

Об утверждении санитарных правил к объектам железнодорожного транспорта и условиям перевозки грузов

Утративший силу

Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 3 августа 2010 года № 587. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 23 августа 2010 года № 6426. Отменен приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 18 мая 2012 года № 362.

Сноска. Отменен приказом Министра здравоохранения РК от 18.05.2012 № 3 6 2 .

П р и м е ч а н и е Р Ц П И !

Порядок введения в действие приказа см. п. 6.

В соответствии подпунктом 5) пункта 1 статьи 7, подпунктами 1), 2), 3), 10), 11), 13), 14), 16), 18), 26), 28), 29) статьи 145 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года "О здоровье народа и системе здравоохранения"

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить:

1) "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям перевозки грузов железнодорожным транспортом" согласно приложению 1 к настоящему приказу;

2) "Санитарно-эпидемиологические требования к пунктам технического осмотра грузовых вагонов" согласно приложению 2 к настоящему приказу;

3) "Санитарно-эпидемиологические требования к санитарно-карантинному тупику" согласно приложению 3 к настоящему приказу.

2. Комитету государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения Республики Казахстан (Оспанов К. С.) обеспечить государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан.

3. Департаменту административно-правовой работы Министерства здравоохранения Республики Казахстан (Бисмильдин Ф.Б.) обеспечить официальное опубликование настоящего приказа после его государственной регистрации в Министерстве юстиции Республики Казахстан.

4. Признать утратившим силу приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 3 февраля 2006 года № 43 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм по объектам железнодорожного транспорта и условиям перевозки грузов" (зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 4104,

опубликованный в Бюллетени нормативных правовых актов центральных исполнительных и иных государственных органов Республики Казахстан, 2006 г., № 5-6, ст. 212).

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

6. Настоящий приказ вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования.

И. о. Министра здравоохранения

Республики Казахстан

Б. Садыков

"СОГЛАСОВАН"

И о. Министра транспорта и

коммуникаций

Республики Казахстан

_____ Е. Дюсембаев

3 августа 2010 года

Приложение 1

к приказу и.о. Министра здравоохранения

Республики Казахстан

от 3 августа 2010 года № 587

Санитарные правила

"Санитарно-эпидемиологические требования к условиям перевозки грузов железнодорожным транспортом"

1. Общие положения

1. Настоящие санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям перевозки грузов железнодорожным транспортом" (далее - санитарные правила) устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к условиям перевозки грузов железнодорожным транспортом.

2. В настоящих санитарных правилах использованы следующие термины и определения:

1) скоропортящийся груз, багаж - груз, багаж, имеющий ограниченный срок годности, и требующий особых условий перевозки и хранения;

2) опасный груз - опасное вещество, материалы, изделия и отходы производства, которые, вследствие их специфических свойств, при транспортировке или производстве погрузочно-разгрузочных работ, хранении могут создать угрозу жизни и здоровью людей, животных и птиц, вызвать загрязнение окружающей природной среды, послужить причиной взрыва, пожара или повреждения транспортных сооружений, зданий и сооружений и иного имущества.

2. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям перевозки грузов железнодорожным транспортом, труда, обеспечению радиационной, химической, микробиологической, токсикологической безопасности

3. Внутренняя поверхность транспортных средств, предназначенных для перевозки пищевых продуктов изготавливается из материалов, устойчивых к влажной уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в Республике Казахстан.

Облицовочные материалы должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к обеспечению токсикологической безопасности.

4. Перевозка пищевых продуктов, а также материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами, осуществляется в условиях, обеспечивающих сохранение их безопасность. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов предоставляются чистыми, без постороннего запаха в исправном состоянии.

5. При перевозке скоропортящихся пищевых продуктов используются изотермические вагоны, рефрижераторы, вагоны-термоса, цистерны-термоса, универсальные и рефрижераторные контейнеры с целью соблюдения температурного режима. Скоропортящиеся продукты не принимаются к перевозке, если срок транспортировки, указанный в накладной, менее срока доставки, установленного в соответствии с правилами исчисления сроков доставки грузов.

К перевозке скоропортящихся продуктов предъявляются следующие требования:

1) мясо, охлажденное и остывшее перевозится в рефрижераторных вагонах в подвешенном состоянии на балках с крючьями так, чтобы туши, полутуши и четвертины не соприкасались между собой, с полом и стенами вагона;

2) температура мяса говядины, баранины в толще мышц у костей при погрузке в рефрижераторные вагоны и рефрижераторные контейнеры не выше - минус 8°C , блоков из жилованного мяса и субпродуктов мяса и птицы - минус 12°C , блоков из мяса птицы механической обвалки и из мясной массы - минус 18°C ;

3) окорока, грудинка, корейка и другие сырокопченые мясные изделия в безвакуумной упаковке имеют хорошо выраженный запах копчения, сухую, чистую, равномерно прокопченную поверхность без выхватов мяса и жира, без бахромок мяса, плесени и остатков волос. Мясокопчености должны

предъявляться к перевозке с температурой от 0°C до минус 9°C , при общем сроке накопления и перевозки не более 20 суток;

4) жиры животные топленые пищевые (говяжий, бараний, конский и костный) в бочках, а также уложенные в ящик в виде монолита, предъявляются к перевозке с температурой не выше плюс 4°C , расфасованные в бруски, завернутые в жиронепроницаемую бумагу и уложенные в ящик;

5) рыба мороженная, филе рыбное и филе морского гребешка, мидии, крабовые палочки, крабы, трепанги, мороженные и другие морские продукты при погрузке имеют температуру не выше минус 18°C . В не замороженном виде перевозка крабовых палочек, вареных крабов и креветок не допускается;

6) перевозка мороженной рыбы допускается только в упаковке: в ящиках, продуктовых мешках. Рыба мороженная и мороженое рыбное филе в пленочных пакетах, пачки картонные без полимерного покрытия с предварительной упаковкой рыбы в пленочные пакеты укладываются в ящики;

