

Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к транспортным средствам для перевозки пассажиров и грузов"

Утративший силу

Приказ Министра национальной экономики Республики Казахстан от 20 марта 2015 года № 240. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 14 мая 2015 года № 11049. Утратил силу приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 31 мая 2017 года № 359

Сноска. Утратил силу приказом Министра здравоохранения РК от 31.05.2017 № 359 (вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования).

В соответствии с пунктом 6 статьи 144 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года "О здоровье народа и системе здравоохранения",

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить прилагаемые Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к транспортным средствам для перевозки пассажиров и грузов".

2. Комитету по защите прав потребителей Министерства национальной экономики Республики Казахстан обеспечить в установленном законодательством порядке:

1) государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан;

2) в течение десяти календарных дней после государственной регистрации настоящего приказа его направление на официальное опубликование в периодических печатных изданиях и в информационно-правовой системе "Эділет";

3) размещение настоящего приказа на официальном интернет-ресурсе Министерства национальной экономики Республики Казахстан.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на курирующего вице-министра национальной экономики Республики Казахстан.

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

Министр

национальной экономики

Республики Казахстан

Е. Досаев

"СОГЛАСОВАН"

Министр здравоохранения
и социального развития
Республики Казахстан
_____ Т. Дуйсенова

6 апреля 2015 года

"СОГЛАСОВАН"

Министр по инвестициям
и развитию
Республики Казахстан

_____ А. Исекешев

10 апреля 2015 года

Утверждены
приказом Министра национальной
экономики Республики Казахстан
от 20 марта 2015 года № 240

Санитарные правила

"Санитарно-эпидемиологические требования к транспортным средствам для перевозки пассажиров и грузов"

1. Общие положения

1. Настоящие Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к транспортным средствам для перевозки пассажиров и грузов" (далее – Санитарные правила) определяют санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации транспортных средств (железнодорожные, автомобильные, морские, внутренние водные, воздушные) (далее – транспортные средства), применяемых для перевозки пассажиров (специального контингента), пищевых продуктов, продовольственного сырья, хозяйственно-питьевой воды, радиоактивных, опасных химических и токсических веществ и условиям перевозки пассажиров и грузов.

2. Эксплуатация транспортных средств допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения выданного в соответствии с пунктом 8 статьи 62 Кодекса Республики Казахстан "О здоровье народа и системе здравоохранения" (далее – Кодекс).

3. В настоящих Санитарных правилах используются следующие понятия:

1) автомобильное транспортное средство (далее – автотранспортное средство) – единица подвижного состава автомобильного транспорта, включающего автобусы, микроавтобусы, легковые и грузовые автомобили, автомобильные

прицепы, полуприцепы к седельным тягачам, а также специализированные автомобили (предназначенные для перевозки определенных видов грузов) и специальные автомобили (предназначенные для выполнения различных преимущественно нетранспортных работ);

2) авиационно-химические работы (далее – АХР) – работы, выполняемые гражданской авиацией с применением пестицидов и агрохимикатов в сельском хозяйстве на участках сельскохозяйственных, лесных и других угодий;

3) аварийная ситуация – условия, отличные от условий нормальной перевозки грузов, связанные с загоранием, утечкой, просыпанием опасного вещества, повреждением тары или подвижного состава с опасным грузом, которые могут привести или привели к взрыву, пожару, отравлению, облучению, заболеваниям, ожогам, обморожениям, гибели людей или животных, опасным последствиям для окружающей среды, а также случаи, когда в зоне аварии на железной дороге оказались вагоны, контейнеры или грузовые места с опасными грузами;

4) аварийные карточки (Алфавитный указатель поиска опасных грузов по номеру Организации Объединенных Наций и по наименованию) – включают в себя все синонимические варианты наименования опасного груза, под которыми он поименован в действующей нормативно-технической документации "Аварийные карточки на опасные грузы", утвержденной и введенной в действие решением Совета по железнодорожному транспорту государств-участников Содружества Независимых Государств, Протокол от 30 мая 2008 года № 48 (далее – Аварийная карточка).

Аварийная карточка содержит указания по применению средств индивидуальной защиты, необходимые указания по действиям при аварийной ситуации: общего характера; при утечке, разливе и россыпи; при пожаре; указания по нейтрализации; указания по мер первой помощи;

5) специальный самоходный подвижной состав (далее – СПС) – тяговые транспортные средства (мотовозы, дрезины, специальные автомотрисы, железнодорожно-строительные машины), предназначенные для перевозки по железнодорожным путям пассажиров, работников железнодорожных подразделений, багажа и грузов;

6) специальный контингент – группа людей, осужденных решением суда за различные преступления и перевозимые в специальных вагонах;

7) остановочный пункт – пункт, предназначенный исключительно для посадки и высадки пассажиров;

8) специальный вагон – вагон для перевозки больных туберкулезом с выделением микобактерии туберкулеза и без выделения микобактерии туберкулеза;

9) эксплуатант воздушного судна – физическое или юридическое лицо, осуществляющее эксплуатацию воздушного судна на основании права собственности, договора аренды или других правоустанавливающих документов;

10) багаж – имущество пассажира, принятое к перевозке на транспортных средствах;

11) буфет-бар – отведенный участок в вагоне пассажирского поезда или электропоезда под устройство стойки бара с соответствующим оборудованием, для реализации напитков, соков, воды и не скоропортящейся продукции в заводской упаковке;

12) вагон-ресторан – пункт общественного питания, где производится хранение, приготовление и реализация пищевых продуктов и блюд в пути следования пассажирского поезда;

13) вагон-холодильная станция – вагон, оборудованный охлаждающими установками;

14) гидрофора – цистерна для хранения воды, находящаяся под давлением;

15) дизель-электростанция – энергетическая установка, оборудованная одним или несколькими генераторами электрического тока, приводимыми во вращение дизельными двигателями;

16) междупутье – участок между железнодорожными путями;

17) поезд пассажирский – поезд для перевозки пассажиров, багажа и почты, сформированный из пассажирских вагонов;

18) пассажирские вагоны — вагоны, предназначенные для перевозки пассажиров и (или) багажа, почтовых отправок, такие, как почтовые, багажные, вагоны-рестораны, служебно-технические, служебные, клубы, санитарные, испытательные и измерительные лаборатории, специальные вагоны пассажирского типа;

19) пункт экипировки пассажирских вагонов (далее – пункт экипировки) – специализированный участок железнодорожных путей, где осуществляется подготовка и оснащение вагонов в рейс;

20) техническое обслуживание пассажирских вагонов (далее – ТО) – осмотр, текущий безотцепочный ремонт и экипировка вагона в пунктах технического обслуживания, на пассажирских технических станциях в пунктах формирования и оборота, станциях по пути следования поезда, при техническом обслуживании пассажирских вагонов в отстое;

21) пассажирское судно – судно, предназначенное для перевозки более двенадцати пассажиров;

22) пассажироместимость – количество пассажиров, определяемое по числу спальных мест (каютные пассажиры) и числу постоянных мест для сидения (внекаютные пассажиры);

23) модернизация – внесение в принятую типовую конструкцию подвижного состава существенных изменений, требующих проведения типовых или приемочных испытаний;

24) камбуз – помещения для приготовления и приема пищи экипажа судна с численностью не более пяти человек;

25) карантинные заболевания – группа заболеваний (чума, холера, желтая лихорадка), характеризующиеся повышенной контагиозностью и летальностью, одним из эффективных профилактических мероприятий, против которых, является проведение карантинных мероприятий;

26) экипаж судна – лица, внесенные в судовой штат, обеспечивающие управление, движение и безопасность эксплуатации судна, включая персонал, обслуживающий как личный состав судна, так и пассажиров;

27) упаковка – средство или комплекс средств, обеспечивающих защиту продукции от повреждения и потери, а также облегчающих транспортировку, хранение и реализацию продукции;

28) караульная служба – подразделение военизированной железнодорожной охраны, осуществляющее охрану железнодорожных объектов, грузов на станциях и в пути следования поездов;

29) опасный груз – опасное вещество, материалы, изделия и отходы производства, которые, вследствие их специфических свойств, при транспортировке или перегрузке могут создать угрозу жизни и здоровью людей, вызвать загрязнение окружающей среды, вызвать повреждение и уничтожение транспортных сооружений, средств и иного имущества;

30) нефтесодержащие воды – воды, скапливающиеся под настилом машинных и котельных отделений, и другие воды, содержащие нефтепродукты;

31) служебно-бытовой вагон – вагон, предназначенный для отдыха и соблюдения бытовых условий персонала;

32) машинные помещения – помещения, в которых расположены главные и вспомогательные механизмы, котлы, насосы, генераторы, оборудование для вентиляции и кондиционирования воздуха, пункты для приема топлива, мастерские и другие подсобные помещения, а также шахты этих помещений;

33) кабина машиниста – отделенная перегородками часть кузова, в которой расположены рабочие места локомотивной бригады, приборы и устройства для управления локомотивом, моторвагонным подвижным составом, специальным железнодорожным подвижным составом;

34) специализированное очистное судно – самоходное или несамоходное судно, предназначенное для приема всех или части сточных вод и последующей их обработки;

35) мотор-вагонный подвижной состав (далее – МВПС) – это моторные и прицепные вагоны, из которых формируются мотор-вагонные поезда (электропоезда, дизельные поезда и автомотрисы), предназначенные для перевозки пассажиров, багажа, почты;

36) пестициды (ядохимикаты) – химические, биологические и другие вещества, используемые против вредных и особо опасных вредных организмов, а также для предуборочного просушивания, удаления листьев и регулирования роста растений;

37) радиоактивный груз – радиоактивный материал, принятый к перевозке в грузовом (специальном) транспорте;

38) рефрижераторный вагон – вагон, оборудованный холодильной установкой для перевозки скоропортящихся продуктов;

39) рефрижераторный подвижной состав – состав, который состоит из рефрижераторных вагонов, вагон-холодильной станции, дизель-электростанции, служебно-бытового вагона;

40) санитарно-эпидемиологическое заключение – документ, удостоверяющий соответствие (несоответствие) санитарным правилам и гигиеническим нормативам проектной документации, факторов среды обитания, хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ и услуг;

41) салон (кабина) – внутреннее помещение автотранспортного средства для пассажиров и водителя;

42) суда-водолеи – суда для перевозки воды;

43) железнодорожная станция – пункт, разделяющий магистральные пути на участки, имеющий путевое развитие, обеспечивающий регулирование движения, пропускную способность и позволяющий производить операции по приему, отправлению, скрещению, обгону поездов, по обслуживанию пассажиров, приему, выдаче багажа, грузобагажа, почтовых отправлений и (или) грузов;

44) техническое обслуживание-1 (далее – ТО-1) – осмотр, текущий безотцепочный ремонт, подготовка оборудования пассажирских вагонов перед каждым отправлением в рейс в пункте технического обслуживания, а также в поездах в пути следования;

45) техническое обслуживание-2 (далее – ТО-2) – комплексная подготовка пассажирских вагонов перед началом летних и зимних перевозок;

46) скоропортящийся груз – груз, имеющий ограниченный срок годности, и требующий особых условий перевозки и хранения;

47) организованный детский коллектив – коллектив не менее чем из десяти детей, в возрасте от 6 до 18 лет, следующий в одном транспорте по одному маршруту в сопровождении взрослых и медицинского работника;

48) сырой груз – груз, содержащий жидкость, или груз который может по своей природе выделять жидкость или образовать жидкость (жидкость в водонепроницаемом контейнере, неупакованное сырое мясо, замороженная рыба, внутренности животных, шкуры, кожа в водонепроницаемом контейнере и животные);

49) судно внутреннего плавания – судно, предназначенное для эксплуатации на внутренних водных путях.

4. Работники транспортных средств для перевозки пассажиров и грузов проходят обязательные медицинские осмотры в соответствии с Перечнем вредных производственных факторов, профессий, при которых проводятся обязательные медицинские осмотры, утвержденным приказом исполняющего обязанности Министра национальной экономики от 28 февраля 2015 года № 175 , зарегистрированным в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов Республики Казахстан под № 10987 и Правилами проведения обязательных медицинских осмотров, утвержденными приказом исполняющего обязанности Министра национальной экономики от 24 февраля 2015 года № 128 , зарегистрированным в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов Республики Казахстан под № 10634.

5. Работники декретированных групп населения имеют при себе личную медицинскую книжку по форме установленной Правилами выдачи, учета и ведения личных медицинских книжек, утвержденными приказом исполняющего обязанности Министра национальной экономики от 24 февраля 2015 года № 126 , зарегистрированным в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов Республики Казахстан под № 10638 (далее – Правила № 126).

6. Рабочие места обеспечиваются медицинской аптечкой с набором медикаментов и перевязочных материалов согласно Перечню лекарственных средств и изделий медицинского назначения автомобильных аптечек первой медицинской помощи, утвержденному приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 2 июля 2014 года № 368, зарегистрированным в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов Республики Казахстан под № 9649.

7. Для уборки и дезинфекции используются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в Республике Казахстан (далее – моющие и дезинфицирующие средства).

2. Санитарно-эпидемиологические требования к проектированию, строительству, реконструкции, ремонту и вводу в эксплуатацию пассажирских вагонов

8. На проектную документацию изготовления новых образцов пассажирского вагона, модернизацию существующих типов, юридическим и физическим лицам выдается санитарно-эпидемиологическое заключение, в соответствии с пунктом 8 статьи 62 Кодекса.

9. Для внутренней отделки применяются материалы стойкие к механическим воздействиям, влиянию света, моющих и дезинфицирующих средств, удобные для очистки от загрязнения, разрешенные к применению в Республике Казахстан.

10. Вновь проектируемые пассажирские вагоны имеют туалеты и санитарные помещения, оборудованные системой удаления нечистот замкнутого типа, обеспечивающей герметичное поступление нечистот в бак-сборник.

11. Используются конструкционные и отделочные материалы, имеющие критерий токсичности (индекс токсичности) меньше 20.

12. Из полимерных конструкционных и отделочных материалов в окружающую воздушную среду не выделяются летучие химические вещества в количествах, могущих оказать прямое или косвенное неблагоприятное воздействие на организм человека (с учетом совместного действия всех выделяющихся веществ).

13. Допустимые уровни выделения химических веществ из полимерных строительных материалов в воздушную среду и вещества, подлежащие определению при санитарно-химических исследованиях основных типов полимерных строительных материалов, приведены в приложениях 1 и 2 к настоящим Санитарным правилам.

14. Из конструкционных и отделочных материалов миграция вредных веществ 1 класса опасности в воздух внутреннего пространства вагона, не допускается. Содержание остальных веществ, выделяющихся из материалов, не должно превышать предельно-допустимые концентрации (далее – ПДК) для атмосферного воздуха населенных мест.

15. При определении класса опасности руководствуются соответствующим техническим регламентом, утвержденным в соответствии с подпунктом 17) статьи 7 Закона Республики Казахстан от 9 ноября 2004 года "О техническом регулировании".

16. При выделении из полимерных материалов нескольких вредных веществ, обладающих аддитивным действием, сумма отношений концентрации к их ПДК не превышает единицу.

17. В конструкции тамбура предусматриваются решетки в полу для чистки обуви пассажиров, пепельницы, на торцевых стенах – ящики для хранения запаса топлива, уборочного инвентаря, мусоросборники.

18. Исполнение переходных площадок вагонов, исключает попадание атмосферных осадков, влаги, пыли и грязи, предусматриваются поручни с гигиеничным, гладким покрытием, пол перехода оборудуется герметично.

19. Малый тамбур неслужебного конца вагона оборудуется мусорными ящиками стандартного типа с вставленными полиэтиленовыми мешками.

20. Окна пассажирских вагонов остекляются стеклом, обеспечивающим видимость, естественную освещенность, звуковую и тепловую изоляцию.

21. Окна в коридоре пассажирского вагона ограждаются поручнями, оборудуются солнцезащитными шторами с механизмом подъема и опускания.

22. Окна туалетных и душевых помещений остекляются матовым или тонированным стеклом.

23. В туалетах вагона унитаз изготавливается из коррозионно-стойкого материала. Конструкция крепления исключает попадание влаги под унитаз и покрытие пола.

24. В туалетах вагона отверстие пола для слива воды закрывается пробкой. Трубопроводы для сточных вод размещаются на удалении от подвагонного оборудования с теплоизоляцией, а во вновь поставляемых и проектируемых вагонах оборудуются обогревательными устройствами.

25. Унитаз оснащается пластмассовым сидением с крышкой, держателем для туалетной бумаги, емкостью с дезинфицирующими средствами и ершом.

26. Поверхности стен, потолка и пола в санитарных узлах покрываются водонепроницаемыми и стойкими к воздействию дезинфицирующих средств материалами, без щелей и выбоин, исключают попадание влаги, грязи под покрытие.

27. Умывальник в туалете оснащается смесителем горячей и холодной воды, дозатором с жидким мылом, полкой с бортиком для туалетных принадлежностей, зеркалом. Над водоразборными кранами предусматривается пиктограмма "Вода не питьевая". Около умывальника размещается полотенцедержатель с одноразовыми полотенцами или электрополотенцем, емкость для использованных одноразовых полотенец.

28. Санитарно-техническое и бытовое оборудование вагона поддерживается в исправном состоянии.

29. В служебном помещении предусматриваются:

1) шкафы для чайных принадлежностей и посуды, ниши для специальной одежды (далее – спецодежда);

2) раковина с подводкой горячей и холодной воды;

3) диван для проводника, подоконный столик, громкоговоритель с регулятором громкости, термометр для показания температуры внутри вагона;

4) холодильник;

5) микроволновая печь.

30. Для отдыха проводников отводится двухместное купе (один диван и одна спальная полка). Купе оборудуется откидным столиком, откидной сеткой (полкой) для мелких вещей, гардеробом или крючками, вешалками, нишей для багажа, выдвижной лестницей.

31. В спальнях вагонов предусматривается место для раздельного хранения чистого и использованного постельного белья.

32. Спального купе оборудуется спальными диванами и полками, откидными столиками, откидной сеткой (полкой) для мелких вещей, выдвижной лестницей, гардеробом или крючками, вешалками, нишей для багажа, зеркалом.

33. Предусматривается конструкция спальной полки, исключающая сползание матраца, верхние полки оборудуются оградительными бортиками.

34. Пассажирские вагоны, предназначенные для перевозки организованных детских коллективов, снабжаются ремнями безопасности для верхних полок.

35. В служебно-бытовом вагоне предусматривается салон для отдыха, спальное купе, кухня и санитарный узел.

36. Салон для отдыха располагается изолированно от кухни. Оборудуется диваном (полка для лежания), столом, стульями, шкафом с раздельными отделениями для хранения рабочей и домашней одежды, чистого и использованного белья.

