерді, сондай-ақ танктер мен цистерналарды жууға және дезинфекциялауға арналған шлангілерді сақтайтын бөлімшелер (шкафтар, жабылатын жәшіктер) көзделеді;

4) тамақ өнімдеріне арналған үй-жайларға, өсімдік майын, шарапты, тағамдық спиртті тасымалдауға арналған танкілерге ауыз су сапасындағы суық және ыстық (+80 °C-қа дейін) су жүргізіледі.

472. Кемедегі дүкендердің функционалдық үй-жайлары тағамдарды сақтайтын үй-жайды (қойманы), ыдыстар, тағам өнімдерін қабылдауға, дайындауға, өлшеп-орауға, жабдықтар мен ыдыстарды жууға арналған үй-жайларды, сауда залын қамтиды.

Функционалдық үй-жайлар мен жабдықтардың орналасуы тағамдарды өткізуде технологиялық үдерістің ағынын қамтамасыз етеді. Сауда залында бір сатушыға арналған жұмыс орнының ауданы кемінде 2 м² құрайды. Сатушы сөресі тоңазытқыш-сөремен жабдықталады.

473. Уытты заттарды тасымалдайтын жүк бөлімдері (үй-жайлар) кемеңің тұрғын, қоғамдық және тұрмыстық үй-жайларынан оқшауланады. Жүк бөлімдерінде ашық палубадан немесе жуынатын жерден кіретін санитариялық өткізгіш, арнайы киімдерді, газсыздандыратын және жуатын құралдарды, жеке қорғаныш құралдарын сақтауға арналған үй-жайлар және оларды қолданғаннан кейін өңдейтін орын, ауаға шұғыл-талдау жасайтын аспаптарға арналған үй-жай болады.

474. Сұйық, газ тәрізді шаң туғызатын уытты жүктерді тасымалдауға арналған үй-жайлардың конструкциясы:

1) кеме үй-жайларының және атмосфералық ауаның тасымалдайтын жүкпен (оның буымен және шаңымен) ластануын болдырмауы;

2) үй-жайларды (трюмдерді, танктерді) жүктің қалдықтарынан тазартуға, сарқынды суларды шығаруға және кептіруге ыңғайлы болуы;

3) уытты затпен экипаж мүшелерінің, тиеу-түсіру жұмыстарымен айналысатын докерлердің, тазарту жұмыстарын жүргізетін жұмыскерлердің жанасуын болдырмауы тиіс.

475. Сұйық уытты заттарды құйып тасымалдауда жүк танкілерін ауа шығаратын желдету құбырлардың биіктігі кемеңің үй-жайларына ауаның кірмеуін қамтамасыз етуі тиіс.

476. Қауіпті жүктерді тасымалдайтын кемелерде тасымалдауға рұқсат етілген қауіпті жүктер тізбесі көрсетілетін, көрсетілген жүктерді тасымалдауға жарамдылығына Кеме қатынасы тіркелімінің куәлігі болады. Кеме қатынасы тіркелімінің куәлігі жоқ кемелермен қауіпті жүктерді тасымалдауға жол берілмейді.

477. Уытты және қауіпті жүктерді тасымалдау туралы ақпарат алғанда кеме әкімшілігі жүктің қасиеттерімен және негізгі сипаттамасымен танысады.

478. Экипаждың барлық мүшелері қауіпті жүктің қасиеттері мен қауіптілік деңгейі, таңбасы және оның орналасу орны, қауіпсіздік талаптары, жеке қорғаныш құралдары, зардап шеккендерге алғашқы көмек көрсету жөнінде нұсқамадан өтеді.

479. Желдеткіш жүйелері, жабдықтар, жүк бөлмелері, жарықтандыру жарамсыз болған жағдайда, тасымалданатын жүкті бекіткіш, жеке қорғаныш құралдары, автономды демалу аппараттары, дәрі-дәрмек және газсыздандыру және дезактивациялау құралдары болмаған жағдайда уытты және қауіпті заттарды тасымалдауға жол берілмейді. Радиоактивті жүктерді тасымалдау кезінде радиациялық бақылау құралдарының болуы тексеріледі.

480. Кеменің қауіпті жүктерді тасымалдауға дайындығы жөнінде кеме журналына жазылады.