7) рыба охлажденная перевозится в рефрижераторных вагонах в ящиках или сухотарных бочках. Осетровые лососевые рыбы упаковываются только в ящики. Охлажденная рыба имеет температуру в пределах от минус 1°C до плюс 3°C . Дата упаковки указывается в накладной под наименованием груза;

8) рыба и сельдь соленые, пряного посола и маринованные упаковываются в деревянные, полимерные заливные или сухотарные бочки, вместимостью не более 50 литров с мешками-вкладышами из полимерных материалов, в дощатые ящики, а расфасованные в пакеты из полимерных материалов - в ящики из гофрированного картона. Рыба и сельдь, упакованные в заливные бочки, заливаются тузлуком, а уложенные в тару - отжаты. Ящики выстилаются одним из материалов: пергаментом, подпергаментом, целлофаном или другими водонепроницаемыми материалами, разрешенными к применению в Республике Казахстан;

9) рыба и балычные изделия горячего копчения, вяленые и другие рыбопродукты перевозятся только в таре. Перевозка рыбы и балычных изделий горячего копчения допускается только в замороженном виде. Рыба и балычные изделия горячего копчения перевозятся в рефрижераторных вагонах и при погрузке имеют температуру не выше минус 18°C . Рыба и балычные изделия холодного копчения при погрузке имеют температуру, не выше 0°C и перевозятся в изотермических вагонах. Лососевые и зубатка холодного копчения, а также балычные изделия холодного копчения и вяленые, упаковываются только в ящики. На ящиках с замороженной рыбой горячего копчения наносится

надпись "замороженная". На торцевых стенах ящиков с рыбой холодного копчения и вяленой, включая балычные изделия два - три круглых отверстия диаметром от 25 до 30 миллиметров;

10) пакеты с крабовыми палочками замороженными, крабы и креветки варено-мороженые, упаковываются в ящики, на которых крупным шрифтом наносится надпись "замороженные". Общий срок хранения до погрузки и перевозки крабовых палочек не должен превышать 20 суток;

11) икра лососевых рыб и нерасфасованная пробойная соленая, ястычная - упаковываются в заливные бочки, емкостью не более 50 литров. Икра зернистая лососевых рыб, зернистая и паюсная осетровых и пробойная соленая, расфасованная в металлические или стеклянные банки, укладываются в ящики;

12) молоко и молочные продукты перевозятся в изотермических вагонах. Масло сливочное перевозится в упакованном виде в ящиках. Масло топленое перевозится в упакованном виде в деревянных бочках с вкладышами из полимерной пленки. Допускается перевозка их в стеклянных и жестяных банках, ящиках;

13) маргарин твердый, застывшие жиры кондитерские, хлебопекарные и кулинарные, расфасованные в бруски, завернутые в пергамент или кашированную фольгу, упаковываются в ящики, а нефасованные (в виде монолита) укладываются в ящики, выстланные пергаментом или полимерной пленкой. Маргарин твердый, застывшие жиры перевозятся в изотермических вагонах, а в переходный период времени при температуре не выше плюс 10°C допускается перевозка этих грузов в крытых вагонах;

14) майонез перевозится расфасованным в стеклянную упаковку в ящиках с внутренними перегородками и прокладками. Температура майонеза при погрузке - не выше плюс 4°C и не ниже 0°C ;

15) сыры сычужные твердые упаковываются в ящики. При погрузке сыры имеют температуру не выше плюс 4°C , в зимний период - плюс 8°C ;

16) мороженное перевозится в рефрижераторных вагонах при температуре минус 20°C в металлических банках, а фасованное - в коробках, контейнерах;

17) яйца перевозятся в специальной ячеистой упаковке, укладываемой в ящики;

18) в период массовых заготовок, по согласованию с грузоотправителем и грузополучателем допускается перевозка навалом в крытых вагонах позднего картофеля, свеклы столовой, арбузов, тыквы продовольственной, белокочанной капусты среднепоздних и позднеспелых сортов, а также картофеля, предназначенного для производства спирта, крахмала и патоки. Картофель для длительного хранения перевозится только в таре. Плодоовощи в

рефрижераторных вагонах и рефрижераторных контейнерах перевозятся только в таре;

19) бананы перевозятся в жестком виде, с кожурой и плодоножкой зеленого цвета, достаточно развитыми плодами с типичной для вида формой и размерами. Бананы, предварительно уложенные в мешки из полимерной пленки с плотной увязкой горловины мешка, упаковываются в картонные коробки. Бананы перевозятся только в рефрижераторных секциях, во время перевозки вентилируются при положительной температуре наружного воздуха два раза в сутки, при отрицательной - один раз в сутки;

20) соки, нектары фруктовые и овощные, молоко и сливки стерилизованные, сметана и брынза, расфасованные в различной прочности, жесткости и объема упаковки, формируются в блоки из упаковок одинаковой емкости, устанавливаемых на картонный лоток и обтягиваются термоусадочной пленкой. Блоки в вагонах и контейнерах перевозятся объединенными в пакетах на поддонах, с обтяжкой пакетов плотной полимерной термоусадочной пленкой;

21) температура замороженных, мороженых, подмороженных и охлажденных грузов измеряется в момент погрузки в вагон.

6. Под погрузку подаются исправные, внутри и снаружи очищенные от остатков ранее перевозимых грузов, при необходимости промытые и продезинфицированные транспортные средства.

7. При перевозке пищевых продуктов в накладной указывается дата погрузки грузов в транспортное средство.

8. При транспортировке пищевых продуктов соблюдается товарное соседство. Не допускается перевозка пищевых продуктов совместно с непродовольственными грузами.

9. Транспортное средство имеет санитарный паспорт на соответствие технических регламентов и санитарно-эпидемиологических требований настоящих санитарных правил.

10. После перевозки животных, птицы, туш животных и выгрузки пищевых продуктов транспортные средства очищаются, промываются в специализированных промывочно-пропарочных пунктах (станциях), при необходимости дезинфицируются средствами, разрешенными к применению в Республике Казахстан.