37. Кухня оборудуется кухонной плитой, холодильником, шкафом для хранения продуктов, раковиной со смесителем холодной и горячей воды, столом, шкафом для столовой посуды и кухонного инвентаря, маркированной тарой для сбора пищевых отходов и мусора, оснащается столовой и кухонной посудой.

38. Санитарный узел служебно-бытового вагона функционально разделяется на туалетную и душевую. К душевой и умывальнику подводится холодная и горячая вода.

39. В специальном вагоне для перевозки осужденных, которые больны туберкулезом (далее – больные), предусматриваются: купе для начальников охраны, купе для медицинского работника, кухня, изолированные помещения для больных, отдельные санитарные узлы для больных и персонала.

40. При проведении ТО-2 (осеннего) выполняются работы по утеплению окон и дверей. Оконные стекла и межрамное пространство перед утеплением очищаются.

41. При проведении ТО-2 (весеннего) окна очищаются изнутри и снаружи с удалением утеплительных материалов и ремонтом механизмов подъема опускаемых окон.

42. При проектировании почтово-багажных вагонов предусматриваются купе для работников, санитарный узел (туалет и душевая).

3. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению, канализованию, отоплению, освещению и вентиляции пассажирских вагонов

43. Конструкцией системы водоснабжения предусматривается предотвращение загрязнения воды, полный слив из резервуаров и распределительного трубопровода и возможность очистки, промывки, дезинфекции.

44. Оголовок водоналивного патрубка системы водоснабжения вагона оснащается защитным приспособлением от загрязнения.

45. Дезинфекция системы водоснабжения вагона проводится при сезонном техническом осмотре вагонов, после деповского и капитального ремонтов и по санитарно-эпидемиологическим показаниям.

46. Заправка питьевой водой производится от специальных водозаправочных колонок, по прибытию в пункт формирования вода с системы водоснабжения вагона полностью сливается.

47. На каждое место вагона обеспечивается подача не менее 25 литров в сутки холодной и горячей воды питьевого качества, в соответствии санитарными правилами "Санитарно-эпидемиологические требования к водоемким объектам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению, местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов", утвержденными приказом Министра национальной экономики от 16 марта 2015 года № 209, зарегистрированным в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов Республики Казахстан под № 10774 (далее – Приказ № 209).

Питьевая вода из систем водоснабжения пассажирских вагонов подлежит лабораторному контролю.

48. Вагон оснащается отдельными установками для кипячения и охлаждения воды, во вновь проектируемых пассажирских вагонах предусматривается установка обеззараживающего устройства в охладителях питьевой воды.

49. Для обеспечения вагона-ресторана горячей водой устанавливается автономный водонагреватель. Обеспечивается температура воды не ниже плюс (далее – +) 80 градусов по Цельсию (далее – °С).

50. Обеспечивается подвод горячей и холодной воды к моечным ваннам, предназначенным для мытья столовой и кухонной посуды, инвентаря, технологической обработки сырья и продуктов. Температура горячей воды обеспечивается не ниже +50 °С до +65 °С.

51. Конструкция и размещение отопительных приборов обеспечивает доступ к их очистке от пыли и загрязнения.

52. Пассажирские вагоны оборудуются системой механической приточной и естественной вытяжной вентиляции. Система вентиляции рассчитывается на непрерывную работу для обеспечения подачи наружного воздуха летом – не менее 20 кубических метров в час (далее – м³/час), зимой – не менее 10 м³/час на каждое место в вагоне.

53. В помещении специальных вагонов, предназначенных для перевозки больных, устанавливаются отдельные вытяжные системы вентиляции, обеспечивающих воздухообмен из коридора в помещение.

Вагоны оборудуются автономным источником энергии для бесперебойного обеспечения электроэнергией в пути следования, во время стоянки.

54. Во вновь поставляемых вагонах предусматривается система кондиционирования.

55. Подаваемый в вагоны воздух очищается с помощью фильтров. Запыленность подаваемого воздуха после его очистки не допускается выше 0,5 миллиграмма на метр кубический (далее – мг/м³). Замена вентиляционных фильтров проводится в летний период года – не реже одного раза в 15 дней, в зимний – один раз в 25 дней.

56. Температура подаваемого в вагон наружного воздуха при охлаждении поддерживается не ниже +16 °С.

57. Содержание двуокиси углерода в воздухе салона не допускается выше 0,1 процент (далее – %), скорость движения воздуха в местах нахождения пассажиров – 0,2 метров в секунду (далее – м/сек) в зимний период, при работе кондиционера в летний период года – 0,25 м/сек. В вагонах без кондиционирования воздуха в летний период допускается скорость движения воздуха 0,4 м/сек.

58. Вагон-ресторан оборудуется механической приточно-вытяжной вентиляцией и кондиционером, исключаящим поступление запахов из пищеблока в обеденный зал. В помещениях, в которых имеются источники загрязнения воздуха (газ, пыль, запахи), теплового излучения, оборудуется местная вытяжная вентиляция.

59. Открытые части поверхностей отопительных устройств, имеющих температуру выше +55 °С, изолируются защитными ограждениями.

60. В вагонах предусматривается естественное и искусственное освещение. Для искусственного освещения используются лампы, близкие по спектру к дневному свету, не создающие отраженной блескости и резких контрастов.

61. Хранение отработанных люминесцентных ламп в помещении не допускается.

62. В спальном купе предусматривается общее и местное освещение на каждое место для пассажиров.

63. В купе для пассажиров, служебных помещениях, коридорах вагонов на уровне 800 миллиметров (далее – мм) от пола, на расстоянии 600 мм от спинки дивана и на поверхности столика обеспечивается освещенность не менее 150 люксов (далее – лк).

64. Освещенность от светильника местного освещения на расстоянии 0,7 метров (далее – м) от стены вагона и на высоте 0,5 м от поверхности дивана обеспечивается не менее 40 лк.

65. Освещенность на уровне пола в больших коридорах, в туалетах составляет не менее 50 лк, в малых коридорах, тамбурах, на ступеньках входа – не менее 30 лк.

66. В котельных отделениях освещенность на уровне контрольных приборов предусматривается не менее 30 лк.

67. Предусматривается аварийное освещение с освещенностью на уровне пола не менее 1 лк.

68. В дизельном помещении предусматривается искусственное освещение с приспособлениями, исключающими попадание прямого светового потока в глаза работников при обслуживании оборудования, у верстака устраивается местное освещение.

4. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям перевозки пассажиров

69. В пунктах формирования пассажирских поездов, МВПС проводится:

1) наружная мойка вагонов;

2) дезинфекционная обработка вагонов;

3) ремонт внутреннего и санитарно-технического оборудования;

4) очистка системы вентиляции, замена фильтров принудительной вентиляции согласно кратности периодичности;

5) уборка внутренних помещений вагонов;

6) снабжение вагонов предметами съемного оборудования;

7) заправка питьевой водой и топливом;

8) обеспечение спальных вагонов постельными принадлежностями и постельным бельем, продуктами чайной торговли;

9) оснащение дезинфицирующими и моющими средствами в достаточном количестве.

Дезинсекционная и дератизационная обработка вагонов проводится планово, не реже 1 раза в месяц, по эпидемиологическим показаниям и по заявке владельца.

Внеплановая дезинфекция и дезинсекция проводятся по эпидемиологическим показаниям.

70. Топливо (уголь, дрова) к пассажирским вагонам загружается в упакованном виде и складывается в ящики.

71. В пунктах оборота пассажирских поездов проводится:

- 1) дезинфекционная обработка туалетов и мусорных ящиков;
- 2) ремонт внутреннего оборудования (по заявке);
- 3) влажная уборка, мытье внутренних помещений и оборудования вагонов;
- 4) заправка вагонов питьевой водой и топливом;
- 5) при необходимости, пополнение запаса дезинфицирующих и моющих средств.

В пунктах оборота МВПС проводится частичная подготовка:

- 1) дезинфекционная обработка туалетов и мусорных ящиков;
- 2) текущая уборка салонов и тамбуров;
- 3) заправка вагонов питьевой водой.

72. Наружная мойка вагонов включает обмывку кузова, мытье стекол, переходных площадок, поручней, ступенек.

73. Влажная уборка внутренних помещений проводится после окончания дезинфекционной обработки вагона с применением моющих средств. После уборки уборочный инвентарь и ветошь обеззараживаются, моются и просушиваются.

Качество дезинфекции пассажирского вагона, при проведении проверок территориальными подразделениями ведомства уполномоченного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, подлежит лабораторному контролю.

74. В комплект постельных принадлежностей входит матрас и подушка с чехлами, одеяло по сезону.

75. Матрацы, подушки и зимние одеяла подвергаются обеспыливанию и камерной обработке два раза в год во время сезонной подготовки, также по мере загрязнения и по эпидемиологическим показаниям.

Летние одеяла стираются или подвергаются химической чистке не реже двух раз в месяц. Чехлы матрацные и подушки стираются не реже одного раза в месяц

Смена настольных салфеток, солнцезащитных штор и занавесок проводится после каждого рейса и по мере загрязнения.

Ковровые дорожки стираются или подвергаются химической чистке не реже 1 раза в три месяца и по мере загрязнения.

76. Уборка внутренних помещений и санитарно-бытового оборудования вагона проводится в спецодежде. Спецодежда состоит из двух комплектов халатов, резиновых перчаток (раздельно для уборки салона и туалетов), с соответствующей сигнальной маркировкой.

77. В комплект уборочного инвентаря входят: три ведра, швабра, веники, совки, тряпки, ветошь, щетки, пылесос при наличии коврового покрытия пола и мягкой мебели. Ведра маркируются – "для туалета", "для пола", "для полок", тряпки, ветошь имеют сигнальное обозначение. Ведро "для полок" допускается использовать для мытья стен. Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте. Не допускается использование уборочного инвентаря не по назначению.

78. Перед отправлением в рейс и в конце рабочего дня, посуда и столовые приборы многократного пользования моются моечной раковине, горячей водой с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

79. Вагоны после окончания наружной и внутренней обработки снабжаются съемным инвентарем, чайными принадлежностями и посудой, мылом, туалетной бумагой, салфетками, бумажными полотенцами.

80. Количество постельного белья, выдаваемого в рейс для поездов дальнего и местного сообщения, определяется в зависимости от длительности рейса, пассажиропотока, но не менее четырех комплектов на место. В комплект постельного белья входит: простыня, пододеяльник, наволочка закрытого типа и полотенце, опломбированные или прошитые в конверте (пакете) с закладкой специального ярлыка со штампом прачечной, указанием даты комплектации и номера комплектовщика.

81. Вагоны отапливаются в зимнее и переходное время года при температуре наружного воздуха $+10^{\circ}\text{C}$ и ниже. Перед подачей вагона на посадку в зимнее и переходное время года температура воздуха в помещениях поддерживается на уровне $+22^{\circ}\text{C}$ (+2), в летнее время $+24^{\circ}\text{C}$ (+2).

В МВПС перед подачей состава на посадку температура воздуха в вагонах поддерживается на уровне от $+11^{\circ}\text{C}$ до 15°C , в пути следования – $+22^{\circ}\text{C}$ (+2).

82. Уровень шума в купе пассажирских вагонов допускается не выше 65 децибел (далее – дБа), тамбурах – 68 дБа, междвагонных переходах – 80 дБа, в салоне МВПС не выше 75 дБа.

83. Уровень вибрации в пассажирских вагонах допускается равной нормированной кривой 64 дБа на частоте 8000 Герц (далее – Гц), при 8 часовом воздействии.

84. Предельно допустимые уровни инфразвука в салонах и кабинах машинистов МВПС составляют 102 дБА – при частоте октавной полосы 2 и 4 Гц, 99 дБА – при частоте октавной полосы 8 и 16 Гц.

85. Предельно допустимые уровни электромагнитных излучений в кабине машиниста и салоне МВПС соответствуют уровням, указанным в приложении 3 к настоящим Санитарным правилам.

86. Штабной вагон, отправляемый в рейс, оснащается двумя укомплектованными медицинскими аптечками (текущей и аварийной), медицинскими носилками, противозидемической укладкой для проведения санитарно-противозидемических мероприятий в соответствии с приложением 4 к настоящим Санитарным правилам, на случай выявления в пути следования больного или подозрительного на заболевание карантинной инфекцией.

87. Все вагоны, перед отправлением в рейс, обеспечиваются:

- 1) съемным инвентарем и оборудованием, санитарными носилками;
- 2) медицинской аптечкой;
- 3) радиосвязью с машинистом.

88. В специальных вагонах больные с выделением микобактерии туберкулеза и без выделения микобактерии туберкулеза размещаются в отдельных помещениях и изолируются по результатам на лекарственную чувствительность: туберкулез с множественной лекарственной устойчивостью отдельно от остальных, туберкулез с широкой лекарственной устойчивостью отдельно от остальных, с неизвестным результатом теста на лекарственную чувствительность отдельно от остальных. Больные обеспечиваются одноразовыми хирургическими масками, плевательницами одноразового использования не менее по 3-5 штук на одного больного.

89. Не допускается включение в состав пассажирского поезда и МВПС эксплуатация вагонов:

1) с неисправными системами холодного и горячего водоснабжения, отопления, вентиляции, электроосвещения, санитарно-технического оборудования, холодильников, спускных механизмов в туалетах;

2) с несоответствием микроклимата гигиеническим нормативам;

3) с грязными помещениями, разбитыми или отсутствующими стеклами, не утепленными оконными рамами – в холодный и переходной периоды года, неисправными дверями;

4) с наличием бытовых насекомых и грызунов;

5) с недостаточным укомплектованием съемного инвентаря, оборудования;

6) с недостаточным укомплектованием спальных вагонов постельными принадлежностями и постельным бельем.

90. В пути следования пассажирского поезда влажная уборка помещений вагона проводится не реже двух раз в сутки и по мере загрязнения, туалетов – не менее четырех раз в сутки, уборка проводится с применением моющих и дезинфицирующих средств. Обеспыливание ковровых дорожек, мягкой мебели проводится пылесосом не менее двух раз в сутки. Уборка проводится в спецодежде.

91. Режим дезинфекции специальных вагонов для перевозки осужденных больных туберкулезом соответствует требованиям, предъявляемым к противотуберкулезным стационарам.

92. На каждом остановочном пункте до выхода (посадки) пассажиров поручни протираются ветошью.

93. Пассажиры обеспечиваются постельными принадлежностями и постельным бельем. Пользование постельными принадлежностями без постельного белья, а также личным постельным бельем не допускается.

94. Не допускается совместное хранение чистого и использованного постельного белья в одном помещении. В пути следования и пунктах оборота пассажирского поезда мешки с использованным постельным бельем пломбируются.

95. В шкафу для чайных принадлежностей и посуды не допускается хранение посторонних предметов и вещей.

96. Ассортимент реализуемых продуктов питания и напитков согласуется с территориальным подразделением ведомства уполномоченного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

97. Реализация пищевых продуктов и напитков в вагонах допускается при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

98. Кондитерские изделия выдаются пассажирам в расфасовке завода-изготовителя. Раздача чая, кофе, кондитерских изделий, ланч-боксов проводится проводником в санитарной одежде (фартук или куртка).

99. При продолжительности поездки более одних суток в схему пассажирского поезда включается вагон-ресторан.

100. Результаты санитарно-эпидемиологического обследования пассажирских вагонов актируются в рейсовом журнале.

5. Санитарно-эпидемиологические требования к перевозке организованных детских коллективов

101. Организаторы поездки детей направляют в территориальное подразделение ведомства уполномоченного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения информацию о

планируемых сроках и количестве детей, не менее чем за пять суток до отправления.

102. Организаторами поездки предусматривается обеспечение организованных детских коллективов расфасованной питьевой водой.

103. Все дети обеспечиваются горячим чаем не менее трех раз в сутки. При продолжительности поездки более одних суток организованный детский коллектив обеспечивается горячим питанием.

104. Организованный детский коллектив сопровождается медицинским работником. Медицинский персонал проходит инструктаж в территориальном подразделении ведомства уполномоченного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Медицинский персонал имеет медицинскую аптечку.

105. Работники дошкольных организаций, школ-интернатов, детских круглогодичных сезонных оздоровительных и санаторных организаций, детских домов, учебных заведений сопровождающие организованные детские коллективы проходят обязательный медицинский осмотр, при себе имеют личные медицинские книжки, с отметками о прохождении медицинского осмотра и допуска к работе по форме установленной Правилами № 126.

106. Пассажирский вагон для перевозки детских коллективов, укомплектовывается дополнительно укладкой для проведения противопедикулезных обработок в соответствии с приложением 5 к настоящим Санитарным правилам.

107. При посадке организованных детских коллективов первыми размещаются дети младших возрастных групп. При совместном размещении в вагоне организованных детских коллективов и других пассажиров, для детей выделяется отдельный туалет.

108. Ассортимент продуктов, входящих в дорожный набор (сухой паек), блюд и изделий в вагонах-ресторанах для горячего питания организованных детских коллективов, организаторами поездки детей согласовывается с территориальным подразделением ведомства уполномоченного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения в пунктах формирования. В дорожный набор (сухой паек) допускается включать следующие продукты:

1) консервы мясные, тушеные (из риса, круп, макаронных изделий и овощей с мясом), консервированные обеденные блюда с мясом;

2) консервы овощные, консервы рыбные в собственном соку;

3) продукты быстрого приготовления (лапша, картофельное пюре);

4) печенье, галеты, крекеры, пряники, конфеты мягкие, хлеб и булочные изделия;

5) расфасованные соки фруктовые и ягодные, в индивидуальной упаковке, промышленного производства, расфасованная питьевая вода.

109. Посадка в пассажирский вагон больных детей (температура, жидкий стул, рвота, острая боль в животе) не допускается. При выявлении в пути следования ребенка с признаками заболевания в острой форме, ребенок изолируется в отдельное купе.

110. Медицинский работник, сопровождающий детский коллектив, сообщает о заболевшем ребенке начальнику поезда и определяет возможность дальнейшего следования или необходимость госпитализации заболевшего на ближайшей станции в пути следования.

111. Информация о выявленных больных на станциях отправления, прибытия и в пути следования организованных детских коллективов, а также о выявленных в поездах фактах нарушений требований к условиям перевозки организованных детских коллективов передается начальником поезда в ближайший по маршруту следования медицинский пункт вокзала и территориальное подразделение ведомства уполномоченного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

6. Санитарно-эпидемиологические требования к вагону-ресторану пассажирского поезда

112. В набор помещений вагона-ресторана входит: кухонное отделение, моечная столовой посуды, сервизная, буфетное отделение, кладовые для хранения продуктов, обеденный зал.

113. Набор помещений купе-буфета: кухонное отделение (используются только полуфабрикаты и быстрозамороженные кулинарные изделия высокой степени готовности), моечная столовой посуды, сервизная, кладовые для хранения продуктов, барная стойка.