481. Қауіпті жүктерді кемеге тиеу соңында, ал түсіру бірінші кезекте жүргізіледі. Қауіпті және уытты жүктерді кемеге тиеу алдында және тиеу кезінде жұмысқа қатысы жоқ адамдар жұмыс жүргізу орнына жіберілмейді.

482. Тасымалдауға:

- 1) жүктің ағуы немесе шашылуы болған кезде жүк бірліктерін;
- 2) ағу белгілері болғанда;
- 3) қауіптілік белгілері мен таңбасы болмаса;
- 4) жүк бірлігін бекітуге арналған құрал-саймандар зақымданғанда;
- 5) жүк жөнелтуші көрсеткен көлік индексі сәйкес болмаса (7-сыныптағы қауіпті жүктер үшін) қабылдауға жол берілмейді.

483. Жүк бірліктерін тиеу барысында жүктің ағуы немесе шашылуы анықталғанда, ағу белгілері, жүк жіберушінің көрсеткен көлік индексінің сәйкес еместігі анықталса, тиеу жұмыстары тоқтатылады және кемеге, айлаққа дезактивация (газсыздандыру, дезинфекция) жұмыстары жүргізіледі.

484. Түсіру жұмысы аяқталғаннан кейін уытты және қауіпті жүктер тұрған үй-жайлар жүктің қалдығынан тазартылады.

485. Кемеге шаң шығаратын жүктерді (цемент, әк) тиеу шаң шығаруды азайтумен жүргізіледі, трюмдерді түсіру - пневматикалық және механикалық әдіспен жүргізіледі. Жүк тиеу кезінде қажет болса демалу органдарын қорғау үшін жеке қорғаныш құралдары қолданылады.

486. Ішкі суда жүзетін кемелерде мәйіттерді тасымалдау арнайы бөлінген үй-жайларда, металдан жасалған, бекітілген немесе ағаш табыттарда, шайыр жәшіктерде жүргізіледі. Сүйек салынған урналар жәшіктерде немесе басқа тиісті тарада тасымалданады.

487. Сұйық зат таситын кемелердің танкілері мен бөліктерінде барлық тазарту жұмыстары жағалаудағы немесе жылжымалы арнайы мамандандырылған тазалау станциялардың күшімен және құралдарымен жүргізіледі.

488. Тазартылатын танкілерде жылжымалы желдеткіш қондырғылары бар ішке сору-сыртқа шығару желдеткішімен қамтамсыз етіледі. Келетін ауа жұмыс орнына беріледі, ауаны шығару будың көп жиналатын жерінен жүргізіледі. Лас ауа кеме үй-жайларына түспеу үшін желдетілетін танктен ауаны тысқа шығару кеменің ең биік бөлігінен 1-2 м биіктікте жүргізіледі.

489. Жылжымалы желдету қондырғысы жұмыс басталғанға дейін 1,5-2 сағат бұрын және тазарту кезінде қосылуы қажет.

490. Тазарту жұмыстары кезеңінде танкілердегі температураға, ауаның ылғалдылығына және ондағы уытты заттардың болуына бақылау жүргізіледі. Берілетін ауаның көлемі жұмысшылардың демалу деңгейінде зиянды заттардың шоғырлануы осы Санитариялық қағидаларға 27-қосымшада көрсетілген деңгейде болуы тиіс.

491. Тазарту жұмыстарын сыртқы ауа температурасы $+30^{\circ}\text{C}$ -тан жоғары болған жағдайда және салыстырмалы ылғалдылық 80 %-дан асқан жағдайда жүргізуге жол берілмейді. Сырттан таза ауа беру тоқтатылған жағдайда тазарту жұмыстары тоқтатыла тұрады.

492. Уытты заттардың буымен қаныққан танкілерде және бөліктерде тазарту жұмыстарын жүргізген кезде жұмысшылар ауаны қарқынды беретін оқшаулағыш газтұтқыштарды пайдаланады. Трюмдерде жұмысшылардың жағдайын сыртқы бақылаусыз тазарту жұмыстарын жүргізуге жол берілмейді.

493. Танкілерде жұмыс істеушілер сырқаттану (әлсіздік, жүрегі айну, басы айналу) сезімі байқалған жағдайда жұмысты тез тоқтатады және танкіден шығады.