Допускается мойка и дезинфекция изотермических вагонов в специально оборудованном пункте мойки. Пункт мойки оснащается гибкими шлангами, специальными pistolетами с горячей и холодной водой, щетками, аппаратами для дезинфекции. Наружная мойка изотермических вагонов проводится щелочной водой, температура которой - не ниже плюс 35⁰С, с последующим

ополаскиванием водой из шланга. Мойка внутри вагона проводится специальными щетками, температура моющего раствора - не ниже 55⁰С. После окончания мойки проводится ополаскивание чистой водой из шланга под давлением 1,5 атмосферы в течение 2-3 минут, просушивание и проветривание до полного удаления запаха примененных препаратов.

11. Перевозка хозяйственно-питьевой воды осуществляется в оборудованных изотермических вагонах-цистернах, специально предназначенных для этих целей. Для емкостей и оборудования, контактирующих с питьевой водой используются материалы, имеющие разрешение к применению в Республике Казахстан.

12. На боковых сторонах цистерн и баков наносится надпись "Вода питьевая". Не допускается использование цистерн и баков для других целей.

13. В конструктивном отношении емкости для перевозки воды имеют теплоизоляционную прослойку, плотно закрывающиеся крышки наливных люков, оснащенных запорными устройствами для предотвращения забора воды через люк, диаметром не менее 0,7 метров (далее - м) и устройство (краны) для слива воды. Устройства для слива обеспечивают полное освобождение емкостей от воды.

14. При обнаружении на внутренних поверхностях емкостей нарушения антикоррозионного покрытия емкости подвергаются дополнительному антикоррозионному покрытию.

15. Качество воды при транспортировке и хранении не должно изменяться.

16. Перед началом работ во всех помещениях складов и в железнодорожных вагонах перед выгрузкой опасных грузов проводится проветривание принудительной или естественной вентиляцией через открытые двери и люки. При естественной вентиляции проветривание вагонов производится не менее 30 минут. Лицами, участвующими в работе при выгрузке опасных грузов, используются средства защиты, в период проветривания - находятся с наветренной стороны вагона.

17. Перед погрузкой и выгрузкой опасных грузов проверяется исправность тары. Поврежденные ящики с грузами (в брезенте) относят на места выгрузки не менее чем на 300 м, тщательно собирают остатки груза и при необходимости обезвреживают.

18. Погрузочно-разгрузочные работы производятся в специально отведенных местах, удаленных от зданий, сооружений и других объектов на расстоянии не менее 500 м.

19. Перегрузка опасных грузов производится с применением погрузочно-разгрузочных механизмов, имеющих дистанционный принцип управления. Использование для работы с опасными грузами открытых грузовых

механизмов, непосредственно управляемых водителями, погрузочно-разгрузочных машин, работающих на карбюраторах или дизелях в закрытых помещениях, не допускается. Кабины для грузовых механизмов, предназначенных для работы с опасными грузами предусматриваются герметичными и оборудованными вентиляцией с очисткой подаваемого в кабину воздуха.

После работ с опасными грузами грузовые механизмы подвергаются очистке, в необходимых случаях - обезвреживанию.

20. Погрузка и выгрузка опасных грузов (взрывчатых материалов, сжатых, сжиженных и растворенных под давлением газов, самовозгорающихся веществ, легковоспламеняющихся жидкостей и твердых веществ, окисляющихся веществ, едких и коррозионных веществ, ядовитых веществ, радиоактивных материалов) производится в специально отведенных и оборудованных для этих целей местах.

Погрузочно-разгрузочные работы с опасными грузами в местах общего пользования не допускаются.

21. Пек и изделия из него во время погрузочно-разгрузочных работ предварительно смачивается водой.

Погрузка и выгрузка пека и пексодержащих изделий производится в ночное время, допускается проведение этих работ в пасмурные дни под навесом.

22. Работа с бестарными химическими грузами производится при наименьшей инсоляции и минимальных воздушных потоках.

Проведение погрузочно-разгрузочных работ на открытом воздухе при скорости ветра более 3 метров в секунду, размещенных навалом химических грузов, не допускается.

23. Совместная погрузка опасных грузов разных категорий, опасных грузов с неопасными, погрузка и выгрузка опасных грузов без маркировок, не допускается.

24. По окончании погрузки опасного груза в вагон проверяется правильность загрузки, надежность крепления груза, после чего вагон пломбируется. При внутреннем осмотре вагонов, загруженных опасными грузами, или непосредственно после выгрузки грузов допускается пользоваться только взрывобезопасными фонарями. Включать и выключать фонари в вагоне не допускается.

25. Работы с опасными грузами производятся в дневное время и, в виде исключения, в ночное время при условии достаточной освещенности взрывобезопасными светильниками.

26. Налив и слив цистерн с нефтепродуктами осуществляются механизированным способом на складах отправителей и получателей.

27. Люки, крышки и колпаки цистерн открываются инструментом с диэлектрическим покрытием с наветренной стороны.

28. Погрузка и выгрузка кислот и других едких веществ производится в специальных складах, пол которых находится на уровне с полом вагона.

В случае отсутствия склада с полом на уровне пола вагона выполнение работ с едкими веществами производится с использованием специальных подъемников

29. Бутыли, бочки, ящики и другие емкости с легковоспламеняющимися жидкостями, кислотами и другими едкими веществами перевозятся на специальных тележках или переносятся на носилках, имеющих специальные гнезда.

Перемещение указанных грузов на специальных носилках допускается на расстояние не более 50 м по горизонтальной поверхности.

30. Корзины с бутылками в складе устанавливают в один ярус. При наличии специальных стеллажей допускается установка бутылей в два яруса.

31. Места погрузки и выгрузки кислот оборудуются электрическими лампами напряжением не более 12 вольт.