114. Допускается оборудовать буфет-бар в вагоне пассажирского поезда или электропоезда, при наличии соответствующего санитарно-эпидемиологического заключения, в соответствии с пунктом 8 статьи 62 Кодекса.

115. В буфет-баре предусматривается: стойка бара с витринами, шкафами, полками, холодильное оборудование (шкафы, прилавки, витрины), одноразовая посуда с приборами, фиксированные столы и полумягкие сиденья со спинками для посетителей, мусоросборник с педальной крышкой и полиэтиленовыми мешками для пищевых отходов, уборочный инвентарь.

116. Для кухни вагона-ресторана или купе-буфета, работающего на сырой продукции и (или) полуфабрикатах, предусматривается следующее технологическое оборудование: плита с духовым шкафом, тепловой шкаф для

подогрева готовых блюд, печь СВЧ или конвекционная печь (укомплектованная термопарами), холодильные шкафы, производственные столы для сырых и готовых продуктов, стол для сервирования (между кухней и сервизной), мойка 2-х секционная для мытья кухонной посуды, мойка для продуктов, шкаф для оттаивания замороженных продуктов (при отсутствии конвекционных печей), шкаф для приправ, шкаф сушильный и шкаф для хранения посуды и кухонного инвентаря, мусоросборник для пищевых отходов с крышкой и полиэтиленовыми вкладышами, настенные вентиляторы над производственными столами.

117. В пункте экипировки проводятся:

- 1) генеральная уборка помещений вагона-ресторана с применением моющих и дезинфицирующих средств;
- 2) заправка вагона-ресторана питьевой водой;
- 3) текущий ремонт и техническое обслуживание;
- 4) загрузка твердого и мягкого инвентаря, посуды;
- 5) загрузка продовольственного сырья, пищевых продуктов, напитков.

Дезинсекционная обработка проводится планово и по эпидемиологическим показаниям, дератизационная обработка - по эпидемиологическим показаниям и заявке.

Емкости для хранения воды в вагоне-ресторане очищаются, промываются и дезинфицируются не реже одного раза в десять дней в пунктах экипировки.

118. Пищеблок вагона-ресторана подразделяется на производственные участки: кухня с моечной для кухонной посуды и моечной для столовой посуды; сервизная; буфетное отделение и кладовая.

119. Не допускается использование производственных и бытовых помещений вагона-ресторана для других целей.

120. Обеденный зал оборудуется фиксированными столами, полумягкими сиденьями, облицовка которых изготавливается из материалов устойчивых для влажной уборки и дезинфекции. Столы по периметру имеют окантовку бортиком высотой не менее 5 мм.

121. Текущая уборка помещений проводится по мере загрязнения, но не реже двух раз в течение 24 часов, с применением моющих и дезинфицирующих средств. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя или промаркированной, затемненной таре с крышкой в специально отведенном месте.

122. Уборочный инвентарь маркируется, закрепляется за каждым производственным участком, помещением и хранится отдельно в специально выделенных местах.

123. Производственное оборудование, механизмы для обработки продуктов устанавливаются с учетом поточности технологического процесса и возможности свободного доступа к ним персонала.

124. В пищеблоке плита оборудуется по периметру бортиком и воздушной завесой с вытяжным зонтом. В пищеблоке вагона-ресторана устанавливаются следующее производственное оборудование:

- 1) плита с духовым шкафом;
- 2) конвекционная печь (укомплектованная термопарами);
- 3) холодильное оборудование (шкафы, витрины, прилавки, камеры);
- 4) производственные столы для сырых и готовых продуктов;
- 5) стол для сервирования;
- 6) шкафы для приправ, хранения посуды и кухонного инвентаря, сушильный;
- 7) мусоросборник для пищевых отходов с крышкой и полиэтиленовыми вкладышами.

125. При использовании готовой продукции глубокой заморозки дополнительно предусматривается низкотемпературное холодильное оборудование.

126. В пищеблоке выделяется место для кратковременного хранения и обработки овощей.

127. Производственные столы для обработки сырых и вареных продуктов изготавливаются с покрытиями без швов с закругленными краями.

128. В моечном помещении устанавливаются:

- 1) стол для приема использованной столовой посуды;
- 2) для мытья посуды – двухсекционные ванны для мытья столовой посуды и столовых приборов, с подводкой холодной и горячей воды к каждому гнезду ванны через смесители с душирующими насадками и пробками с цепочками для закрытия сливных отверстий;
- 3) места для просушки и хранения чистой посуды;
- 4) мусоросборник с педальной крышкой для пищевых отходов.

129. В сервизной предусматривается стол для приема готовых блюд, шкаф для хранения чистых приборов и стаканов.

130. В кладовых помещениях выделяются места для хранения овощей, картофеля, фруктов и отдельно для хранения сухих продуктов, устанавливается холодильное оборудование для сырых и готовых продуктов.

131. Пищеблок обеспечивается мясорубкой для сырого мяса или универсальным приводом со сменным механизмом. Использовать мясорубку для измельчения вареных продуктов не допускается.

132. Для разделки продуктов используются разделочные доски гладкие, без щелей и зазоров. Ножи и разделочные доски маркируются по назначению: "СМ"

(сырое мясо), "СР" (сырая рыба), "ВР" (вареная рыба), "ВМ" (вареное мясо), "СО" (сырые овощи), "ВО" (вареные овощи), "МГ" (мясная гастрономия), "РГ" (рыбная гастрономия), "Х" (хлеб), "С" (сельдь).

133. Разделочные доски и ножи для сырой и готовой продукции хранятся раздельно. Разделочные доски хранятся в положении "на ребре" в ячейках, хранение друг на друге не допускается.

134. Алюминиевая и дюралюминиевая посуда используется только для приготовления и кратковременного хранения пищи (не более одного часа).

135. Используется фаянсовая, фарфоровая, стеклянная столовая и чайная посуда, столовые приборы из нержавеющей стали. Допускается использование посуды из полимерных материалов, разрешенных к применению в Республике Казахстан.

136. Мытье посуды, столовых приборов и оборотной тары производится в следующем порядке:

- 1) механическое удаление остатков пищи;
- 2) мытье с температурой воды не ниже +40 °С с добавлением моющих средств;
- 3) ополаскивание посуды горячей проточной водой с температурой не ниже +65 °С;
- 4) просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

137. В конце рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов.

138. Производственные столы в конце работы моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой.

139. После каждой технологической операции разделочный инвентарь подвергают обработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой, просушиванию на решетчатых металлических стеллажах.

140. По окончании работы сменные механизмы к универсальному приводу или мясорубка разбираются, промываются, обрабатываются кипятком, просушиваются и хранятся в специально отведенном месте.

141. Щетки для мытья посуды ежедневно после работы промываются, кипятятся в течение 10-15 минут, просушиваются и хранятся в специально выделенном месте.

142. Сита для процеживания бульона, каждый раз после использования, промывают горячей водой и просушивают.

143. Чистая кухонная посуда и инвентарь хранятся в специальных подвесных шкафах, тара из-под полуфабрикатов хранится в специально отведенном месте.

144. Соблюдаются условия хранения и сроки реализации скоропортящихся пищевых продуктов, в сопроводительных документах указывается время их изготовления, отпуска и сроки реализации.

145. В вагон-ресторан не допускается принимать:

- 1) продовольственное сырье и пищевые продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- 2) мясо и субпродукты без клейма и ветеринарного сертификата;
- 3) молоко и молочные продукты во флягах;
- 4) рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного сертификата, непотрошеную птицу;
- 5) яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также куриные яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезу, утиные, гусиные и яйца других птиц;
- 6) консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- 7) крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- 8) овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- 9) грибы несъедобные, червивые, мятые;
- 10) пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;
- 11) продукты домашнего приготовления.

146. Хранение готовых, сырых продуктов, полуфабрикатов в вагоне-ресторане производится отдельно в холодильниках, с соблюдением условий, сроков хранения, транспортировки и реализации в соответствии с требованиями нормативной документации на конкретный продукт. Не допускается совместное хранение сырых яиц с гастрономическими и молочными продуктами.

147. В целях соблюдения температурного режима при хранении скоропортящейся и иной продукции холодильное оборудование бесперебойно снабжается электроэнергией на всем пути следования пассажирского поезда и оснащается контрольными термометрами.

148. Хлеб и сыпучие продукты хранятся в шкафах, нижняя полка шкафа находится от пола на расстоянии не менее 35 сантиметров (далее – см). В дверцах шкафа для хлеба предусматриваются отверстия для вентиляции.

149. Масло сливочное хранится в заводской упаковке или брусками, завернутыми в пергамент. Молоко и молочные продукты получают в мелкой расфасовке, весом не более 0,5 кг.

150. Ассортимент блюд и изделий в вагоне-ресторане согласовывается с территориальным подразделением ведомства уполномоченного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

151. Пища готовится небольшими партиями, раздача горячих блюд производится непосредственно с плиты. Не допускается смешивание свежеприготовленной пищи с остатками от предыдущего дня.

152. Порции отварного мяса для первых блюд хранятся в холодильнике не более шести часов и перед отпуском подвергаются повторной термической обработке в течение десяти минут, и находятся в бульоне на плите при температуре не ниже +70 °С не более трех часов.

153. Мясной фарш изготавливается небольшими партиями и хранится не более трех часов при температуре не более +2 °С. Не допускается хранение фарша вне холода.

154. Овощи, фрукты, ягоды, очищенные овощи и зелень тщательно промываются проточной питьевой водой.

155. Горячие блюда готовятся не ранее чем за один час до раздачи, срок их реализации – не более трех часов. Температура первых блюд поддерживается не ниже +75 °С, вторых блюд – не ниже +65 °С, холодных супов, напитков – не выше +14 °С.

156. Холодные закуски хранятся в холодильном шкафу не более двух часов с момента их изготовления, бутерброды не более одного часа.

157. В вагоне-ресторане не допускается:

- 1) приготовление студней, заливных, паштетов, макарон с мясным фаршем, блинчиков с мясом, пирожков с мясом и винегретов;
- 2) реализация блюд из субпродуктов II-III категории и ливерных колбас;
- 3) изготовление "самокваса" и реализация творога, приготовленного из непастеризованного молока.

158. До раздачи качество готовых блюд проверяется поваром вагона-ресторана, готовившим блюда, с соответствующей записью в журнале органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, по форме согласно приложению 6 к настоящим Санитарным правилам.

159. Лабораторный контроль в вагоне-ресторане осуществляется должностными лицами территориальных подразделений ведомства уполномоченного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

160. Подвозка продовольственного сырья и пищевых продуктов к вагону-ресторану осуществляется специальным транспортом, имеющим

санитарно-эпидемиологическое заключение, в соответствии с пунктом 8 статьи 62 Кодекса.

161. Лица, сопровождающие и выполняющие погрузку и выгрузку продовольственного сырья и пищевых продуктов работают в спецодежде.

162. Скоропортящиеся продукты перевозятся в охлаждаемом или изотермическом транспортном средстве. Кулинарные и кондитерские изделия перевозятся в промаркированной и чистой таре, с указанием времени изготовления и сроков реализации.

163. Транспорт для перевозки пищевых продуктов ежедневно по окончании работы моется с использованием моющих средств и дезинфицируется.

164. Полуфабрикаты мясные, рыбные, овощные перевозятся в специальной маркированной таре с плотно закрывающимися крышками. Не допускается использовать данную тару для хранения сырья и готовой продукции.

165. Хлеб и мучные кондитерские изделия перевозятся в специальных лотках в закрытом виде.

166. Все работники вагона-ресторана работают в спецодежде, подбирают волосы под колпак или косынку, при выходе из вагона-ресторана и перед посещением туалета снимают спецодежду. Следят за чистотой рук, моют и дезинфицируют руки перед началом работы и после каждого перерыва в работе, при переходе от одной операции к другой, после соприкосновения с загрязненными предметами.

167. Ежедневно, перед началом смены, руководитель вагона-ресторана проводит осмотр открытых поверхностей тела работников вагона-ресторана на наличие повреждений кожи. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с инфекционными заболеваниями и при подозрении на инфекционное заболевание к работе не допускаются.

168. Результаты осмотра работников вагона-ресторана заносятся в журнал установленной формы, согласно приложению 7 к настоящим Санитарным правилам.

169. Работники, занятые ремонтными работами в вагоне-ресторане работают в чистой спецодежде, инструменты переносятся в специальном закрытом ящике.

170. Курение, стирка и сушка одежды в пищеблоке не допускается.

171. Вагоны-рестораны обеспечиваются мылом, полотенцами и комплектами спецодежды. Смена спецодежды производится ежедневно и по мере загрязнения. Хранение чистой спецодежды производится отдельно в маркированных мешках в купе, выделенном для работников вагона-ресторана.

172. Не допускается включение в состав пассажирского поезда и эксплуатация вагонов-ресторанов:

1) с неисправными системами холодного и горячего водоснабжения, отопления, вентиляции, электроосвещения, санитарно-технического оборудования, холодильников и холодильных установок;

2) с несоответствием микроклимата гигиеническим нормативам;

3) с грязными помещениями, разбитыми или отсутствующими стеклами, не утепленными оконными рамами – в холодный и переходной периоды года, неисправными дверями;

4) с наличием бытовых насекомых и грызунов.

7. Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, удалению и обезвреживанию твердых бытовых отходов из вагонов, очистке нечистот из баков-сборников

173. Сбор мусора, производственных пищевых отходов производится в мусоросборник с крышкой и вложенным полиэтиленовым мешком. Мусоросборник находится в малом коридоре вагона неслужебного конца, имеет съемный вкладыш.

174. В пункте формирования, оборота, в местах отстоя пассажирских поездов не допускается загрязнять железнодорожные пути и междупутья мусором и другими отходами. Мусор из вагонов удаляется в мусоросборники, установленные на оборудованных бетонированных площадках пункта экипировки и парка отстоя.

175. Накапливаемый в пути следования мусор удаляется из вагонов в мусоросборники на станциях по пути следования, список которых определен служебным расписанием и технологической схемой движения пассажирских поездов. После удаления мусора мусоросборник (емкость) моется и дезинфицируется.

176. В пути следования соблюдается режим пользования туалетами. На стоянках, при проходе крупных железнодорожных станций, санаторно-курортных и пригородных зон, тоннелей, мостов, в пунктах экипировки и отстоя пользование туалетами не допускается.

177. В каждом вагоне пассажирского поезда вывешивается информация о границах санитарных зон по всем железным дорогам, через которые следует поезд. При оборудовании вагонов туалетными системами замкнутого типа допускается их использование по всему пути следования поезда и на стоянках.

178. В туалетах замкнутого типа система трубопроводов обеспечивает поступление нечистот в бак-сборник в герметичных условиях.

179. Очистка баков сборников от нечистот проводится специализированным ассенизационным транспортом или в стационарные комплексы по откачке (далее

– СКО) на специальных путях. Откачка нечистот через тамбур и их утечка не допускается.

180. Пульт управления оснащается указателем световых сигналов об уровне наполнения бака на 80-90 %. При неисправности указателя световых сигналов отправление вагона в рейс не допускается.

181. На территории пункта формирования и оборота пассажирских поездов и технических стоянках предусматривается возможность подъезда к вагонам ассенизационного транспорта. Использование для этих целей междупутья, где установлены водозаправочные колонки, не допускается.

182. Слив нечистот из ассенизационного транспорта осуществляется в канализацию, сливные станции городской (поселковой) канализации или в СКО.

183. Баки-сборники подвергаются плановой профилактической дезинфекции не реже 1 раза в месяц и внепланово по эпидемическим показаниям.

184. Цистерны ассенизационного транспорта после слива нечистот моются водой на специальных площадках.

185. Персонал СКО и ассенизационного транспорта работает в спецодежде, обуви, перчатках, маске.

8. Санитарно-эпидемиологические требования к багажным, почтово-багажным вагонам, условиям работы и отдыха работников караульной службы

186. Перед отправлением в рейс багажный, почтово-багажный вагон снабжается постельными принадлежностями, столовой, чайной, кухонной посудой, емкостью для питьевой воды.

187. В служебном купе проводника устанавливаются: нижний жесткий диван с рундуком, столик, шкаф и верхняя мягкая полка.

188. Предусматривается вентиляция и обмен воздуха постоянно независимо от продолжительности рейса, численности бригады и температуры воздуха снаружи и внутри вагона.

189. В салонах вагонов обеспечиваются нормативные параметры микроклимата, шума, вибрации, освещенности, предельно допустимые уровни физических факторов и ПДК вредных химических веществ как в пассажирских вагонах.

190. Для работников военизированной железнодорожной охраны предусматриваются: спальные купе, салон для отдыха и приема пищи, туалет, помещение для хранения и сушки спецодежды и средств индивидуальной защиты, кухня-столовая.

191. Кухня-столовая оборудуется: кухонной плитой, холодильником, посудомоечной раковиной, разделочным столом, шкафом для хранения посуды, кухонного инвентаря, продуктов питания, тарой для сбора пищевых отходов и мусора. Над плитой предусматривается вытяжной зонт.

192. Количество постельного белья, выдаваемого на вагон, определяется из расчета два комплекта на одного человека.

193. При несении караульной службы часовые обеспечиваются зимней спецодеждой, специальной обувью и защитной мазью для лица и открытых частей тела для защиты от обморожения.

194. Работники военизированной железнодорожной охраны обеспечиваются спецодеждой, средствами индивидуальной защиты.

195. Работники, при несении караульной службы по охране опасных, химических грузов, проходят инструктаж по профилактике отравлений.

196. Средства индивидуальной защиты хранятся в выделенном помещении, в индивидуальных шкафах.

197. Обеспечение санитарно-бытовыми помещениями, выдача, хранение и использование средств индивидуальной защиты, спецодежды, специальной обуви производится работодателем.

9. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям работы локомотивных бригад

198. В кабине машиниста обеспечивается вибро и шумоизоляция.

199. Площадь кабины машиниста для вновь строящихся локомотивов и специального СПС предусматривается не менее 5,5 м².

200. Боковые окна оборудуются регулируемыми в вертикальном направлении солнцезащитными шторами по всей площади окна. На лобовых окнах применяются солнцезащитные экраны.

201. Лобовые окна обеспечивают хороший обзор, без искажения цветов сигналов светофоров.

Угол их установки подбирается с учетом исключения отражения в них наружных световых сигналов и внутренних источников света.

202. Расстояние между глазами машиниста и лобовым окном составляет 600-1000 мм.

203. Средства отображения информации (далее – СОИ) на пульте размещаются с учетом алгоритма управления и маршрута глаз в зонах:

- 1) центральной – с углом 4 градуса (далее – °);
- 2) ясного видения – 30-35°;

3) периферического зрения – с углом 75-90°.