32. Погрузка радиационных упаковок производится в крытые вагоны без тормозных площадок. Погрузка универсальных контейнеров с грузом радиоактивных веществ объемом свыше 5 м³ производится на открытый подвижной состав.

33. Вагоны после выгрузки ядовитых и едких веществ обследуются должностными лицами государственного органа санитарно-эпидемиологической службы с выдачей санитарно-эпидемиологического заключения о возможности перевозки в них животных, фуража, продовольственных грузов.

34. К транспортной таре при транспортировке опасных грузов предъявляются следующие требования:

1) конструкция тары изготавливается надежной, хорошего качества и обеспечивает предотвращение любой потери (утечки) груза при транспортировании во всех климатических зонах с учетом нагрузок, возникающих при перевозке;

2) на тару наносятся знаки опасности;

3) материал для тары обладает минимальными сорбционными свойствами;

4) легко подвергается очистке, в необходимых случаях обезвреживанию.

35. При транспортировке опасных грузов в крытых вагонах и универсальных контейнерах обеспечиваются следующие требования:

1) вагоны (цистерны) и контейнеры подаются под погрузку очищенными и обезвреженными внутри и снаружи;

2) после выгрузки опасных грузов кузова вагонов, контейнеры осматриваются, остатки перевозимого груза собираются, при необходимости обеззараживаются с соблюдением мер предосторожности и безопасности;

3) при перевозке ядовитых и едких веществ всех классов, очистка и обезвреживание вагонов (цистерн), контейнеров осуществляется грузополучателем. После выгрузки ядовитых и едких веществ вагон очищается от остатков перевозившихся грузов, при необходимости промывается и обезвреживается;

4) при обнаружении во время выгрузки поврежденной тары, рассыпанного или разлитого груза, наличия в вагоне запаха опасного вещества вызывается представитель грузополучателя и решается вопрос обеззараживания вагона, а также должностные лица государственного органа санитарно-эпидемиологической службы для выполнения необходимых профилактических мероприятий;

5) опасные грузы сопровождают аварийной карточкой, сертификатом соответствия, удостоверяющим безопасность перевозки;

6) возвратная тара и вагоны из-под опасных грузов, направляемые грузоотправителю для обработки обеспечиваются Аварийными карточками.

36. Перевозка опасных грузов в специальных контейнерах:

1) контейнеры должны выдерживать различные нагрузки, возникающие при перевозках во избежание разлива содержимого;

2) контейнеры, предназначенные для перевозки опасных грузов, должны иметь дополнительную защиту, которая определяется степенью опасности данного вещества.

37. Перевозка опасных грузов в цистернах:

1) опасные наливные грузы с учетом их биологической опасности разделяются на три группы: нефтепродукты (нефть и первичные продукты ее переработки), химические вещества (продукты органического и неорганического синтеза, жидкие минеральные удобрения, кислоты и щелочи), сжиженные и сжатые газы;

2) конструкция цистерн, материал, из которого они изготовлены, внутренние и внешние покрытия должны соответствовать нормативно-техническим документам и стандартам;

3) цистерны должны соответствовать виду перевозимого опасного груза;

4) перед заполнением цистерна осматривается, налив производится в специально отведенных местах, подготовка грузов к наливу (разбавление, смешивание, увлажнение) осуществляется в специально приспособленных емкостях;

5) при обнаружении течи налив прекращается, содержимое неисправной цистерны перекачивается в другую емкость;

6) места налива оборудуются приточно-принудительной вентиляцией;

7) по окончании налива наружная поверхность цистерны протирается или промывается до исчезновения следов наливаемого груза, после слива грузов цистерны обрабатываются на промывочно-пропарочном объекте;

8) на цистерны, предназначенные для перевозки опасных грузов, наносятся знаки опасности.

38. Транспортные средства после перевозки радиологических грузов подвергаются радиационному контролю, независимо от их дальнейшего использования.

39. При обнаружении локальных источников или транспортных средств, имеющих поверхностное радиоактивное загрязнение, работы по дезактивации проводятся организациями, имеющими лицензию на право проведения или специально подготовленным персоналом железной дороги.

40. Перевозка грузов, содержащих штаммы живых микроорганизмов (бактерии, вирусы, риккетсии, паразиты, грибы, их рекомбинации, генетически измененные микроорганизмы), материалы биологического происхождения, в которых содержатся или могут содержаться болезнетворные агенты, биологические препараты, предназначенные для иммунопрофилактики и диагностики инфекционных болезней людей или животных, содержащие штаммы живых микроорганизмов осуществляется в опломбированной металлической посуде (баках, биксах).

41. При перевозке инфекционных веществ внутри грузового места между внутренней емкостью и наружной тарой помещается список содержимого. На грузовых местах с жидкими инфекционными веществами на двух противоположных сторонах наносятся манипуляционные знаки, обозначающие верх грузовых мест.

42. Перевозка меха грызунов из районов и стран с неблагополучной эпизоотической обстановкой не допускается.

43. В случае возникновения аварийной ситуации при перевозке опасных грузов информируются государственные органы санитарно-эпидемиологической службы, территориальная комиссия по чрезвычайным ситуациям, грузоотправитель и грузополучатель и принимаются меры по охране места происшествия, локализации и ликвидации последствий, организации розыска потерянного или похищенного груза.

44. При аварийной ситуации, представляющей угрозу населению, территориальные подразделения транспортных организаций совместно с

причастными службами, организациями и специалистами грузоотправителя (грузополучателя) оперативно выполняют следующий комплекс мероприятий:

1) проведение санитарно-эпидемиологической разведки очага аварии и территории, находящейся под угрозой поражения от факторов аварии, определить границы опасной зоны, принять меры по ее ограждению и оцеплению;

2) при необходимости проведение эвакуации населения близлежащих территорий (радиус зоны эвакуации определяется исходя из свойств и количества груза, особенностей местности и погодных-климатических условий);

3) оценка эпидемиологической обстановки;

4) выявление людей, подвергшихся воздействию радиоактивных, ядовитых (токсичных) и едких веществ, биологически опасных препаратов и организация оказания им медицинской помощи;

5) разработка плана ликвидации аварийной ситуации;

6) установка, динамический контроль содержания химических/биологических и радиоактивных веществ в окружающей среде;

7) организация регистрации участников ликвидации последствий аварийной ситуации;

8) выбор способов нейтрализации, дезактивации и дегазации/дезинфекции на основе указаний Аварийной карточки;

9) организация контроля полноты нейтрализации (дегазации/дезинфекции, дезактивации, обеззараживания) местности, объектов внешней среды и груза, техники и транспорта, спецодежды;

10) организация медицинского обеспечения в очаге аварии.