204. Водяные, масляные и топливные трубопроводы имеют уплотнение, предотвращающее попадание дизельного топлива, масла и противокоррозийных присадок на кожу человека.

205. Устанавливается кресло машиниста:

1) регулируемое с откидной спинкой;

2) с откидными подлокотниками, обеспечивающими регулирование по высоте и по направлению оси локомотива;

3) откидным, упругим сиденьем;

4) с мягкой обивкой из стойкого, воздухопроницаемого и легко очищающегося материала.

206. За креслом машиниста и помощника, отодвинутыми в заднее крайнее положение, предусматривается свободный проход шириной не менее 150 мм.

207. В кабине машиниста локомотива и специального самоходного подвижного состава предусматриваются устройства для естественной вентиляции (окна, люки).

208. В кабине машиниста температурные характеристики поддерживаются следующие:

1) средняя температура воздуха в кабине машиниста при закрытых окнах в осенне-зимний и весенний периоды года от +16 °С до +18 °С;

2) перепад температуры воздуха в кабине машиниста на уровне 50-100 мм и на высоте 1,5-2 м от пола не более 4-5 °С.

209. Температура воздуха в кабине на высоте 1500 мм от пола:

1) от +20 °С до +24 °С при температуре окружающего воздуха от +10 °С до +20 °С;

2) от +22 °С до +24 °С при температуре окружающего воздуха от +20 °С до +30 °С;

3) не более +28 °С при температуре окружающего воздуха выше +30 °С.

210. Относительная влажность воздуха не более 70%.

211. Скорость движения воздуха в пределах 0,2-0,4 м/сек.

Эффективность системы охлаждения помещений локомотивов оценивается в соответствии с требованиями, указанными в приложении 8 к настоящим Санитарным правилам.

212. Кабина машиниста оборудуется кондиционерами с подогревом и охлаждением воздуха, обеспечивающими следующие требования:

1) в системе отопления предусматриваются воздуховоды для подачи нагретого воздуха в зону ног, дверей и лобовых окон, плавное ручное и автоматическое регулирование температуры воздуха;

2) система охлаждения обеспечивает раздачу охлажденного воздуха с уровня потолка или 1500 мм от пола, а в подоконной зоне – на уровне 1200 мм;

3) охлажденный воздух не подается на голову сидящего человека;

4) для систем охлаждения используется экологически чистый хладагент;

5) при локальном охлаждении воздух подается в зону лица и шеи машиниста спереди, с потолка обдувом на лобовые окна.

213. Теплоизоляционные свойства внутренних ограждений помещений соответствуют требованиям, указанным в приложении 9 к настоящим Санитарным правилам.

214. В машинном отделении для вентиляции предусматриваются открывающиеся окна или люки.

215. Уровни звука и звукового давления на рабочих местах соответствуют октавным полосам частот, указанным в приложении 10 к настоящим Санитарным правилам.

216. Предельно-допустимые уровни инфразвука на рабочих местах не превышают значений указанных в приложении 11 к настоящим Санитарным правилам.

217. Предельно-допустимые значения виброускорений в кабине локомотива не допускаются выше уровней, указанных в приложении 12 к настоящим Санитарным правилам.

218. Предельно-допустимые значения электромагнитных излучений на рабочих местах в локомотиве не допускаются выше уровня, указанных в приложении 13 к настоящим Санитарным правилам.

219. При оценке уровня загрязнения воздушной среды помещений отношение фактических концентраций обнаруженных веществ к их ПДК не превышает единицу ($C_1/ПДК_1 + \dots + C_n/ПДК_n < 1$, где $1/n$ – фактическая концентрация).

220. Искусственная освещенность предусматривается:

1) в кабине машиниста на уровне пульта и приборов управления на рабочей поверхности 20 лк;

2) на панели пульта управления – 1,2 лк;

3) машинного помещения – не менее 30 лк и высоковольтной камеры на уровне 1,5 м от пола не менее 20 лк.

221. В кабине предусматривается аварийное освещение не менее 5 лк на уровне пола.

222. Светильники в кабинах располагаются так, чтобы прямой и отраженный от поверхностей световой поток от источников света не попадал в глаза

машиниста и его помощника при управлении с рабочих мест в положении "сидя" и "стоя".

223. Светильники в кабине и машинном помещении имеют плафоны молочно-белого тона.

224. В электровозе предусматриваются следующие санитарно-бытовые устройства:

- 1) санитарный узел;
- 2) умывальник с подогревом воды и резервуар для питьевой воды;
- 3) шкаф для хранения личной и спецодежды, индивидуальных средств защиты, документации, инструментов;
- 4) холодильник для хранения продуктов питания и 3 термоса;
- 5) ящик для аптечки первой помощи с необходимым набором медикаментов и инструкция по оказанию первой медицинской помощи;
- 6) оборудованное место для электроплитки.

10. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию воздушных судов

225. На каждом воздушном судне ведется бортовой журнал, в котором фиксируются проверки территориальных подразделений ведомства уполномоченного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

226. Воздушное судно оснащается противоэпидемической укладкой в соответствии с приложением 4 к настоящим Санитарным правилам и инвентарем, средствами гигиены и обслуживания в соответствии с приложением 14 к настоящим Санитарным правилам.

227. Воздушное судно обеспечивается питьевой водой соответствующей Приказу № 209.

228. Сбор сточных вод из воздушного судна производится при соблюдении условий герметичности в специализированные машины с последующим спуском сточных вод в хозяйственно-фекальную канализацию, место слива канализационных стоков согласовывается с территориальными подразделениями ведомства уполномоченного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Территория места слива сточных вод имеет твердое покрытие и подъездные пути.

229. В салоне и кабине экипажа в период полета (в зависимости от допустимой высоты полета) предусматривается система кондиционирования.

230. Во время стоянки микроклимат воздушного судна поддерживается с помощью бортовых систем наземного кондиционирования или наземных

кондиционеров. При температуре наружного воздуха +15 °С и ниже, воздух кабины прогревается до температуры не ниже +15 °С, при наружной температуре выше +25 °С, воздух охлаждается на 5-8 °С по сравнению с температурой наружного воздуха (но не ниже +20 °С).

231. Освещение воздушного судна предусматривается комбинированное: естественное и искусственное.

232. Уборка пассажирского салона, кабины экипажа, буфетного и санитарно-технического оборудования, туалетов, багажных отсеков проводится после каждого рейса, по прибытии в промежуточный или базовый аэропорт. Уборку начинают проводить в салоне, в туалете уборка проводится в последнюю очередь с применением дезинфицирующих средств.

233. В салоне подвергаются уборке ковровые дорожки, чехлы кресел, откидные столики, багажные полки. Очистку ковров проводят пылесосами. Подголовники на креслах подлежат замене после каждого рейса или промежуточной остановки при смене пассажира. Откидные столики, багажные полки, подлокотники подлежат мойке и двукратной обработке дезинфицирующим средством.

234. При организации бортового питания на воздушном судне, использованная бортовая посуда собирается в емкости, и отправляется в цех бортового питания для мытья и дезинфекционной обработки.

235. Буфетное оборудование, после сдачи съемного кухонного инвентаря (контейнеры) и использованной бортовой посуды в цех бортового питания, подвергается влажной уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств.

236. Бортовая посуда, мягкий инвентарь одноразового пользования собирается в отдельные полиэтиленовые мешки для утилизации.

237. Лица, занимающиеся уборкой, работают в спецодежде, для уборки используется маркированный уборочный инвентарь.

238. Во время полета мусор собирается в мешки одноразового пользования и после прилета в аэропорт выносится в контейнеры для сбора мусора.

239. Мойка воздушного судна производится на специальной площадке, оборудованной устройствами для приема сточных вод. Трапы воздушного судна подвергаются влажной уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств.

240. К заправке воздушного судна питьевой водой допускаются водозаправочные машины с опломбированными люками.

241. Организацией, обеспечивающей водоснабжение воздушного судна ведется журнал по заправке воздушного судна питьевой водой и журнал о

проведенной дезинфекции по формам согласно приложению 15 к настоящим Санитарным правилам.

242. Лица, имеющие непосредственное отношение к подготовке воды и обеспечивающие заправку воздушного судна питьевой водой, работают в спецодежде.

243. Водитель водозаправочной машины и авиатехник не привлекаются к работам по обслуживанию системы канализации, сбору и вывозу твердых бытовых отходов и связанными с химическими и другими опасными веществами

244. После завершения рейса суммарной продолжительностью более четырех часов остатки воды из системы водоснабжения сливаются.

245. При выявлении на воздушном судне больного с подозрением на инфекционное заболевание проводятся следующие мероприятия:

1) багаж, ручная кладь, контактировавшие с больным подвергаются дезинфекции;

2) пледы, подголовники, наволочки подушек и мягкий инвентарь подвергаются камерной обработке (по эпидемическим показаниям) с последующей сдачей их в прачечную или химчистку;

3) использованный для уборки уборочный инвентарь, ветошь замачиваются в дезинфицирующем растворе.

246. Дезинфекция воздушного судна проводится на санитарно- карантинной стоянке аэропорта.

247. Эксплуатант проводит профилактическую дезинфекцию системы водоснабжения воздушного судна, емкости водозаправочной машины, шланга один раз в квартал, штуцеров на водозаправочном пункте и водозаправочной машины один раз в десять дней.

248. Дезинсекция и дератизация воздушных судов проводится при обнаружении насекомых и грызунов и в летний период с апреля по октябрь месяцы три раза через два месяца.

249. После проведения дезинсекции и дератизации в бортовом санитарном журнале воздушного судна производится запись о проведенной дезинсекции и дератизации.

250. По окончанию сезона проведения АХР проводится очистка, мойка и дегазация воздушных судов и аппаратуры. Для оценки качества очистки и дегазации воздушного судна проводится лабораторный контроль.

251. Не допускается проведение операции по настройке и ремонту аппаратуры при наличии в аппаратуре остатков пестицидов и агрохимикатов.

252. Эксплуатант обеспечивает экипаж, выполняющий АХР, спецодеждой, средствами индивидуальной защиты и аптечкой.

253. Руководство авиакомпании, до начала проведения АХР, информирует территориальные подразделения ведомства уполномоченного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения о местах и сроках проведения АХР.

11. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям работы экипажа воздушных судов

254. В кабинах экипажа поверхность сиденья, спинки и другие элементы кресла пилота выполняются полумягкими, с покрытием, обеспечивающим легкую очистку от загрязнений.

255. Оптимальные и допустимые параметры микроклимата в помещениях воздушного судна соответствуют параметрам, указанным в приложении 16 к настоящим Санитарным правилам. Перепад температур по высоте рабочей зоны допускается не более 3 °С, а по горизонтали – не более 4 °С.

256. ПДК вредных веществ в воздухе рабочей зоны кабин воздушных судов не превышают значений, указанных в приложении 17 к настоящим Санитарным правилам. При одновременном присутствии в воздухе кабин нескольких вредных веществ однонаправленного действия сумма отношений фактических концентраций каждого из них в воздухе, к их ПДК не должно превышать единицы. При одновременном содержании в воздухе вредных веществ разнонаправленного действия ПДК остаются такими же, как и при изолированном воздействии.

257. Не допускается содержание легких отрицательных и положительных аэроионов выше допустимых уровней ионизации воздуха производственных и общественных помещений воздушных судов указанных в таблице 1 приложения 18 к настоящим Санитарным правилам.

258. Не допускается превышение уровней звукового давления, уровней звука и эквивалентных уровней звука на рабочих местах летного состава воздушных судов указанных в таблице 2 приложения 18 к настоящим Санитарным правилам.

259. Не допускается превышение уровней ультразвукового и инфразвукового давления указанных в таблицах 3, 4 приложения 18 к настоящим Санитарным правилам.

260. Не допускается превышение уровней общей вибрации в треть октавных полосах частот на рабочих местах членов экипажей указанных в таблице 5 приложения 18 к настоящим Санитарным правилам.

261. На всех воздушных судах с герметичными кабинами, независимо от высоты полета, величина барометрического давления допускается не менее 567 мм ртутного столба.

262. Не допускается превышение уровней энергетических нагрузок и напряженности электрических полей от радиосвязного оборудования указанных в таблице 6 приложения 18 к настоящим Санитарным правилам.

263. Предельно допустимые уровни напряженности магнитного поля и энергетической нагрузки магнитной составляющей устанавливаются равными 50 ампер на метр (далее – А/м) и 200 вольт на метр в квадрате умноженное на час (далее – В/м²·ч).

Одновременно воздействие электрического и магнитного полей с частотами до 3,0 мега Герц (далее – МГц) считается допустимым при условии, что сумма отношений фактической энергетической нагрузки к предельно-допустимой по электрической и магнитной составляющей не превышает единицы.

264. В диапазоне сверхвысоких частот (далее – СВЧ) 300,0 МГц - 300,0 гига Герц (далее – ГГц) воздействие электромагнитной энергии оценивается по уровню плотности потока энергии (далее – ППЭ) и энергетической нагрузке за определенное время воздействия). Уровень плотности потока СВЧ – энергии в кабине не должен превышать 500 микро ватт на сантиметр квадратный (далее – мкВт/см²).

265. Уровень СВЧ-облучения оценивается суммой энергетических нагрузок (далее – ЭН сумм) на организм за отдельные периоды облучения и не должен превышать 1000 мкВт·час/см².

266. В кабине экипажа, при полете на высотах более 6000 м, а также при наличии в кабине источников рентгеновского излучения – ППЭ СВЧ не должен превышать 1000 мкВт/см².

267. Эквивалентная доза космического облучения экипажей воздушных судов в полетах не должна превышать 5 микроЗиверт в год. Доза, установленная естественным облучением в наземных условиях и получаемая при медицинском освидетельствовании и лечении, не учитывается.

Контроль и учет индивидуальных доз облучения членов экипажей воздушных судов осуществляется в соответствии Правилами контроля и учета индивидуальных доз облучения, полученных гражданами при работе с источниками ионизирующего излучения, проведении медицинских рентгенорадиологических процедур, а также обусловленных техногенным радиационным фоном, утвержденными приказом исполняющего обязанности

Министра национальной экономики от 27 марта 2015 года № 259, зарегистрированным в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов Республики Казахстан под № 10943.

Предел дозы, устанавливаемый настоящими Санитарными правилами, не распространяется на сверхзвуковые транспортные воздушные суда.

268. Напряженность электростатического поля в кабинах во время полета не должна превышать следующих величин: при полете менее 1-го часа – 60 киловольт на метр (далее – кВ/м); от 1,1 до 12 часов – из расчета: 60 кВ/м деленное на полетное время. При напряженности электростатических полей менее 20 кВ/м время пребывания не регламентируется.

269. Освещенность на рабочих местах членов экипажа обеспечивается в соответствии с величинами указанными в таблице 7 приложения 18 к настоящим Санитарным правилам.

12. Санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к салону (кабине) автотранспортного средства

270. Отделочные материалы для салонов (кабин) автотранспортных средств изготавливаются из материалов, стойких к механическим воздействиям, воздействию моющих и дезинфицирующих средств.

271. При перевозке пассажиров ежедневно после окончания смены проводится наружная мойка кузова и влажная уборка салона с применением моющих и дезинфицирующих средств.

272. Температура воздуха в салоне (кабине) в холодный период при перевозке пассажиров, поддерживается не ниже +14 °С, при относительной влажности 70-75 %.

273. Для районов с высокой влажностью наружного воздуха и при применении воздухоохладителей допускается повышение относительной влажности в салоне на 10%.

274. Для предотвращения проникновения пыли в салон (кабину) используются фильтры системы очистки воздуха.

275. Освещенность кабины, создаваемая светильниками общего освещения составляет не менее 10 лк на уровне щитка приборов.

276. Освещенность шкалы приборов предусматривается не менее 1,2 лк.

277. Уровень шума в салоне не допускается свыше 60 дБа.

278. Параметры гигиенических норм вибрации в пассажирских салонах (кабине) и параметры локальной вибрации соответствуют величинам приведенным в таблицах 1, 2, 3 приложения 19 к настоящим Санитарным правилам.

279. На автотранспортное средство, осуществляющее перевозку пассажиров, грузов выдается санитарно-эпидемиологическое заключение, в соответствии с пунктом 8 статьи 62 Кодекса.

13. Санитарно-эпидемиологические требования к проектированию помещений судов внутреннего водного плавания

280. Помещения судов внутреннего водного плавания (далее – суда) подразделяются на жилые и общественные помещения для экипажа и пассажиров, служебные (дежурные), санитарно-бытовые, грузовые и медицинского назначения.

281. Для экипажа предусматриваются каюты с индивидуальными спальными местами, столовая – кают-компания и санитарно-бытовые помещения. На судах с экипажем не более 5 человек для питания экипажа допускается использовать камбуз.

282. Жилые помещения для экипажа располагаются отдельно от пассажирских помещений. Допускается размещение членов экипажа, обслуживающих пассажиров (проводники, официанты), в каютах, расположенных в пассажирских отсеках.

283. Минимальные площади кают для экипажа на одного человека соответствуют нормативам, приведенным в таблице 1 приложения 20 к настоящим Санитарным правилам.

284. Дежурное помещение для отдыха членов экипажа, предусматривает площадь не менее 3 м^2 на одного члена подвахты.

285. Минимальные площади пассажирских кают предусматриваются в соответствии с нормативами, приведенными в таблице 2 приложения 20 к настоящим Санитарным правилам.

286. Площадь пассажирского салона принимается из расчета на одного пассажира не менее $0,5 \text{ м}^2$.

287. На пассажирских судах допускается оборудовать буфеты с посадочными местами, столовые, рестораны.

288. Вход в помещения общественного питания не допускается располагать рядом с санитарными узлами и медицинскими помещениями.

289. Рестораны (столовые) рассчитываются на одновременное питание не менее 25% проектного количества пассажиров, столовые или буфеты – не менее 10%.

290. Площадь ресторанов, столовых и буфетов определяется с учетом площади на одно посадочное место: в ресторанах – не менее 1,2 м², в столовых – не менее 1,0 м², в буфетах – не менее 0,5 м².

291. Кладовые пищевых продуктов и продовольственного сырья и камбуз не допускается располагать рядом с санитарно-бытовыми помещениями и туалетами.

292. К кипяtilьнику, мойке и раковине камбуза подводится вода от системы питьевого водоснабжения, к мойке и раковине – горячая и холодная вода.

293. Производственные и моечные ванны присоединяются к канализационной сети, сточная труба, отходящая от мойки, оборудуется устройством для задерживания жира.

294. На судах, имеющих рестораны и (или) столовые, в состав пищеблока входят камбуз, заготовочные, раздаточные, посудомоечные и охлаждаемые и не охлаждаемые кладовые. В случае приготовления кондитерских изделий с кремом и мороженого предусматриваются отдельные помещения.

295. При численности экипажа и пассажиров до двухсот человек, предусматриваются одна заготовочная, от двухсот до трехсот пятидесяти человек – две заготовочные (для мяса, рыбы и для овощей), более трехсот пятидесяти человек – три заготовочные (для холодных закусок, для мяса, рыбы и для овощей).

296. На пассажирских судах, имеющих рестораны или столовые, и на пассажирских судах со снабжением буфетов от береговых ресторанов или столовых, помещения буфета могут состоять из торгового помещения с бытовым холодильником, шкафом (витриной) и раковиной с подводкой горячей и холодной воды.

297. На пассажирских судах, где столовая не предусматривается, и на судах с вместимостью пассажиров более двухсот человек, предназначенных для прогулочных рейсов, в состав буфета включается торговое помещение, кладовые для хранения продуктов, напитков и тары, помещение для подогрева пищи и приготовления закусок.

298. Вместимость кладовых определяется, в соответствии с приложением 21 к настоящим Санитарным правилам.

299. Санитарно-бытовые помещения для экипажа включают: прачечные, сушильные помещения, кладовые чистого и грязного белья, помещение или места для глажения, помещения для хранения спецодежды.

300. Прачечные, предназначенные для стирки личного белья экипажа, оборудуются стиральными машинами, кранами горячей и холодной воды. На полу предусматривается отверстие для стока воды.

301. На судах оборудуются санитарно-бытовые помещения (туалеты, умывальные и душевые).

302. На судах с численностью экипажа менее десяти человек допускаются туалеты и душевые общего пользования, с экипажем десять человек и более умывальники устанавливаются в каютах, туалеты и душевые – общего пользования.

303. Количество санитарно-технических приборов в помещениях общего пользования принимается из расчета не менее: один унитаз на шесть человек, один умывальник на шесть человек, одна душевая сетка на десять человек.

В расчет количества умывальников общего пользования для экипажа не входят умывальные раковины, устанавливаемые в помещениях пищеблока и других производственных и служебных помещениях.

304. Входы в санитарно-бытовые помещения общего пользования предусматриваются из коридоров. Входы в санитарные узлы и санитарные блоки кают предусматриваются непосредственно из кают, входы в санитарные блоки помещений медицинского назначения – из этих помещений.

305. Размещать санитарно-бытовые помещения над жилыми, общественными, медицинскими помещениями, туалеты общего пользования рядом с помещениями пищеблока и медицинского назначения не допускается.

306. В туалетах и умывальных помещениях общего пользования предусматривается возможность подключения шланга для уборки помещений.

Стены санитарно-бытовых помещений выполняются из водонепроницаемых материалов, устойчивых к воздействию моющих и дезинфицирующих средств.

307. Устройства для прочистки размещаются вне жилых помещений, помещений пищеблока и медицинского назначения.

308. В тамбуре мужского туалета общего пользования устанавливаются писсуары в количестве 60% от количества унитазов.

309. К умывальникам общего пользования, а также к раковинам в каютах подводится горячая и холодная вода питьевого качества.

310. На пассажирских судах при входе в помещения общественного питания экипажа и пассажиров устанавливаются умывальные раковины.

311. В душевых, оборудованных двумя и более душевыми сетками, предусматриваются раздевальня и душевые секции или душевые кабины. Площадь раздевальной принимается из расчета не менее $0,8 \text{ м}^2$ на одну душевую сетку.

312. При ресторанах и столовых пассажирских судов, для работников пищеблока предусматривается санитарный блок с помещениями для переодевания, на грузовых судах – санитарный узел.

313. На грузовых судах транзитных линий и на пассажирских судах с пассажироместимостью до двухсот пятидесяти человек предусматриваются медицинская каюта; более двухсот пятидесяти человек – амбулатория и изолятор. На всех остальных судах в каюте одного из членов командного состава предусматривается аптечка первой помощи.

314. Помещения медицинского назначения располагаются вне района жилых помещений и помещений пищеблока, в местах, наименее подверженных качке, на максимальном удалении от источников шума, вибрации, высоких температур и загазованности.

315. Проход в медицинское помещение предусматривается без выхода на открытую палубу с обеспечением возможности доставки больных (пострадавших) на носилках из любого места судна. В изоляторе обеспечивается два выхода: в коридор и на открытую палубу.

316. Минимально допустимые площади: амбулатории – 8 м², лазарета и изолятора на одну койку – 6 м², на две койки – 10 м², медицинскую каюту – 5 м².

317. В медицинской каюте и в амбулатории устанавливаются умывальные раковины с подводом горячей и холодной воды через смеситель с локтевым затвором, у изолятора – собственный санитарный блок, включающий унитаз, умывальную раковину и душевую сетку. Санитарный блок обеспечивается емкостью для дезинфицирующего средства.

14. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению судов внутреннего водного плавания

318. К источникам водоснабжения судов относятся централизованные хозяйственно-питьевые водопроводы, суда-водолеи, забортная вода (условно чистые плесы, морская вода). Прием на суда воды хозяйственно-питьевого назначения из нецентрализованных береговых источников не допускается.

319. Для хозяйственно-питьевых нужд подается вода, соответствующая Приказу № 209.

320. Питьевая вода подается ко всем точкам водоразбора жилых помещений, пищеблока, медицинских помещений, сатураторам и кипятильникам вне пищеблока, тамбурам провизионных кладовых.

321. Судовая система питьевого водоснабжения единая и отдельная от системы забортной воды, подаваемой на смывные устройства санитарного оборудования, к плавательным бассейнам, для мытья наружных палуб.

322. Шланги не реже одного раза в месяц подвергаются дезинфекции, хранятся в отдельных помещениях или специальных рундуках, имеют зачехленные концы и соответствующую маркировку. Концевые гайки

закрываются при хранении заглушками. При приеме на судно воды обеспечивается герметичность всех соединений, исключая вторичное загрязнение воды. Шланги и водяные насосы использовать для других целей не допускается.

323. Судовые цистерны с водой имеют маркировку: "Питьевая вода", "Техническая вода".

324. Оборудование и трубопроводы судовых станций для приготовления воды из забортной, устройства доочистки и обеззараживания воды предусматриваются доступные для осмотра и ремонта.

325. Судовые резервуары питьевой и технической воды для хранения более пятисуточного запаса оснащаются средствами обеззараживания.

326. Обеззараживание воды для хозяйственно-питьевого водоснабжения судов проводится на этапе приема на борт воды и заключительной дезинфекции.

327. Для обеззараживания воды используются методы и средства, разрешенные к применению в Республике Казахстан.

328. Не допускается подача в судовую систему водоснабжения необеззараженной воды, а также смешивание в танках необеззараженной приготовленной воды с водой, принятой с берега.

329. Обеззараживание приготовленной воды производится непосредственно после приготовления, перед подачей ее в цистерны для хранения.

330. Станции приготовления питьевой воды из морской забортной предусматривают наличие устройства для опреснения, минерализации и обеззараживания приготовленной воды. Забор морской воды для приготовления воды хозяйственно-питьевого назначения производится при удалении судна от берега не менее чем на 25 миль и глубине под днищем не менее 2,5 м.

Прием морской воды не допускается при длительной (более 3-х календарных дней) стоянке судов, в районах скопления более пяти судов, при движении судна в караване с расстоянием между судами менее 50 м.

331. Помещение, в котором расположен судовой минерализатор опресненной воды, оборудуется умывальником с подачей холодной и горячей воды, обеспечивается средствами личной гигиены (полотенце, мыло), столом для раскладки и вскрытия пакетов с наборами солей, инструментами для вскрытия пакетов.

332. При опреснении морской воды предусматривается контроль солености воды и минерализации. Соленость не более 20 миллиграмм на литр (далее – мг/л), минерализация – 250-500 мг/л, для технической воды допускается снижение до 100 мг/л.

333. Вода, приготовленная на судовой станции из морской воды, хранится не более 5 суток. При хранении воды свыше 5 суток, перед употреблением вода подвергается дополнительному обеззараживанию.

334. На судне предусматривается помещение, оборудованное стеллажами для хранения запаса солей для минерализации, с температурой воздуха не выше 25 °С. Допускается хранение запаса наборов солей в одном из помещений провизионной кладовой судна при соблюдении вышеуказанных требований.

335. Ревизия цистерн для хранения хозяйственно-питьевой воды, гидрофоров, внутренних полостей фильтров проводится по мере загрязнения, но не реже двух раз в год (весной и осенью).

336. Система водоснабжения подвергается дезинфекции:

- 1) при завершении ревизии, очистки, окраски емкостей для хранения воды;
- 2) по окончании строительства судна или переоборудовании системы водоснабжения;
- 3) по окончании межнавигационного отстоя;
- 4) при несоответствии воды требованиям по микробиологическим свойствам после двукратного обеззараживания;
- 5) при наличии эпидемиологических показаний.

337. По окончании ревизии, дезинфекции, промывки системы водоснабжения проводится лабораторный контроль качества воды.

15. Санитарно-эпидемиологические требования к системам отопления, вентиляции, кондиционирования и освещения судов внутреннего водного плавания

338. В судовых помещениях, оборудованных системами отопления и кондиционирования создаются микроклиматические условия в соответствии с таблицей 1 приложения 22 к настоящим Санитарным правилам.

339. Конструкция отопительных приборов предусматривает обеспечение удобной очистки их от пыли.

340. В системе воздушного отопления предусматривается ручная регулировка температуры приточного воздуха. Температура воздуха, подаваемого в помещение, поддерживается не выше +40 °С.

341. Все судовые помещения оборудуются общеобменной приточно-вытяжной вентиляцией с естественным или искусственным побуждением. Количество воздуха, подаваемого в помещение (расчетный воздухообмен) в теплый период, определяется расчетом или принимается в соответствии с таблицей 2 приложения 22 к настоящим Санитарным правилам.

342. Микроклиматические условия в судовых помещениях, оборудованных системами отопления и вентиляции, принимаются в соответствии с таблицей 3 приложения 22 к настоящим Санитарным правилам.

343. На судах, с мощностью главных двигателей более 1500 киловатт (далее – кВт), судах, предназначенных для эксплуатации без климатического ограничения при круглогодичной навигации, предусматривается система кондиционирования воздуха.

344. Воздухозаборные устройства располагаются в местах, исключающих попадание в них загрязненного воздуха, газов и воды.

345. Приточные системы искусственной вентиляции, если их воздуховоды не используются для воздушного отопления, имеют подогрев воздуха в холодный период года и устройства для регулирования температуры.

346. В каютах и пассажирских салонах, где предусматривается естественный приток, регулирование воздухообмена осуществляется с помощью настольных или потолочных вентиляторов. Вытяжка из кают и пассажирских салонов предусматривается через дверные вентиляционные отверстия (решетки).

347. В столовых и ресторанах расположение приточных вытяжных отверстий обеспечивает равномерную вентиляцию всего объема помещения. В камбузе приточно-вытяжная искусственная вентиляция обеспечивает преобладание вытяжки над притоком.

348. В дежурных помещениях судов при наличии бытовой электроплиты устанавливаются бытовые электрические воздухоочистители. Установка над камбузными плитами наклонных вытяжных зонтов не допускается.

349. Организация воздухообмена в машинных помещениях (машинные, котельные, насосные отделения, помещения холодильных машин) исключает попадание загрязненного вытяжного воздуха в жилые, общественные, служебные помещения судна.

350. При подаче воздуха в медицинские помещения от центральной системы на приточных и вытяжных воздуховодах предусматриваются устройства, предотвращающие выход воздуха из медицинских помещений при неработающей системе.

351. Во всех судовых помещениях предусматривается комбинированное или общее искусственное освещение. Обеспечивается соответствие уровней искусственной освещенности в основных помещениях и на рабочих местах судов внутреннего водного плавания нормам согласно приложению 23 к настоящим Санитарным правилам.

352. В жилых, общественных и служебных помещениях обеспечиваются следующие значения коэффициентов естественной освещенности: в жилых

помещениях экипажа размещаемых в корпусе судна – 0,2, в надстройке – 0,5, в общественных помещениях экипажа – 1,0, в штурманских и радиорубках – 1,5.

353. Для искусственного освещения используются лампы накаливания и люминесцентные лампы. В ходовых и штурманских рубках предусматривается местная подсветка лоцманских карт и приборов.

16. Санитарно-эпидемиологические требования по защите от вредного воздействия физических факторов на судах внутреннего водного плавания

354. В судах внутреннего водного плавания обеспечивается соответствие уровней шума допустимым параметрам, приведенным в приложении 24 к настоящим Санитарным правилам, предельно-допустимых уровней виброускорения или виброскорости в октавных полосах частот – приложению 25 к настоящим Санитарным правилам.

355. Ходовые и радиорубки, средства радиосвязи, радионавигации и радиолокации имеют средства защиты от электромагнитных излучений радиочастотного диапазона (далее – ЭМИ РЧ).

356. Уровни напряженности электрического поля, напряженности магнитного поля, плотности потока энергии не превышают указанных в приложении 26 к настоящим Санитарным правилам.

357. Радиопередающие устройства и радиостанции, устанавливаемые в ходовой рубке, в том числе переносная аппаратура, имеют эффективную экранировку, не создают электромагнитное излучение, превышающее допустимую интенсивность.

358. Фидеры среднечастотных передающих антенн внутри помещения экранируются металлическим кожухом; для высокочастотных трактов передатчиков – применяется экранированный кабель. Антенные переключатели предусматриваются экранированного типа.

359. Приемопередатчики радиорелейных станций размещаются в специально предназначенных помещениях.

360. При превышении допустимых уровней ЭМИ РЧ на открытых палубах, устанавливается предупреждающее табло и защитные экраны.

361. Работа на средствах радиосвязи, радионавигации и радиолокации выполняется при установленных и закрепленных штатных экранах и кожухах и установленном ограничении времени работы персонала.

362. При проектировании машинных отделений и помещений камбуза предусматриваются средства защиты от воздействия длинноволнового

инфракрасного излучения, источником которого являются нагретые поверхности

363. Интенсивность инфракрасного излучения на рабочих местах, с учетом облучения не более 25% поверхности тела, не превышает 100 ватт на метр в квадрате (далее – Вт/м²) и температура на поверхности изоляции не превышает 45 °С.

364. Напряженность поля статического электричества, генерируемого на поверхности синтетических полимерных материалов, контактирующих с человеком, не должна превышать 20 киловольт на метр в минус первой степени (далее – кВм⁻¹).

17. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации жилых и общественных помещений судов внутреннего водного плавания

365. Все члены экипажа обеспечиваются индивидуальными спальными местами и постельными принадлежностями: матрасом с чехлом, подушкой, одеялом, не менее чем тремя сменами постельного белья и полотенцами.

366. Количество пассажиров на судне не превышает проектной мощности судна.

367. Пассажиры, имеющие спальные места, обеспечиваются постельными принадлежностями. Комплект чистого белья упакован в опломбированный или прошитый конверт (пакет). На скоростных судах пассажирские кресла обеспечиваются салфетками на подголовники (не менее двух комплектов).

368. Смена постельного белья на всех судах производится не реже одного раза в семь дней, подушки, одеяла, матрасы не реже одного раза в три месяца подвергаются проветриванию, просушке и очистке, тканевые одеяла не реже одного раза в месяц подлежат стирке. Дезинфекция постельных принадлежностей проводится по эпидемиологическим показаниям.

369. Помещения: жилые и общественные, пищевого блока, санитарно-бытовые, ежедневно подвергаются влажной уборке. Генеральная уборка проводится в конце каждого рейса, но не реже одного раза в семь дней.

370. В санитарных узлах и санитарных блоках предусматриваются зеркала, полочки для мыла, штормовые поручни, держатели для полотенец, ерши для чистки унитазов с держателями, емкости для использованной бумаги, туалетная бумага, мыло, разовые полотенца, салфетки или электрополотенца.

371. К умывальникам общего пользования, а также к умывальным раковинам в каютах подводится горячая и холодная вода питьевого качества. Перед каждой

раковиной устанавливается зеркало, крючок для полотенца, полочка для мыла. Душевые секции или душевые кабины оборудуются полочкой предметов личной гигиены.

372. Помещение раздевальной оборудуется: скамьей, крючками для одежды и полотенца, полочками для белья, предметов личной гигиены.

373. Прачечные, предназначенные для стирки личного белья экипажа, оборудуются стиральными машинами, подводкой горячей и холодной воды, сушильное помещение – обогревательными приборами, обеспечивающими температуру воздуха в помещении не менее +45 °С, и приспособлениями для развешивания белья.

374. Чистое и грязное белье хранится в отдельных кладовых (шкафах).

375. Помещения для хранения спецодежды экипажа оборудуются шкафами с крючками для одежды и полками для обуви.

376. В медицинских помещениях устанавливаются кушетка, обитая влагонепроницаемым материалом, письменный стол, процедурный стол, холодильник, шкаф для хирургических инструментов и предметов ухода за больными, аптечный шкаф, отдельный шкаф (сейф) для сильнодействующих медикаментов, носилки для переноски больных, табуретки, стулья.

377. В изоляторе устанавливаются медицинская кровать, прикроватный столик, шкаф для одежды больных, табуретки, в медицинской каюте – медицинская кровать, процедурный шкаф для медикаментов и перевязочного материала, холодильник, табуретки.

378. Для предупреждения появления на судах насекомых проводятся дезинсекционные мероприятия.

379. Все суда, имеют свидетельство о дератизации или свидетельство об освобождении от дератизации.

380. Судовые помещения предусматриваются недоступными для грызунов. Переборки, палубы, настилы помещений выполняются без сквозных отверстий и щелей, обеспечивается изоляция труб, места их прохода через палубы и переборки защищаются металлической сеткой, двери помещений плотно пригоняются. В помещениях пищеблока низ дверей и деревянные провизионные лари имеют металлическую поверхность.

18. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям питания экипажа и пассажиров судов внутреннего водного плавания

381. Погрузка пищевых продуктов осуществляется до посадки пассажиров. Место погрузки максимально удалено от возможных источников загрязнения (мест спуска сточных и нефтесодержащих вод).

382. Продовольственное сырье и пищевые продукты сопровождаются документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

383. На всех судах проводится производственный контроль качества поступающего сырья пищевых продуктов и готовой продукции. Лабораторные исследования проводятся в порту.

384. Камбуз для экипажа оборудуется бытовыми холодильниками, шкафом для сухих продуктов, электроплитой (газовой или на другом топливе), электрокипятильником, разделочным и раздаточным столами со сплошным покрытием из нержавеющей стали, шкафом или полками для посуды, трехсекционной ванной для камбузной и столовой посуды, раковины для мытья рук. К ваннам и раковинам подводится холодная и горячая вода через смесители, обеспечивается мылом, моющими и дезинфицирующими средствами.

385. Встречные потоки сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды не допускаются.

386. Производственные и моечные ванны присоединяются к канализационной сети. Сточная труба, отходящая от мойки, оборудуется устройством для задерживания жира.