45. Должностные лица государственного органа санитарно-эпидемиологической службы, прибыв к месту аварийной ситуации, незамедлительно организуют санитарно-противоэпидемиологические (профилактические) мероприятия по безопасному ведению аварийно-восстановительных работ и эффективности обеззараживания территории, груза, транспортных средств и механизмов.

46. Лица, привлеченные к ликвидации аварийных ситуаций с опасными грузами проходят обучение и обеспечиваются средствами индивидуальной защиты согласно норм их выдачи.

47. В случае аварийной ситуации в зимнее время работники государственного органа санитарно-эпидемиологической службы по окончании работ по обеззараживанию (дегазации/дезинфекции и дезактивации) организуют лабораторный контроль.

48. Лабораторный контроль эффективности обеззараживающих работ повторяют в теплое время года, при необходимости работы по обеззараживанию возобновляются.

49. Работы по ликвидации последствий аварийной ситуации с опасными грузами считаются законченными после завершения ликвидации заражения, подтвержденной санитарно-эпидемиологическим заключением.

50. Средства индивидуальной защиты, применявшиеся при ликвидации аварийной ситуации, направляются на проверку с целью установления возможности дальнейшего использования.

51. К работе с опасными грузами не допускаются лица, не достигшие 18 лет.

52. Перед поступлением на работу каждый работник и лица, временно привлекаемые к работе с опасными грузами, проходят инструктаж о токсических свойствах опасных грузов, правилах работы с ними, мерах предосторожности и правилах оказания первой медицинской помощи при возникновении аварийных ситуаций.

53. Лица, занятые хранением, погрузочно-разгрузочными работами, перевозкой опасных грузов, проходят медицинский осмотр, гигиеническое обучение, обеспечиваются спецодеждой, средствами индивидуальной защиты, медицинскими аптечками и специальным питанием за счет средств работодателя.

54. На объектах, где выполняются работы с опасными грузами, разрабатывается инструкция, определяющая порядок выполнения операций, меры безопасности и ответственность лиц, связанных с организацией работ, согласованная с государственным органом санитарно-эпидемиологической службы.

Приложение 2
к приказу и.о. Министра здравоохранения
Республики Казахстан
от 3 августа 2010 года № 587

Санитарные правила

"Санитарно-эпидемиологические требования к пунктам технического осмотра грузовых вагонов"

1. Общие положения

1. Настоящие санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации пунктов технического осмотра грузовых вагонов" (далее - санитарные правила) устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к выбору земельного участка, проектированию, строительству, реконструкции, ремонту и вводу в эксплуатацию и содержанию, к условиям бытового обслуживания и питания, к

сбору отходов потребления, условиям работы с источниками физических факторов, оказывающих воздействие на человека, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, водоснабжению, канализованию, освещению и вентиляции пунктов технического осмотра грузовых вагонов (далее - ПТО).

2. Санитарно-эпидемиологические требования санитарных правил распространяются на ПТО массовой погрузки и выгрузки; массовой подготовки вагонов к перевозкам; различных парков сортировочных станций, где производится ремонт без отцепки вагонов.

2. Санитарно-эпидемиологические требования к проектированию, строительству, оборудованию, к условиям бытового обслуживания, к условиям работы с источниками физических факторов, оказывающих воздействие на человека, содержанию и эксплуатации пунктов технического обслуживания

3. Проектирование, размещение, строительство, реконструкция и эксплуатация ПТО осуществляется на основании санитарно-эпидемиологического заключения на соответствие требованиям настоящих санитарных правил.

Земельный участок под строительство ПТО выбирается на незагрязненном участке, удаленном не менее чем на 50 метров (далее - м) выше по потоку грунтовых вод от существующих или возможных источников загрязнения: уборных, выгребных ям, складов удобрений и ядохимикатов, промышленных организаций, канализационных сооружений, старых заброшенных колодцев, скотных дворов.

4. Размеры санитарно-защитной зоны (далее - СЗЗ) учитывается при проектировании ПТО.

5. Участки территории между путями предусматриваются с уклоном для отвода дождевых и талых вод, соответствующий плану и профилю пути, требованиям безопасности работающего персонала. На участке, где построено здание, территория асфальтируется.

6. Расстояние от рабочих мест до бытовых помещений, кроме помещений для отдыха работающих, предусматривается не более 500 м, в районах с холодным климатом - не более 300 м. В отдельно стоящих зданиях на расстоянии не более 150 м от рабочих мест оборудуются комнаты отдыха работающих. Пункты питания размещаются на расстоянии не более 200 м от рабочих мест.

7. При проектировании и реконструкции ПТО предусматриваются средства автоматизации и механизации:

- 1) системы автоматического выявления неисправностей во время движения поездов с применением телевизионных автоматов и логических устройств;
- 2) приборы бесконтактного выявления перегретых букс в поездах;
- 3) приборы электронной дефектоскопии;
- 4) универсальные самоходные машины для безотцепочного ремонта вагонов;
- 5) эстакады, тельферы на переходных мостах на не электрифицированных участках и подземными тоннелями для транспортировки деталей поперек железнодорожных путей;
- 6) маслопроводы, воздухопроводы, системы централизованного опробования тормозов, двухсторонней переговорной связью с пониженным уровнем громкости;
- 7) устройства централизованного ограждения составов.