387. Холодильный шкаф и морозильная камера для хранения скоропортящихся продуктов оснащаются термометрами. Нижняя полка стеллажей в кладовых располагается на высоте не менее 35 см.

388. Заготовочные помещения столовых и ресторанов оборудуются столами, имеющими сплошное покрытие из нержавеющей стали. Для мяса и рыбы предусматриваются ванны для размораживания.

389. Мармиты обеспечивают температуру первых горячих блюд и горячих напитков на уровне не ниже $+75^{\circ}\text{C}$, вторых блюд не ниже $+65^{\circ}\text{C}$. Холодильники обеспечивают температуру холодных блюд и напитков в пределах от $+7^{\circ}\text{C}$ до -14°C .

390. Посудомоечные помещения имеют: два окна для приема грязной и выдачи чистой посуды, столы для чистой и грязной посуды, сушильные шкафы, шкаф для хранения моющих средств. Вода для мытья посуды используется питьевого качества с температурой не ниже $+65^{\circ}\text{C}$. Третья секция моечной ванны оборудуется гибким шлангом с душевой насадкой для ополаскивания посуды.

391. Торговое помещение буфета оборудуется витриной (шкафом), бытовым холодильником и раковиной с подводом горячей и холодной воды. В помещении для подогрева пищи и приготовления закусок устанавливается электроплита,

кипятильник непрерывного действия, двухсекционная ванна с подводом горячей и холодной воды, емкость с крышкой и педальным устройством для сбора пищевых отходов.

392. В помещениях пищеблока, столовой, ресторана устанавливаются шкафы для спецодежды персонала и шкафы для уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.

393. Для сбора пищевых отходов предусматриваются емкости с крышкой и педальным устройством.

19. Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, хранению и обеззараживанию бытовых и производственных отходов на судах внутреннего водного плавания

394. На судах предусматриваются системы и устройства, обеспечивающие предотвращение загрязнения водной среды неочищенными и необеззараженными сточными, нефтесодержащими водами, бытовыми и производственными отходами.

395. Сточные воды от туалетов, душевых, камбузов, прачечных, медицинских помещений сливаются в общую цистерну, сточные воды, содержащие нефтепродукты – в отдельные сборные цистерны.

396. Сточные и нефтесодержащие воды, скапливающиеся в сборных цистернах, подаются для обработки на очистные станции судна, на береговые или плавучие водоохранные приемные пункты.

397. Шлам, образовавшийся в процессе очистки сточных вод и нефтепродукты, выделенные при очистке нефтесодержащих вод, собираются в отдельные цистерны и сжигаются в печах-инсинераторах или передаются для утилизации на внесудовые водоохранные приемные пункты.

398. Все виды работ по ревизии, окраске, ремонту цистерн для накопления сточных вод производятся после предварительной их дезинфекции.

399. Санитарно-техническое оборудование и трубопроводы сточных систем имеют гидравлические затворы. Для сдачи сточных и нефтесодержащих вод на водоохранные приемные пункты предусматриваются отдельные трубопроводы.

400. На судах предусматриваются удобные для транспортировки, выгрузки и дезинфекции емкости с крышками для отдельного сбора и хранения сухого бытового мусора и твердых пищевых отходов с соответствующей маркировкой.

401. Сухой мусор и твердые пищевые отходы уничтожаются непосредственно на судах путем сжигания в печах – инсинераторах (котлах-инсинераторах) или передаются для уничтожения на специализированные очистные суда или береговые установки.

402. При отсутствии на судне водоохраных средств, сточные и нефтесодержащие воды накапливаются в сборных цистернах, сухой мусор и твердые отходы – в специальных емкостях (баках). Скапливающиеся загрязнения сдаются на береговые или плавучие водоохраные приемные пункты.

403. Емкости (баки), в которых накапливаются пищевые отходы, промываются горячей водой и не реже двух раз в месяц дезинфицируются.

404. Передача на плавучие водоохраные приемные пункты сточных и нефтесодержащих вод, сухого мусора и твердых пищевых отходов, фиксируется в судовом журнале.

20. Санитарно-эпидемиологические требования к перевозке пищевых продуктов, продовольственного сырья и хозяйственно-питьевой воды

405. Внутренняя поверхность транспортных средств предусматривается с гигиеническим покрытием, легко поддающимся мойке и дезинфекции, устойчивым к моющим и дезинфицирующим средствам, выполненным из материалов, разрешенных к применению в Республике Казахстан.

406. Транспортные средства для перевозки предоставляются чистыми, без постороннего запаха.

407. Перевозка скоропортящихся пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, обеспечивающим температурный режим в соответствии с требованиями к условиям транспортировки скоропортящихся продуктов.

408. Если заданные грузоотправителем температурный режим или другие условия не могут быть обеспечены имеющимися транспортными средствами, перевозчик не принимает такой груз к перевозке.

409. Скоропортящиеся продукты не принимаются перевозчиком к перевозке, если срок транспортировки, указанный в накладной, менее срока доставки, устанавливаемого в соответствии с правилами исчисления сроков доставки грузов.

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

411. Перевозка хозяйственно-питьевой воды осуществляется в оборудованных изотермических цистернах, специально предназначенных для этих целей.

412. В конструкции цистерны, емкости для перевозки воды предусматриваются: теплоизоляционная прослойка, плотно закрывающиеся

крышки наливных люков, оснащенные запорными устройствами для предотвращения забора воды через люк и устройство (краны) для слива воды. Устройства для слива обеспечивают полное освобождение емкостей от воды.

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

414. На боковых сторонах цистерн и баков наносится надпись "Вода питьевая". Не допускается использование цистерн и баков для доставки питьевой воды для других целей.

415. Дезинфекция цистерн и баков, предназначенных для перевозки воды, проводится ежеквартально и по эпидемиологическим показаниям. Дезинфекционные мероприятия включают в себя механическую очистку, промывку, дезинфекцию, окончательную промывку, после окончания дезинфекции проводится лабораторное исследование воды.

416. При транспортировке и хранении обеспечивается качество воды соответствующее Приказу № 209.

417. Для перевозки пищевых продуктов, продовольственного сырья, хозяйственно-питьевой воды используется транспортное средство, имеющее санитарно-эпидемиологическое заключение, в соответствии с пунктом 8 статьи 62 Кодекса.

21. Санитарно-эпидемиологические требования к перевозке опасных грузов

418. Перед погрузкой и выгрузкой опасных грузов проверяется исправность тары.

419. На предприятиях, где выполняются работы с опасными грузами, разрабатывается инструкция, определяющая порядок выполнения операций, меры безопасности и ответственность лиц, связанных с организацией работ.

420. Перегрузка опасных грузов производится с применением погрузочно-разгрузочных механизмов, имеющих дистанционный принцип управления. Кабины для грузовых механизмов, предназначенных для работы с опасными грузами, предусматриваются герметичными и оборудуются вентиляцией с очисткой подаваемого в кабину воздуха.

421. 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.

422. Проведение погрузочно-разгрузочных работ на открытом воздухе при скорости ветра более 3 м/сек, размещенных навалом химических грузов, не допускается.

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

424. При транспортировке опасных грузов, транспортная тара отвечает следующим условиям:

- 1) конструкция тары изготавливается надежной, 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.

425. После выгрузки ядовитых и едких веществ, транспортное средство очищается от остатков перевозившихся грузов, при необходимости промывается и обезвреживается.

При обнаружении во время выгрузки поврежденной тары, рассыпанного или разлитого груза, наличия запаха опасного вещества вызывается представитель грузополучателя и решается вопрос обеззараживания транспортного средства, а также информируются должностные лица территориального подразделения ведомства уполномоченного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

426. При перевозке опасных грузов в специальных контейнерах предъявляются следующие требования:

- 1) используются контейнеры выдерживающие различные нагрузки, возникающие при перевозках во избежание разлива содержимого;
- 2) контейнеры, предназначенные для перевозки опасных грузов, имеют дополнительную защиту, уровень которой определяется степенью опасности данного вещества.

427. При перевозке опасных грузов в цистернах предъявляются следующие требования:

- 1) цистерны соответствуют типу перевозимого опасного груза;
- 2) перед заполнением цистерна осматривается, налив производится в специально отведенных местах, подготовка грузов к наливу (разбавление, смешивание, увлажнение) осуществляется в специально приспособленных емкостях;
- 3) при обнаружении течи налив прекращается, содержимое неисправной цистерны перекачивается в другую емкость;

4) места налива оборудуются приточно-принудительной вентиляцией;

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

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

428. Транспортные средства после перевозки радиоактивных грузов подвергаются радиационному контролю, независимо от их дальнейшего использования.

429. При обнаружении локальных источников или транспортных средств, имеющих поверхностное радиоактивное загрязнение, работы по дезактивации проводятся специализированной организацией.

430. При перевозке химических средств защиты растений (пестицидов) предъявляются следующие требования:

1) транспорт, предназначенный только для перевозки химических средств защиты растений, имеет сигнальную окраску кузова и бортовую надпись: "Осторожно – ядохимикаты". Выделенный для краткосрочных перевозок транспорт снабжается сигнальными флажками. Внутренняя поверхность кузова предусматривается с легко поддающимся очистке и обезвреживанию покрытием, без щелей и углублений;

2) не допускается перевозить вместе с пестицидами пищевые продукты, корма и другие предметы. Транспорт, предназначенный для перевозки пестицидов, не может быть использован для перевозки продуктов, фуража, людей;

3) к перевозке допускаются пестициды, упакованные в цельную заводскую тару с этикетками или специальную, в которую был помещен пестицид при отпуске его со склада. Не допускается перевозить пестициды насыпью или в поврежденной таре;

4) по окончании перевозки пестицидов транспортные средства тщательно моются, очищаются, обезвреживаются на специально оборудованных местах.

431. 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 (далее – инфекционные вещества), биологические препараты, предназначенные для иммунопрофилактики и диагностики инфекционных болезней людей или животных, содержащие штаммы живых микроорганизмов, осуществляется в опломбированной металлической посуде (баках, биксах).

432. 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.

433. Лица, занятые хранением, погрузочно-разгрузочными работами, перевозкой опасных грузов, обеспечиваются спецодеждой, средствами индивидуальной защиты и специальным питанием за счет средств работодателя.

434. В случае возникновения аварийной ситуации при перевозке опасных грузов информируется территориальное подразделение ведомства уполномоченного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

435. Во время работы с опасными грузами не допускается принимать пищу, пить, курить, находиться в зоне проведения работ без специальной одежды.

22. Дополнительные санитарно-эпидемиологические требования к перевозке опасных грузов железнодорожным транспортом

436. По окончании погрузки опасного груза в вагон, проверяется правильность загрузки, надежность крепления груза, после чего грузовой отсек пломбируется.

437. После выгрузки опасных грузов кузова вагонов, контейнеры осматриваются, остатки перевозимого груза собираются, при необходимости обеззараживаются с соблюдением мер предосторожности и безопасности.

438. При обнаружении во время выгрузки поврежденной тары, рассыпанного или разлитого груза, наличия в вагоне запаха опасного вещества вызывается представитель грузополучателя для решения вопроса обеззараживания вагона, а также должностные лица территориального подразделения ведомства уполномоченного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения для выполнения необходимых профилактических мероприятий.

439. Опасные грузы сопровождаются Аварийной карточкой, сертификатом соответствия, удостоверяющим безопасность перевозки.

440. Возвратная тара и вагоны из-под опасных грузов, направляемые грузоотправителю для обработки, обеспечиваются Аварийными карточками.

441. Действия работников железнодорожного транспорта и привлеченных формирований при возникновении аварийной ситуации проводятся с учетом свойств опасных грузов и с соблюдением мер, предусмотренных в Аварийной карточке.

23. Дополнительные санитарно-эпидемиологические требования к перевозке грузов воздушным транспортом

442. Груз принимается к перевозке воздушным транспортом при соблюдении следующих условий:

1) груз имеет исправную тару или упаковку, соответствующую действующим техническим регламентам, стандартам и техническим условиям;

2) грузы, тара и упаковка, на которые технические регламенты, стандарты и технические условия не установлены, имеют возможность их надежного крепления и сохранности при авиационной перевозке;

3) упаковка подходит для содержимого груза и надежно защищает его от воздействия внешних факторов;

4) металлическая, стеклянная, керамическая, деревянная, пластмассовая емкость, в которую упаковываются (заполняются) подлежащие перевозке воздушным транспортом жидкие и иные грузы, выдерживает внутреннее избыточное давление, зависящее от высоты полета и температуры и предохраняет от утечки, разлива или россыпи содержимого;

5) на упаковочные комплекты наносится маркировка, содержащая необходимые сведения, а также знаки опасности с изображением видов потенциальной опасности.

443. Сырой груз перевозится в водонепроницаемом контейнере.

444. При перевозке сырого груза на полу и стенах воздушного судна оборудуются водосборники.

445. При разбрызгивании жидкости по полу или стенам воздушного судна в соответствии с сопроводительным документом определяется характер жидкости и по прилету судна жидкость удаляется с поверхности.

446. На опасные грузы оформляется "Декларация грузоотправителя на опасные грузы", которая является приложением к грузовой транспортной накладной.

447. Перевозка опасных грузов производится в таре, емкостях, универсальных или специальных контейнерах.

448. Конструкция тары, емкостей и контейнеров выполняется герметичной, обеспечивающей предотвращение потери, утечки груза, имеет знаки опасности. Тары, емкости и контейнера изготавливаются из материалов, поддающихся очистке и дезинфекции.

449. Контейнеры выдерживают нагрузки, возникающие при перевозках.

450. При погрузке, выгрузке грузов не допускается нарушение целостности тары (емкости, контейнеров).

451. В целях безопасности, информация о перевозимых опасных грузах, о состоянии возвратной тары из-под опасных грузов, направляемых грузоотправителю или для обработки, вписывается в грузовую транспортную накладную.

452. Экипаж воздушного судна и лица, работающие с опасными грузами, обеспечиваются средствами защиты, индикации, обеззараживания (в зависимости от вида перевозимого груза). Работа без средств защиты не допускается.

453. Во всех грузовых воздушных суднах предусматривается вентиляция и обмен воздуха.

454. Предусматривается система принудительной вентиляции обеспечивающая внутри помещений грузового отсека постоянное избыточное давление не менее 30 Паскаль, температура воздуха в грузовом отсеке обеспечивается не ниже +18 °С.

24. Дополнительные санитарно-эпидемиологические требования к перевозке скоропортящихся и опасных грузов автомобильным транспортом

455. При перевозке скоропортящихся пищевых продуктов используются изотермические автомобили, рефрижераторы, автомобили-термоса, цистерны-термоса, с целью соблюдения температурного режима.

456. Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается.

457. После выгрузки пищевых продуктов транспортные средства очищаются, промываются и при необходимости дезинфицируются. Дезинфекция внутренней поверхности кузова транспортного средства производится не реже одного раза в 10 дней.

458. Наружная мойка изотермических автомобилей проводится щелочной водой, температура которой не ниже +35 °С, с последующим ополаскиванием водой из шланга. Мойка внутри кузова проводится специальными щетками, температура моющего раствора – не ниже +55 °С. 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.

459. При перевозке опасных грузов, лица, причастные к перевозке и работе с ними, информируются о наличии такого груза. Грузоотправитель указывает в

документах (товарно-транспортной накладной, письменной инструкции для водителя автотранспортного средства) точно представляемую этим грузом опасность и меры предосторожности, которые следует предпринять.

460. Водители, осуществляющие перевозку опасных грузов автотранспортным средством имеют "Свидетельство о допуске водителя" к перевозке опасного груза выданное уполномоченным органом в области транспорта.

461. На опасные грузы оформляется "Декларация грузоотправителя на опасные грузы", которая является приложением к грузовой транспортной накладной.

462. Перевозка опасных грузов производится в таре, емкостях, универсальных или специальных контейнерах.

463. Конструкция тары, емкостей и контейнеров выполняется герметичной, обеспечивающей предотвращение потери, утечки груза, имеет знаки опасности. Тары, емкости и контейнера изготавливаются из материалов выдерживающих очистку и дезинфекцию.

464. После выгрузки опасных грузов грузовой отсек (кузов) автомобиля подвергается осмотру и обеззараживанию.

465. Используются контейнеры, выдерживающие нагрузки, возникающие при перевозках.

466. В целях безопасности, информация о перевозимых опасных грузах, о состоянии возвратной тары из-под опасных грузов, направляемых грузоотправителю или для обработки, вписывается в грузовую транспортную накладную.

467. Не допускается совместная погрузка опасных грузов разных категорий, опасных грузов с неопасными, погрузка и выгрузка опасных грузов без маркировок.

468. Перед погрузкой и выгрузкой опасных грузов проводится проверка исправности тары.

469. Рассыпанный опасный груз собирается в емкость, вывозится для утилизации, место рассыпания обрабатывается.

470. Остатки опасных грузов, пришедших в негодность в результате загрязнения или аварии на транспорте, переупаковываются, обезвреживаются на специальных площадках, захоронение проводится на полигонах.

25. Дополнительные санитарно-эпидемиологические требования к перевозке грузов водным транспортом

471. Помещения, предназначенные для перевозки пищевых грузов, соответствуют следующим требованиям:

1) материалы покрытия помещений для грузов предусматриваются стойкими к дезинфекции, дезинсекции и термической обработке;

2) танки, цистерны и другие емкости для перевозки продуктов, готовых к употреблению (молоко, растительное масло, питьевая вода), изготавливаются из водонепроницаемых материалов, исключающих попадание в перевозимые продукты воды с палуб, через днище и борта;

3) в помещении предусмотрено отделение (шкафы, запираемые ящики) для хранения шлангов, используемых для погрузки, выгрузки жидких пищевых продуктов, а также шлангов, предназначенных для мойки и дезинфекции танков и цистерн;

4) к помещениям для пищевых продуктов, танкам, предназначенным для перевозки растительного масла, вина, пищевого спирта подводится горячая (до + 80 °С) и холодная вода питьевого качества.

472. Состав функциональных помещений плавучих магазинов включает помещения (кладовые) для хранения пищевых продуктов, тары, помещения для приемки, подготовки, расфасовки пищевых товаров, для мойки оборудования и тары, торговый зал.

Расположение функциональных помещений и оборудования, обеспечивает поточность технологического процесса реализации продуктов. Площадь рабочего места на одного продавца в торговом зале составляет не менее 2 м². Прилавок оборудуется витриной-холодильником.

473. Грузовые отсеки (помещения) для токсичных грузов изолируются от жилых, общественных и бытовых помещений судна. Грузовые отсеки имеют санитарный пропускник с входом с открытой палубы или умывальную, помещения для хранения спецодежды, дегазирующих и моющих средств, средств индивидуальной защиты и место для обработки последних после их применения, помещение для приборов экспресс-анализа воздушной среды.

474. Конструкция грузовых помещений, предназначенных для перевозки жидких, газообразных и пылевидных токсичных грузов:

1) исключает загрязнение судовых помещений и атмосферного воздуха перевозимым грузом (его парами или пылью);

2) обеспечивает удобство для очистки помещений (трюмов, танков) от остатков груза, удаления промывных вод и осушения;

3) исключает соприкосновение с токсичным грузом членов экипажа, докеров, осуществляющих погрузку-выгрузку и персонала, производящего зачистку.

475. При перевозке жидких токсичных грузов наливом высота вентиляционных труб, отводящих воздух из грузовых танков, обеспечивает исключение попадания его в помещения судна.

476. Суда, перевозящие опасные грузы, имеют свидетельство Регистра Судоходства на пригодность для перевозки указанных грузов, в котором указывается перечень разрешенных к перевозке опасных грузов. Перевозка опасных грузов на судах, не имеющих Свидетельства Регистра Судоходства, не допускается.

477. При получении информации о предстоящей перевозке токсичных и опасных грузов администрация судна знакомится со свойствами и основными характеристиками груза.

478. Всех членов экипажа инструктируют о свойствах и степени опасности груза, маркировке и местах его размещения, требованиях безопасности, средствах индивидуальной защиты, оказании первой помощи пострадавшим.

479. Перевозка токсичных и опасных грузов при неисправности вентиляционных систем, оборудования, грузовых помещений, освещения, отсутствии креплений на перевозимый груз, средств индивидуальной защиты, автономных дыхательных аппаратов, медикаментов и дезактивирующих, дегазирующих средств не допускается. При перевозке радиоактивных грузов проверяется наличие приборов радиационного контроля.

480. О готовности судна к перевозке опасных грузов производится запись в судовом журнале.

481. Погрузка опасных грузов на судно производится в последнюю очередь, а разгрузка – в первую. Перед погрузкой опасных и токсичных грузов на судно и в процессе погрузки не допускаются к месту проведения работ лица, не связанные с их проведением.

482. Не допускается принимать к перевозке:

- 1) грузовые единицы при утечке или просыпании из них груза;
- 2) при наличии следов утечки;
- 3) при отсутствии знаков опасности и маркировки;
- 4) при повреждении приспособлений для крепления грузовой единицы;
- 5) несоответствие транспортному индексу, указанному грузоотправителем (для опасных грузов 7 класса).

483. При выявлении в процессе погрузки грузовых единиц утечки или просыпания из них груза, при наличии следов утечки, несоответствия транспортному индексу, указанному грузоотправителем, грузовые операции прекращаются и проводится дезактивация (дегазация, дезинфекция) судна, причала.

484. После разгрузки судна, помещения, в которых находились токсичные и опасные грузы, очищаются от остатков грузов.

485. Погрузка на суда пылевидных грузов (цемента, извести) производится с минимальным пылеобразованием, разгрузка трюмов – пневматическим или механическим способами. При необходимости во время грузовых операций применяются средства индивидуальной защиты органов дыхания.

486. Транспортировка трупов на судах внутреннего водного плавания допускается в специально отведенных помещениях, в металлических тщательно запаянных гробах или в деревянных гробах, помещенных в осмоленные ящики. Урны с прахом перевозятся в ящиках или другой соответствующей таре.

487. Все зачистные работы в танках и отсеках наливных судов выполняются силами и средствами специализированных очистных береговых или плавучих станций.

488. В зачищаемых танках обеспечивается общеобменная приточно-вытяжная вентиляция переносными вентиляционными установками. Приточный воздух подается на рабочее место, вытяжка осуществляется из участков наибольшего скопления паров. Выброс воздуха из вентилируемого танка проводится на высоте 1-2 м от самой высокой части судна для предотвращения попадания загрязненного воздуха в помещения судна.

489. Переносная вентиляционная установка включается за 1,5-2 часа до начала работы и действует в течение всего периода зачистки.

490. В течение всего периода зачистных работ проводится контроль температуры, влажности воздуха в танках и содержания в нем токсичных веществ. Количество подаваемого ими воздуха предусматривает обеспечение концентрации вредных веществ в зоне дыхания работающих не выше указанных в приложении 27 настоящих Санитарных правил.

491. Зачистные работы не допускается проводить при температуре наружного воздуха выше +30 °С, и относительной влажности более 80%. При прекращении подачи свежего наружного воздуха работы приостанавливаются.

492. При осуществлении зачистных работ в танках и отсеках, насыщенных парами токсичных веществ, рабочими используются изолирующие противогазы с активной подачей воздуха. Выполнять зачистные работы в трюмах без наружного наблюдения за состоянием работающих не допускается.

493. Работающие в танках при появлении чувства недомогания (слабость, тошнота, головокружение) немедленно прекращают работу и покидают танк.

Допустимые уровни выделения химических веществ из полимерных строительных материалов в воздушную среду

№	Наименование веществ	Допустимые уровни, мг/м ³
1	2	3
1.	Акрилонитрил	0,03
2.	Акролеин	0,03
3.	Аммиак	0,04
4.	Анилин	0,03
5.	Ацетон	0,35
6.	Аминоафирный отвердитель ДТБ-2	0,1
7.	Аминный отвердитель АФ-2	0,2
8.	Ацетальдегид	0,01
9.	Бензол	0,08
10.	Бутилакрилат	0,0075
11.	Бутилацетат	0,1
12.	Бутилметакрилат	0,15
13.	Винилацетат	0,15
14.	Винилтолуол	0,05
15.	Гексаметилендиамин	0,001
16.	Гексаметилендиизоцианат	0,0001
17.	Гидринден	0,4
18.	Гидроперекись изопропилбензола	0,007
19.	Дибуталфталат	0,05
20.	Дивинил	1,0
21.	Диметаланилин	0,005
22.	Диметилфталат	0,05
23.	Диоктилфталат	0,05
24.	Дифенилгуанидин	0,01
25.	Диэтиламин	0,05
26.	Диэтиленгликоль	0,0002
27.	Дифенилолпропан	0,003
28.	Дихлорэтан	0,1
29.	Изобутиловый спирт	0,1
30.	Изопропилбензол	0,01
31.	Инден	0,1
32.	Капролактам	0,06
33.	Ксилилендиамин цианотилированный	0,1
34.	Ксилолы	0,2
35.	Кумарон	0,01
36.	Малеиновый ангидрид	0,05

37.	М-ксилилендиамин	0,06
38.	Метанол	0,5
39.	Метиленхлорид	0,03
40.	Метилметакрилат	0,001
41.	Метилацетат	0,05
42.	Мезитилен	0,01
43.	Метилметакрилат	0,1
44.	Метилмеркаптан	0,001
45.	Метилэтилкетон	0,25
46.	Нафталин	0,001
47.	Перекись метилэтилкетона	0,035
48.	Пропилен	3,0
49.	Псевдокумол	0,01
50.	Сернистый ангидрид	0,05
51.	Сероуглерод	0,005
52.	Стирол	0,002
53.	Тиурам	0,03
54.	Три-(хлорпропил) - фосфат	0,05
55.	Три-(хлорэтил) - фосфат	0,01
56.	Толуилендиамин	0,01
57.	Толилнафтиметан	0,025
58.	Толуол	0,6
59.	Толуилениизоцианат	0,002
60.	Трикрезилфосфат	0,001
61.	Триэтиленгликоль	0,3
62.	Фенол	0,01
63.	Формальдегид	0,01
64.	Фталевый ангидрид	0,02
65.	Фуран	0,007
66.	Фурфурол	0,05
67.	Хлористый винил	0,005
68.	Хлоропрен	0,002
69.	Эпихлоргидрин	0,02
70.	Этилен	3,0
71.	Этиленгликоль	0,3
72.	Этилацетат	0,1
73.	Цианистый водород	0,002

Приложение 2
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к транспортным средствам
для перевозки пассажиров и грузов"

Вещества, подлежащие определению при санитарно-химических

исследованиях основных типов полимерных строительных материалов

№	Тип материала, применяемого для изготовления материала	Тип материала, применяемого в строительстве	Вредные летучие вещества, подлежащие определению	Литературная ссылка на метод определения летучего вещества
1	2	3	4	5
1.	Фенолформальдегидная смола	Древесностружечные и древесноволокнистые плиты	Формальдегид Фенол Метанол	1,2 3,0 4,5
2.	Карбамидные смолы	Древесностружечные и древесноволокнистые плиты	Формальдегид Метанол Аммиак (для мочевиноформальдегидных смол)	1,2 45 6,0
3.	Синтетические каучуки на основе бутадиена и сополимеров бутадиена с акрилонитрилом и стиролом и их растворы	Резиновые линолеумы, резиновые плиты, коврики, пенорезиновые основы синтетических ковров и клеи	Бутадиен (дивинил) Бензол Толуол Акрилонитрил (для бутадиен-нитрильных каучуков (СКС)) Стирол (для бутадиенстирольных каучуков - (СКС)) Этилбензол Сероуглерод Сероводород Диметиламин (для резин вулканизованных с использованием тиурама Д или цимата) Диэтиламин (для резин вулканизованных с использованием тиурама Е или этилцимата) Растворители	7 8 8 10 11 8 12 13 14 14 8,9
4.	Полистирол и сополимеры стирола с бутадиеном и акрилонитрилом	Плитки для отделки стен, декоративные панели, решетки, пленки для отделки мебели и т.д., пенопласты	Стирол Бензол Толуол Этилбензол Акрилонитрил (для АБС) Бутадиен (для АБС)	8 8 8 10 1
5.	Полиуретаны		Толуиленидиизооцианат Ароматические амины	18,15 16,17

		Жесткие и мягкие пенопласты, клеи, лаки, герметики и т.д.	Растворители (если таковые используются)	8,9
6.	Поливинилацетат и сополимеры винилацетата с винилхлоридом, дибутилмалеинатом (водные дисперсии)	Краски, лаки, грунты, герметики и т.д.	Клей, винилацетат	18,19
			Ацетальдегид	20
			Уксусная кислота	21
			Дибутилфталат (для пластифицированных водных дисперсий)	22
			Бутиловый спирт (для сополимеров винилацетата с дибутилмалеинатом)	4,5
			Винилхлорид (для сополимеров, винилацетата с винилхлоридом)	22,23
			Малеиновый ангидрид (для сополимеров винилацетата с дибутилмалеинатом)	25
7.	Эпоксидные смолы	Стеклопластики, клеи, грунты, пенопласты	Эпихлоргидрин	26
			Растворители	4,8,9
			П Э П А и метафенилендиамин	16,27
8.	Полиэфирные смолы	Стеклопластики, лаки, клеи	Этиленгликоль	28
			Диэтиленгликоль	28
			Пентаэритрит	28
			Стирол (для полиэфирных смол, отвержд. стиролом)	11
			Этилбензол (для полиэфирных смол, отвержд. стиролом)	8
			Толуол (для полиэфирных смол, отвержд. ТГМ-3)	8
			Растворители (если таковые используются при применении полиэфирных смол)	8,9

Приложение 3
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к транспортным средствам
для перевозки пассажиров и грузов"

Предельно допустимые уровни электромагнитных излучений в кабине машиниста и салоне мотор-вагонного подвижного состава

Наименование показателя, единица измерения	Предельно допустимые значения
1	2
1. В кабине машиниста в МВПС	
Переменные магнитные поля промышленной частоты (50 Гц):	

напряженность магнитного поля, Н, А/м	80
магнитная индукция, В, мкТл	100
электрические поля промышленной частоты (50 Гц):	
напряженность электрического поля, Е, кВ/м	5
постоянные магнитные поля:	
напряженность постоянного магнитного поля, Н, кА/м	8
Электростатическое поле:	
напряженность электростатического поля, кВ/м	20
на рабочих местах оператора ПЭВМ:	
электрическое поле (5 Гц - 2кГц) (2-400 кГц)	25 В/м 2,5 В/м
магнитное поле (5 Гц - 2кГц) (2-400 кГц)	250 нТл 25 нТл
электростатическое поле (ЭСП) (в 10 см от экрана)	500 В
2. В салоне МВПС	
Электрические поля: напряженность электрического поля, Е, кВ/м	
частот 0,3-300 кГц	25,0
частот 0,3-3 МГц	15,0
частот 3-30 МГц	10,0
частот 30-300 МГц	3,0
промышленной частоты (50 Гц)	0,5
Плотность потока энергии (0,3-30 ГГц), мкВт/см ²	10,0
Электростатическое поле:	
Напряженность электростатического поля, кВ/м	15

Приложение 4
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к транспортным средствам
для перевозки пассажиров и грузов"

**Противоэпидемическая укладка для проведения
санитарно-противоэпидемических мероприятий при выявлении больного или
подозрительного на заболевание карантинной инфекцией**

№	Наименование	Количество
1	2	3
1.	Ведро эмалированное	3 штуки (далее – шт.)
2.	Дезинфицирующее средство по 100 грамм	4 шт.
3.	Ветошь	3 шт.
4.	Тетради для переписи контактных лиц	5 шт.
5.	Карандаш	1 шт.
6.	Маски	100 шт.
7.	Полиэтиленовые пакеты для сбора использованных масок	2 шт.

Приложение 5
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к транспортным средствам
для перевозки пассажиров и грузов"

Укладка для проведения противопедикулезных обработок

№	Наименование
1	2
1.	Клеенчатый или хлопчатобумажный мешок для сбора вещей больного
2.	Лоток для сжигания или обеззараживания волос
3.	Клеенчатая пелерина
4.	Перчатки резиновые
5.	Ножницы
6.	Частый гребень (металлический)
7.	Спиртовка
8.	Косынки
9.	Вата
10.	Столовый уксус или 5-10% уксусная кислота
11.	Шампунь противопедикулезный, разрешенный к применению
12.	Клеенчатый фартук
13.	Бритвенный прибор
14.	Косынки (матерчатые, клеенчатые) – не менее 2 шт.

Приложение 6
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к транспортным средствам
для перевозки пассажиров и грузов"

Форма

Журнал

органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий

Дата, время, изготовление продукта	Наименование продукции, блюда	Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности продукта	Разрешение к реализации (время)	Ответственный исполнитель (фамилия, имя, отчество (далее – ФИО), должность	ФИО лица, проводившего оценку	Примечание
1	2	3	4	5	6	7

Приложение 7
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к транспортным средствам
для перевозки пассажиров и грузов"

Форма

Журнал

результатов осмотров работников вагона-ресторана

Бригада рейса _____

Начальник (бригадир) _____

ФИО

№	ФИО	Должность	Месяц/дни					31
			1	2	3	4	5	
			Здоров	Отпуск	Болен	Выходной	Отстранен от работы	Здоров

Приложение 8
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к транспортным средствам
для перевозки пассажиров и грузов"

Требования к эффективности системы охлаждения помещений локомотивов

Категория помещения	Перепад температур воздуха относительно наружной, °С в помещениях локомотива		Скорость охлаждения воздуха, мин	Точность поддержания температуры, °С
	с температурой воздуха в летний период до + 33 °С	с температурой воздуха в летний период до + 40 °С		
1	2	3	4	5
Кабина локомотива	не менее 6	не менее 12	не более 40	+2

Приложение 9
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к транспортным средствам
для перевозки пассажиров и грузов"

Характеристика теплоизоляционных свойств внутренних ограждений помещений локомотивов

Наименование помещений	Наименование и нормативное значение параметра	
	Коэффициент теплопередачи ограждений (средний), Вт/м ² К	Коэффициент герметичности (температурный), 1 ч. °С
1	2	3
Кабины локомотивов, эксплуатирующихся:		
при наружных температурах ниже минус 10°С	не более 1,7	не более 55·10
при наружных температурах до минус 10°С	не более 2,3	не более 55·10

Служебные и бытовые помещения в единой конструкции	не более 1,65	не более 55·10
--	---------------	----------------

Приложение 10
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к транспортным средствам
для перевозки пассажиров и грузов"

**Предельно-допустимые уровни звука и звукового давления
в помещениях локомотивов и специальных самоходных подвижных составов**

№	Место измерения шума <*>	Предельно допустимые уровни звукового давления, в дБ, в октавных полосах со среднегеометрическими частотами, Гц									Уровни звука, дБА
		31,5	63	125	250	500	1000	2000	4000	8000	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1.	Кабины локомотивов	99	95	87	82	78	75	73	71	69	80
2.	Кабины управления СПС: с персональным компьютером (далее – ПК) ПК на рабочих местах без ПК на рабочих местах	99	91	83	77	73	70	68	66	64	75
		99	95	87	82	78	75	73	71	69	80
3.	Служебные помещения: с ПК на рабочих местах без ПК на рабочих местах мастерские	96	83	74	68	63	60	57	55	54	65
		99	91	83	77	73	70	68	66	64	75
		99	95	87	82	78	75	73	71	69	80

Примечание:

<*> Для шума, создаваемого в помещениях установками кондиционирования воздуха, вентиляции и воздушного отопления и др. технологического оборудования, – на 5 дБ меньше фактических уровней шума в этих помещениях (измеренных или определенных расчетом), если последние не превышают значения, указанные в таблице, в остальных случаях – на 5 дБ меньше значений, указанных в таблице.