8. В конструкции универсальных ремонтных самоходных машин предусматриваются устройства для сварочных работ, смены головки автосцепки, маятниковых подвесок и центрирующих балочек, доставки запасных частей, материалов, приспособлений и инструмента к месту работы. Кроме этого, на машине предусматриваются электрические фары, позволяющие фокусировать свет и менять его направление для дополнительного освещения места работы; радиостанция для оперативной связи с оператором ПТО.

9. При разработке технологических процессов учитывается оборудование, не являющееся источником выделения вредных веществ, превышающих предельно-допустимые концентрации (далее - ПДК).

10. Вредные производственные факторы, имеющиеся на рабочих местах не должны превышать ПДК.

Стены компрессорного отделения изготавливаются из звукоизолирующего материала.

11. Организация труда предусматривает сокращение непроизводительного движения вдоль поездов. Технологический процесс обработки поездов предусматривает пропуск вагонов мимо стоящих на месте осмотрщиков.

12. Стеллажи для хранения запасных деталей устанавливаются на конечных участках рабочего пути универсальных ремонтных самоходных машин. Размеры стеллажей предусматривают экипировку машин деталями и материалам для работы в течение смены.

13. На ПТО, где невозможно применение универсальных ремонтных самоходных машин, стеллажи для хранения деталей размещаются на всех междупутьях на расстоянии не более 200 м друг от друга.

14. На участках ПТО с напряженной работой предусматриваются подземные пешеходные тоннели. Допускается размещение в пешеходных тоннелях

сооружений автоматической транспортировки деталей с оборудованием ограждающих устройств.

15. В горловине станции оборудуются углубленные застекленные смотровые пункты, снабженные регулируемым изнутри прожекторным освещением и переговорной связью.

16. В бытовых помещениях предусматриваются гардеробные, душевые, умывальные, устройство питьевого водоснабжения, помещения для приема пищи, отдыха и обогрева работающих, помещения и устройства для сушки, стирки, химической чистки и ремонта рабочей одежды и обуви.

17. Наружные входы в бытовые помещения при наружной температуре ниже минус 20 градусов Цельсия (далее - $^{\circ}\text{C}$) оборудуются двойными тамбурами. Притворы окон и дверей уплотняются упругими прокладками и оборудуются натяжными приборами.

18. Помещения для рабочей одежды размещаются отдельно от гардеробных для домашней одежды. Душевые размещаются смежно с гардеробными.

19. Для хранения рабочей одежды и ее сушки гардеробные оборудуются одинарными шкафами глубиной 50 сантиметров (далее - см), шириной 50 см и высотой 165 см. Шкафы имеют в нижней части отверстия площадью по 0,03 квадратных метров (далее - м^2), а в верхней части - устройство механической вытяжки воздуха в количестве 25 кубических метров в час (далее - $\text{м}^3/\text{час}$).

20. Рядом с гардеробными предусматривается помещение для сушки рабочей одежды из расчета 0,2 м^2 на каждого пользующегося сушилкой в наиболее многочисленной смене.

21. Проектирование и устройство душевых осуществляется согласно действующих санитарных правил.

22. Количество помещений для отдыха и обогрева работающих устанавливаются по числу групп, предусмотренных технологическим процессом, но не менее трех помещений на участках осмотра и ремонта вагонов (в голове, середине и хвосте состава).

23. Площадь помещений для отдыха и обогрева работающих принимается из расчета 0,3 м^2 на 1 работающего в наиболее многочисленной группе, но не менее 18 м^2 .

24. На ПТО с небольшим числом работающих (менее 30 человек в наиболее многочисленной смене) и при отсутствии в непосредственной близости пунктов питания допускается прием пищи в помещениях отдыха и обогрева работающих. В этих случаях площадь указанных помещений принимается из расчета 1 м^2 на 1 работника.

25. Помещения для отдыха и обогрева работающих оборудуются водопроводом, канализацией, отоплением с равномерным прогревом по периметру помещения, устройствами для охлаждения воздуха в теплый период года, умывальниками с устройствами для нанесения защитных паст и мытья рук специальными жидкостями. Если в этих помещениях предусматривается прием пищи, дополнительно устанавливаются бытовой холодильник и электроприборы. В помещении для отдыха и обогрева работающих предусматриваются стол, стулья, кресла или диваны. При каждом помещении для отдыха и обогрева работающих предусматриваются туалеты (уборные).

26. В зависимости от числа работающих при ПТО допускается предусматривать буфеты с отпуском горячих блюд, доставляемых из столовых. Пункты питания должны работать круглосуточно.

27. Стирка рабочей одежды предусматривается в прачечных при ПТО, в прачечных вагонных депо или в прачечных для групп железнодорожных организаций.

28. Количество напольных чаш или унитазов и писсуаров устанавливается в зависимости от количества рабочих в наиболее многочисленной группе ПТО и, пользующихся санитарным узлом рабочих других служб железнодорожных станций, из расчета 30 мужчин на 1 напольную чашу (унитаз) и на 1 писсуар, 15 женщин - на 1 напольную чашу (унитаз). В общем числе напольных чаш и унитазов предусматривается не менее 30% унитазов.

29. Для профилактики ожогов рук при определении температуры нагрева бункс рабочие ПТО снабжаются специализированными крючками-щупами, имеющими малоинерционные термометры.

30. В холодный период года рабочие ПТО на протяжении всей смены обеспечиваются горячим чаем или кофе, в месяцы с повышенной температурой воздуха - питьевой водой.

3. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению, канализованию, отоплению, освещению, вентиляции, содержанию территории, сбору отходов потребления пунктов технического осмотра

31. Все здания и сооружения ПТО обеспечиваются централизованным водопроводом и канализацией.

32. ПТО обеспечивается хозяйственно-питьевой водой, соответствующей органолептическим, микробиологическим, химическим нормативам.

33. Горячая вода в производственных и бытовых помещениях ПТО подводится ко всем умывальным раковинам с установкой на них смесителей.

34. Канализация ПТО обеспечивает отвод поверхностных и ливневых стоков с территории, производственных вод и хозяйственно-фекальных стоков от производственных и вспомогательных зданий.

Поверхностно-ливневые и производственные стоки предварительно очищаются от нефтепродуктов и спускаются в существующие канализационные сети.

35. Не допускается сброс поверхностно-ливневых, производственных и фекально-хозяйственных сточных вод ПТО в водоемы без соответствующей очистки, а также устройство поглощающих колодцев.

36. На производственных участках ПТО предусматриваются общее и местное искусственное освещение.

37. Для общего освещения применяются светильники марки РКУ с лампами ДРЛ, КГ, ксеноновые или гирлянды из ламп накаливания, обеспечивающие на путях, где проводятся работы по осмотру и ремонту вагонов освещенность в 30 люкс (далее - лк).

38. Для местного освещения при работе под вагонами и между ними применяются переносные ручные фонари. Для переносных светильников на междупутьях предусматриваются устройства для подключения к низковольтному напряжению.

39. В стрелочных горловинах при организации осмотра вагонов движущего состава предусматривается мачтовое освещение рабочих поверхностей с уровнем освещенности не менее 30 лк.

40. Уборка территории ПТО проводится ежедневно с поливом в летнее время года, в зимнее время - систематически очищается от снега и льда, во время гололеда посыпается песком.

Инструменты, механизмы, детали и материалы после их использования убираются с проходов и других мест пребывания рабочих.

41. Производственные отходы, образующиеся при выполнении ремонтных работ собираются в металлические емкости, удаляются и ликвидируются.

42. На ПТО, где отсутствует канализация для отвода поверхностно-ливневых стоков, до оборудования последней необходимо: обеспечивать удаление льда, снега, замену загрязненного грунта чистым; систематически обеспечивать очистку выгребных ям уборных при заполнении их не более чем на 2/3.

43. Рабочие ПТО обеспечиваются специальной одеждой и обувью, средствами индивидуальной защиты.

Санитарные правила

"Санитарно-эпидемиологические требования к санитарно-карантинному тупику"

1. Общие положения

1. Настоящие санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к санитарно-карантинному тупику" (далее - санитарные правила) устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации, территории, хозяйственно-питьевому водоснабжению, условиям бытового обслуживания и питания, сбору отходов потребления, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, водоснабжению, канализованию, освещению санитарно-карантинного тупика.

2. В настоящих санитарных правилах использован следующий термин:

санитарно-карантинный тупик (далее - тупик) - участок железнодорожного полотна, предназначенный для изоляции и отстоя вагона с пассажирами, в случае угрозы ввоза и распространения карантинных и особо опасных инфекционных заболеваний по эпидемиологическим показаниям.

2. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации, территории, хозяйственно-питьевому водоснабжению, условиям бытового обслуживания и питания, сбору отходов потребления, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, канализованию, освещению, медицинскому обеспечению

3. Тупик предусматривается планами по санитарной охране станции филиалами "АО "Национальная компания "Қазақстан темір жолы" - отделений дорог.

Тупик разворачивается согласно приложению 1 к настоящим санитарным правилам.

На тупик выдается санитарный паспорт в соответствии с приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 18 ноября 2009 года № 731 "Об определении Правил выдачи, учета и ведения санитарного паспорта на объект и транспортное средство" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 5899).

4. Тупик размещается от населенного пункта на расстоянии не менее 500 м. С целью подвоза продуктов, эвакуации пассажиров предусматриваются подъездные пути для автомобильного транспорта.

5. На территории тупика:

1) оборудуются точки для подключения вагонов к электросети для освещения территории в ночное время и телефонная связь;

2) предусматриваются надворные туалеты с бетонированным выгребом и сборно-щитовые переносные конструкции с рукомойниками или металлические емкости, подставляемые под вагон для сбора сточных вод;

3) устанавливаются металлические контейнеры для сбора твердых бытовых отходов. Отходы сжигаются в предусмотренной для этой цели металлической печи.

6. Территория, на которой расположены выгребные ямы, ограждается по периметру на высоту 1,5 м. Ямы закрываются металлическими крышками. Не допускается использование выгребных ям для сбора мусора.

7. Туалеты, выгребные ямы, мусоросборники не менее одного раза в день подвергаются дезинфекции.

8. Тупик обеспечивается централизованным или децентрализованным водоснабжением. При централизованном водоснабжении предусматриваются водоразборные колонки.

При отсутствии водопровода, заправка вагонов осуществляется из водяных вагонов или автоводовозов, имеющих санитарный паспорт. Водяные вагоны, прикрепленные к тупику, не меняются в течение всего его функционирования. После каждой заправки вагона, до выезда с тупика, водяные вагоны и автоводовозы подвергаются дезинфекции средствами, зарегистрированными и разрешенными к применению в Республике Казахстан.

Для хозяйственно-питьевых нужд применяется вода, соответствующая органолептическим, микробиологическим, химическим нормативам.

9. Водоразборные колонки ограждаются по периметру. Пользование водоразборной колонкой жителями населенных пунктов не допускается.

10. На территории тупика или на станции, к которой он прикреплен, предусматривается помещение для хранения минимального запаса оборудования, моющих и дезинфицирующих средств согласно приложению 2 к настоящим санитарным правилам.

11. Питание пассажиров организуется централизованное. Подвоз горячего питания осуществляется в термосах. Транспортное средство для доставки питания не допускается использовать для других целей. После каждого выезда с территории тупика автотранспорт подвергается наружной дезинфекции.

12. При выявлении больного с карантинным или особо опасным инфекционным заболеванием обеззараживание посуды и текущая дезинфекция в вагоне проводится согласно приложению 3 к настоящим санитарным правилам. Прием пищи организуется непосредственно в вагоне. Разнос пищи осуществляется дежурным по вагону в емкостях с крышками.

13. Используется кипяченая вода. Для быстрого комплектования завтрака из таких продуктов как вареные яйца, сыр, копченая колбаса, печенье, предусматриваются полиэтиленовые пакеты.

14. Уборка вагонов осуществляется 2 раза в день влажным методом, с использованием моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в Республике Казахстан.

15. При обнаружении больного (при подозрении) карантинным или особо опасным инфекционным заболеванием, больной остается в том же купе, контактные с ним лица изолируются временно в отдельное купе.

16. Медицинский работник, выявивший больного, до его госпитализации в стационар, проводит санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия.

17. За изолированными лицами проводится медицинское наблюдение с ежедневным опросом, осмотром и термометрией. При размещении в тупике нескольких вагонов, за каждым вагоном закрепляется отдельный медицинский персонал. Медицинский персонал тупика проходит подготовку по вопросам дезинфекционного режима в очаге с больным карантинной, особо опасной инфекцией.

Приложение 1
к санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования
к санитарно-карантинному тупику"

Схема развертывания тупика

1. Начальник станции (дежурный по станции), получив сообщение о наличии в составе карантинного вагона (вагонов):

- 1) вводит в действие план развертывания тупика;
- 2) ставит в известность начальника линейного отдела полиции, руководителей организаций ответственных за водоснабжение, энергоснабжение и других причастных лиц, о необходимости проведения мероприятий по выполнению карантинного режима;
- 3) устанавливает контроль за выполнением мероприятий в установленные сроки.

2. Начальник линейного отдела полиции (в течение 30 минут) высылает наряд полиции, обеспечивающий охрану пассажиров карантинного вагона.

3. Начальник организации, ответственный за вывоз мусора и нечистот, проверяет наличие и исправность мусоросборников, туалетных емкостей, в

случае отсутствия устанавливает их в течение 3-х часов и обеспечивает вывоз мусора и нечистот с тупика по мере их накопления (после дезинфекции).

4. Начальник организации, ответственный за водоснабжение, проверяет исправность водопроводных колонок, пожарных гидрантов и обеспечивает водоснабжение.

5. Начальник организации, ответственный за энергоснабжение, проверяет обеспечение освещенности карантинного тупика, при необходимости принимает меры об его усилении и в 3-х часовой срок обеспечивает подключение освещения к вагонам карантинного поезда.

6. Начальник организации, ответственный за питание, организует 3-х разовое горячее питание пассажиров карантинного вагона.

7. Начальник организации, ответственный за содержание вагона, обеспечивает в достаточном количестве бельем, хозяйственным инвентарем (ведра, тапки, чайники, бачки для питьевой воды, столовая и чайная посуда).

8. Начальник организации, ответственный за сигнализацию и связь, обеспечивает подключение телефона и бесперебойную связь.

9. Руководитель лечебно-профилактической организации в течение 1 часа обеспечивает выделение медицинского персонала для обслуживания изолированных лиц, обеспечивает на весь срок изоляции медицинское наблюдение и соблюдение ограничительных мер в вагоне (вагонах).

10. Государственный орган санитарно-эпидемиологической службы обеспечивает методическое руководство работой карантинного вагона и контроль за соблюдением в нем ограничительных мер.

Приложение 2
к санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования
к санитарно-карантинному тупику"

Минимальный запас оборудования, моющих и дезинфицирующих средств тупиков

№	Наименование	Количество
1.	Электрический кабель	50 м
2.	Телефонный кабель	50 м
3.	Телефонный аппарат	1 единица
4.	Водопроводные шланги	50 м
5.	Мусоросборник	1 единица
6.	Конструкция под туалет	1 единица
7.	Конструкция под умывальник	2 единицы
8.	Металлическая емкость	2 единицы

9.	Термос (5л)	5 единиц
10.	Кипятильник	5 единиц
11.	Полиэтиленовые пакеты	50 штук
12.	Туалетная бумага	10 штук
13.	Металлическая печь	1 единица
14.	Умывальник	5 единиц
15.	Фонарики	5 единиц
16.	Дезинфицирующие средства	не менее 50 кг
17.	Моющие средства	не менее 50 кг

Приложение 3
к санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования
к санитарно-карантинному типу"

Требования к дезинфекции в пассажирском вагоне при выявлении больного карантинным, особо опасным инфекционным заболеванием

1. Текущая дезинфекция в пассажирском вагоне проводится при выявлении больного (подозрительного) карантинным или особо опасным инфекционным заболеванием проводниками пассажирского поезда под руководством и контролем медицинского работника до момента эвакуации больного из вагона в стационар. После эвакуации больного, в вагоне проводится заключительная дезинфекция.

2. Подвергаются текущей дезинфекции средством, зарегистрированным и разрешенным к применению в Республике Казахстан:

- 1) емкости с выделениями больного (кал, рвотные массы);
- 2) посуда (стаканы, тарелки, ложки, вилки) после каждого употребления, с последующим ополаскиванием;
- 3) остатки пищи, мусор.

3. Нательное и постельное белье собирается в клеенчатый мешок или наволочку, смоченную в дезинфицирующем растворе, белье в наволочке хранится в купе больного до заключительной дезинфекции.

4. В туалетной комнате моются и протираются панели, пол, умывальная раковина и унитаз ветошью, смоченной в растворе дезинфицирующего средства; при обработке умывальной раковины, унитаза применяются ерши.

5. В купе больного моется пол, протираются панели, ручки дверей дезинфицирующим средством; при загрязнении пола или других поверхностей выделениями больного, пол в местах загрязнения заливается дезинфицирующим раствором с последующей уборкой выделений и повторной дезинфекцией мест, где находились выделения (кал, рвотные массы, мокрота, моча).

6. В коридоре, других купе вагона и тамбурах пол моется, протираются ковровые дорожки, ручки дверей, и возле окон, одним из дезинфицирующих средств, зарегистрированных и разрешенных к применению в Республике Казахстан.

© 2012. РГП на ПХВ «Институт законодательства и правовой информации Республики Казахстан»
Министерства юстиции Республики Казахстан