Приложение 11
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к транспортным средствам
для перевозки пассажиров и грузов"

**Предельно-допустимые уровни инфразвука в помещениях
локомотивов и специальных самоходных подвижных составов**

Место измерения инфразвука	Предельно допустимые уровни звукового давления, в дБ				Уровни звука, дБ
	2,0	4,0	8,0	16,0	
1	2	3	4	5	6
Кабины локомотивов	102	102	99	99	105
Помещения СПС	102	102	99	99	105

Приложение 12
к Санитарным правилам

Предельно-допустимые значения виброускорений

Среднегеометрические частоты полос, Гц	Величины виброускорений, м/с		
	Пол в бытовых помещениях, рабочее место в аппаратной		Полки для сидения и лежания
	Вертикальное направление	Горизонтальное направление	Вертикальное и горизонтальное направление
1	2	3	4
1,6	0,50	0,224	0,18
2,0	0,45	0,224	0,16
2,5	0,40	0,280	0,14
3,15	0,355	0,365	0,13
4,0	0,315	0,450	0,12
5,0	0,315	0,560	0,12
6,3	0,315	0,710	0,12
8,0	0,315	0,900	0,12
10,0	0,40	1,12	0,19
12,5	0,50	1,40	0,24
16,0	0,63	1,80	0,33
20,0	0,80	2,24	0,47
25,0	1,0	2,80	0,53
31,0	1,25	3,55	0,65
40,0	1,60	4,50	0,86
50,0	2,0	5,60	0,95
63,0	2,0	7,10	1,31
80,0	3,15	9,0	1,66

Приложение 13
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к транспортным средствам
для перевозки пассажиров и грузов"

Предельно-допустимые уровни электромагнитных излучений на рабочих местах в локомотивах и специальных самоходных подвижных составах

№	Наименование показателя, единица измерения	Предельно-допустимые значения
1	2	3
1.	Переменные магнитные поля промышленной частоты (50Гц)	
	Напряженность магнитного поля, Н, А/м	не более 80
	Магнитная индукция В, мкТл	не более 100
	Электрические поля промышленной частоты (50 Гц)	
2.	Напряженность электрического поля, Е, кВ/м	не более 5
	Постоянные магнитные поля	

	Напряженность постоянного магнитного поля, Н, кА/м	не более 8
3.	Электростатическое поле	
	Напряженность электростатического поля, кВ/м	не более 20

Приложение 14
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к транспортным средствам
для перевозки пассажиров и грузов"

Нормы оснащения инвентарем, средствами гигиены и обслуживания

№	Наименование	Количество
1	2	3
1.	Полотенце (бумажное, льняное)	По 4 шт. на 12 полетов
2.	Перчатки (разовые)	По 20 шт. на 12 полетов
3.	Салфетки	По 24 шт. на 12 полетов
4.	Мешки для мусора (120 л и 240 л)	По 20 и 10 шт. соответственно на 12 полетов
5.	Бумага туалетная	По 20 шт. на 12 полетов
6.	Подголовник (разовый)	По 2 шт. на кресло на 1 полет
7.	Чехлы пилотские	По 2 шт. на кресло на 1 рейс
8.	Подушки	По 1 шт. на кресло
9.	Наволочка (разовая)	По 1 шт. на 1 подушку
10.	Наушники	По 1 шт. на 1 пассажира
11.	Жидкое мыло	По 1 шт. на 1 туалетную комнату
12.	Пакеты гигиенические	По 1 шт. на 1 кресло + 20 шт. дополнительно
13.	Пледы, упакованные в разовые пакеты	Загружается в количестве 20 % от общего количества мест
14.	Вешалки для гардероба	По количеству экипажа и по 20 на каждый гардероб
15.	Освежители	По 1 шт. на туалетную комнату
16.	Простыни и наволочки для люльки (детское белье) (разовые)	По 4 шт. на 1 люльку
17.	Гигиенические женские прокладки	По 1 пачке на салон
18.	Щетки для одежды, для обуви	По 1 шт. в салон воздушного судна
19.	Уборочный инвентарь	По 3 комплекта на воздушное судно

Приложение 15
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к транспортным средствам
для перевозки пассажиров и грузов"
Форма 1

Журнал по заправке воздушного судна питьевой водой

№	Рейс № и борт № отбывающего воздушного судна	Дата и время заправки водозаправочной машины	Дата и время заправки воздушного судна	Какой водозаправочной машиной заправлено, количество питьевой воды	Кем проведен (подпись)	Наличие допуска к работе (дата)
1	2	3	4	5	6	7

--	--	--	--	--	--	--

Форма 2

Журнал о проведенной дезинфекции

№	Мероприятие (вид, место)	Дата и время проведения	Площадь и (или) объем	Кем проведено (печать организации, или подпись)	Примечание
1	2	3	4	5	6

Приложение 16
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к транспортным средствам
для перевозки пассажиров и грузов"

Оптимальные параметры микроклимата для кабин воздушных судов

Таблица 1

Зона измерения	Температура воздуха, °С	Относительная влажность, %	Скорость движения воздуха, м/сек
1	2	3	4
1. Кабина экипажа	21,0-24,0	40,0-60,0	Не более 0,15
2. Пассажирский салон	21,0-24,0	40,0-60,0	Не более 0,10
3. Грузовая кабина, буфет-кухня	21,0-24,0	40,0-60,0	Не более 0,20

Минимальная относительная влажность воздуха соответствует максимальной температуре воздуха, максимальная относительная влажность воздуха соответствует минимальной температуре воздуха.

Допустимые параметры микроклимата для кабин воздушных судов

Таблица 2

Зона измерения	Температура воздуха, Т °С	Относительная влажность, %	Скорость движения воздуха, м/сек
1	2	3	4
1. Кабина экипажа	20,0-25,0	30,0-70,0	Не более 0,30
2. Пассажирский салон	20,0-25,0	Не нормируется	Не более 0,40
3. Грузовая кабина, буфет-кухня	17,0-25,0	30,0-70,0	Не более 0,40

Минимальная относительная влажность воздуха соответствует максимальной температуре воздуха, максимальная относительная влажность воздуха соответствует минимальной температуре воздуха.

Приложение 17
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к транспортным средствам
для перевозки пассажиров и грузов"

Предельно-допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны кабин воздушных судов

№	Вещества	ПДК (мк/м ³)

1	2	3
1.	Углерода оксид	20,0
2.	Азота оксиды (в пересчете на азота диоксид)	5,0
3.	Акролеин	0,2
4.	Формальдегид	0,5
5.	Аэрозоль синтетических смазочных масел	2,0
6.	Аэрозоль минеральных смазочных масел	5,0
7.	Алифатические углеводороды C ₁ -C ₁₀ (в пересчете на углерод)	300,0
8.	Бензол	5,0
9.	Толуол	50,0
10.	Ацетон	200,0
11.	Фенол	0,3
12.	Диоктилсебацинат	10,0
13.	Трикрезилфосфат	0,5
14.	Водород фтористый (в пересчете на фтор)	0,1
15.	Ангидрид сернистый	10,0
16.	Озон	0,1
17.	Аммиак	20,0
18.	Углерода диоксид	0,1 %

Приложение 18
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к транспортным средствам
для перевозки пассажиров и грузов"

Допустимые уровни ионизации воздуха производственных и общественных помещений воздушных судов

Таблица 1

№	Уровни	ионов в 1 см ³ воздуха		Показатель полярности Π = [(n+)-(n-)] [(n+)+(n-)]
		n +	n -	
1	2	3	4	
1.	Оптимальный	1500-3000	3000-5000	-0,05 - 0,00
2.	Допустимый	400-50000	600-50000	-0,20 - +0,05

Допустимые уровни звукового давления, уровни звука и эквивалентные уровни звука для рабочих мест летного состава воздушных судов

Таблица 2

№	Уровни звука, дБ	Октавные полосы со среднегеометрическими частотами, Гц										Эквивалентный уровень звука, дБА
		31,5	63	125	250	500	1000	2000	4000	8000		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1.	Допустимые	107	95	87	82	78	75	73	71	69	80	
2.	Оптимальный	96	83	74	68	63	60	57	55	54	65	

Допустимые уровни ультразвукового давления на рабочих местах
летного состава воздушных судов

Таблица 3

Уровни ультразвука, дБ	Трех октавные полосы по среднегеометрическими частотами, кГц								
	12,5	16	20	25	31	40	63	80	100
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Допустимые	80	90	100	105	110	110	110	110	110

Допустимые уровни инфразвукового давления на рабочих местах
летного состава воздушных судов

Таблица 4

Уровни инфразвука, дБ	Октавные полосы со среднегеометрическими частотами, Гц				Общий уровень звукового давления, дБ
	2	4	8	16	
1	2	3	4	5	6
Допустимые	105	105	105	105	110

Предельно-допустимые уровни общей вибрации
в треть октавных полосах частот на рабочих местах членов экипажей

Таблица 5

Частоты	Воздушные суда	
	Вертикальная, дБА	Горизонтальная, дБА
1	2	3
1,60	114	107
2,00	113	107
2,50	112	109
3,15	111	111
4,00	110	110
5,00	110	110
6,30	110	110
8,00	110	110
10,00	112	112
12,50	114	114
16,00	116	116
20,00	118	118
25,00	120	120
31,50	122	122
40,00	124	124
50,00	126	126
63,00	128	128

80,00	130	130
100,00	132	132
125,00	134	134
160,00	136	136

**Допустимые уровни энергетических нагрузок
и напряженности электрических полей от радиосвязного оборудования**
Таблица 6

№	Параметр	Предельные значения в диапазоне частот, МГц		
		0,3-3,0	3,0-30,0	30,0-300,0
	1	2	3	4
1.	Напряженность поля, В/м	500	300	80
2.	Энергетические нагрузки, (в/м) ² - ч	20000	7000	800

Нормы освещенности на рабочих местах членов экипажа
Таблица 7

№	Рабочая поверхность	Освещенность, лк не менее	Равномерность освещения
1	2	3	4
1.	Надписи на щитках и пультах управления	27,0	1:10
2.	Подсветка шкал основных пилотажно-навигационных приборов, стрелки и элементы навигации	2,7	-
3.	Приборные доски пилотов для считывания информации при пролете грозовой облачности	300,0	1:3
4.	Рабочие столики членов летного экипажа	300,0	1:3

Приложение 19
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к транспортным средствам
для перевозки пассажиров и грузов"

Параметры гигиенических норм вибрации в кабине грузовых автомобилей
Таблица 1

№	Среднегеометрические частоты полос, Гц	Допустимые значения виброскорости							
		м/с ²		в 1/1 окт		ДБ			
		в 1/3 окт.				в 1/3 окт		в 1/1 окт	
		Z ₀	X ₀ Y ₀	Z ₀	X ₀ Y ₀	Z ₀ X ₀ Y ₀	Z ₀	X ₀ Y ₀	Z ₀ Y ₀
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
1.	0,8	0,71	0,224			67 57			
2.	1,0	0,63	0,224	1,12	0,4	66 57	71	62	

3.	1,25	0,56	0,224			6 57		
4.	1,6	0,50	0,224			61 57		
5.	2,0	0,45	0,224	0,8	0,4	63 57	08	62
6.	2,5	0,40	0,280			62 59		
7.	3,15	0,355	0,355			61 61		
8.	4,0	0,315	0,450	0,56	0,8	60 63	65	68
9.	5,0	0,315	0,56			60 65		
10.	6,3	0,315	0,710			60 67		
11.	8,0	0,315	0,900	0,56	1,6	60 69	65	74
12.	10,0	0,40	1,12			62 71		
13.	12,5	0,50	1,40			64 73		
14.	16,0	0,63	1,80	1,12	3,15	60 75	71	80
15.	20,0	0,80	2,24			67 77		
16.	25,0	1,0	2,80			70 79		
17.	31,5	1,25	3,55	2,24	6,3	72 81	77	86
18.	40,0	1,00	4,50			74 83		
19.	50,0	2,0	5,60			76 85		
20.	63,0	2,50	7,10	4,50	12,5	78 87	83	92
21.	80,0	3,15	9,00			80 89		
22.	Корректированные и эквивалентные коррелированные значения и их уровни			0,56	0,4		65	62
23.	0,8	11,00	4,5			129 119		
24.	1,0	10,00	3,5	20,0	6,3	126 117	132	122
25.	1,25	7,10	2,8			123 115		
26.	1,6	5,0	2,2			120 113		
27.	2,0	3,5	1,8	7,1	3,5	117 111	123	117
28.	2,5	2,5	1,8			114 111		
29.	3,15	1,8	1,8			111 111		
30.	4,0	1,25	1,8	2,5	3,2	108 111	114	116
31.	5,0	1,00	1,8			106 111		
32.	6,3	0,80	1,8			104 111		
33.	8,0	0,63	1,8	1,3	3,2	102 111	108	116
34.	10,0	0,63	1,8			102 111		
35.	12,5	0,63	1,8			102 111		
36.	16,0	0,63	1,8	1,1	3,2	102 111	107	116
37.	20,0	0,63	1,8			102 111		
38.	25,0	0,63	1,8			102 111		
39.	31,5	0,63	1,8	1,1	3,2	102 111	107	116
40.	40,0	0,63	1,8			102 111		
41.	50,0	0,63	1,8			102 111		
42.	63,0	0,63	1,8			102 111		
43.	80,0	0,63	1,8		3,2	102 111	107	116

15	40,0	0,80		68		0,32			
16	50,0	1,00		70		0,32			
17	63,0	1,25	2,25	72	77	0,32	0,56		101
18	80,0	1,60		74		0,32			
19	Корректированные и эквивалентные корректированные значения и их уровни		0,28		59		0,56		101

Примечание:

Уровни локальной вибрации на рычагах и органах управления не превышают величин, указанных в таблице 3.

Допустимые значения нормируемых параметров локальной вибрации

Таблица 3

№	Среднегеометрические частоты октавных полос, Гц	Допустимые значения по осям X _л , Y _л , Z _л			
		виброускорения		виброскорости	
		м/с ²	дБ	м/с 10 ⁻²	дБ
1	2	3	4	5	6
1.	8	1,4	73	2,8	115
2.	16	1,4	73	1,4	109
3.	31,5	2,7	79	1,4	109
4.	63	5,4	85	1,4	109
5.	125	10,7	91	1,4	109
6.	250	21,3	97	1,4	109
7.	500	42,5	103	1,4	109
8.	1000	85	109	1,4	109
9.	Корректированные и эквивалентные корректированные значения и их уровни	2,0	76	2,0	112

Приложение 20
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к транспортным средствам
для перевозки пассажиров и грузов"

Минимальные площади кают экипажа на одного человека

Таблица 1

№	Каюта	Для командного состава, м ²	Для рядового состава, м ²
1	2	3	4
1.	Одноместная	5,0	4,0
2.	Двухместная с одноярусными койками	6,8	6,4

3.	Двухместная с двухъярусными койками	-	4,2
4.	Трехместная и четырехместная с двухъярусными койками	-	6,5

Минимальные площади пассажирских кают

Таблица 2

№	Каюта	На судах I группы, м ²	На судах II группы, м ²
1	2	3	4
1.	Одноместная каюта	4,0	3,8
2.	Двухместная с одноярусным расположением спальных мест	6,4	6,0
3.	Двухместная с двухъярусным расположением спальных мест	4,2	4,0
4.	Трех-четырёхместные с двухъярусным расположением спальных мест	6,5	6,2

Приложение 21
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к транспортным средствам
для перевозки пассажиров и грузов"

Рекомендуемые нормы загрузки кладовых для хранения пищевых продуктов

Таблица

№	Продукты	Нормы загрузки площади, кг/м ²	Нормы загрузки объема, %
1	2	3	4
1.	Хранящиеся в охлаждаемых кладовых: Мясо и мясопродукты	200	30-35
2.	Рыба и рыбопродукты	250	30-35
3.	Масло и жиры	250	30-35
4.	Молочные продукты	250	30-35
5.	Мороженое	150	30-40
6.	Разные скоропортящиеся	200	30-35
7.	Овощи, картофель	300	50-55
8.	Фрукты, ягоды	300	50-55
9.	Напитки прохладительные	300	45-50
10.	Хранящиеся в неохлаждаемых кладовых: Сухие (крупа, сахар, соль, мука, макароны)	200	35-40
11.	Хлебобулочные изделия	200	50
12.	Расходные	150	30-35

Приложение 22
к Санитарным правилам

Микроклиматические условия в судовых помещениях, оборудованных
системами отопления и кондиционирования

Таблица 1

Помещение	Холодный период (температура наружного воздуха 10 °С и ниже)			Теплый период (температура наружного воздуха выше 10 °С)	
	Температура воздуха, °С	Скорость движения воздуха, м /с	* Относительная влажность, %	Температура воздуха в ы ш е наружной расчетной ° С	Скорость движения воздуха, м/с
1	2	3	4	5	6
Жилые, общественные, медицинские	21-22	0,15-0,25	40-60	Не более чем на 5	До 0,5
Санитарно-бытовые: прачечные, гладильные	Не ниже 16	0,15-0,5	-	-//-	-//-
Санитарно-гигиенические:					
- туалеты	-//-	-	-	-	-
- умывальные		-			
- санблоки с душем	20		-	-	-
- душевые, раздевательные	25	-	-	-	-
Пищеблок:					
- камбузы, помещения кипятильников, посудомоечные	Не ниже 16	До 0,5	-	Не более чем на 8	До 0,7
-заготовочные, раздаточные	-//-	До 0,25	-	Не более чем на 5	До 0,5
Служебные: ходовые штурманские, радиорубки	19-20	0,15-0,25	40-60	-//-	-//-
Машинные: -на рабочих площадках в машинных и котельных отделениях с постоянной вахтой при отсутствии ЦПУ	не ниже 12 п р и работающих механизмах	0,3-0,5 в рабочей зоне	-	Не более чем на 8	1-1,5 в рабочей зоне
-на рабочих площадках в машинных и котельных отделениях без постоянной вахты и других помещениях с тепловыделениями	Не ниже 12 п р и работающих механизмах	0,3-0,5 в рабочей зоне	-	Не более чем на 10	1-1,5 в рабочей зоне
-в ЦПУ	19-21	До 0,3 в рабочей зоне	40-60	Не более чем на 5	До 0,7
-в машинных помещениях без тепловыделений, в мастерских	15-17	-//-	-	Не более чем на 8	До 0,7 в рабочей зоне

Примечание: *нормируемое значение относительной влажности обеспечивается при оборудовании помещения системой воздушного отопления

Количество воздуха (расчетный воздухообмен) и минимальные нормы подачи воздуха в судовые помещения

Таблица 2

Помещения	Расчетное количество приточного воздуха (расчетный воздухообмен) в теплый период, м ³ /ч, обм/ч	Минимальная норма подачи воздуха на 1 человека, м ³ /ч	Расчетное количество вытяжного воздуха, м ³ /ч, обм/ч	Примечание
1	2	3	4	5
Жилые (каюты)	По расчету на ассимиляцию избыточных тепловыделений	33	По балансу с притоком	Автономная система
Общественные Пассажирские салоны, столовые кают-компаний, рестораны и другие	-//-	20	-//-	
Санитарно-бытовые: Прачечные	-//-	33	На 5 обм/ч больше притока	
Гладильные	3 обм/ч	33	7 обм/ч	
Сушильные	30 обм/ч	-	35 обм/ч	
кладовые белья	5 обм/ч	-	7 обм/ч	
помещения спецодежды	6 обм/ч	-	8 обм/ч	
Санитарно-гигиенические помещения: -туалеты, санузлы,	-	-	50 м ³ /ч на 1 унитаз и 25 м ³ /ч на писсуар	
-умывальные, душевые, раздевальные	-	33	10 обм/ч	Автономная система
Медицинского назначения: -амбулатория	По расчету на ассимиляцию избыточных тепловыделений	33	По балансу с притоком	Автономная система
-изолятор, медицинская каюта	-//-	50	-//-	
Пищеблок: -ка мбузы, посудомоечные	-//-	50	На 5 обм/ч больше притока	
-заготовочные продовольственные кладовые:	6 обм/ч	33	8 обм/ч	
-мяса, рыбы	2-4 обм/сут	-	По балансу с притоком	
-молочных продуктов, яиц	1-2 обм/сут	-	-//-	
-овощей и картофеля	4-5 обм/сут	-	-//-	

-сухих продуктов	5 обм/сут	-	-//-	
-суточного запаса хлеба	1-2 обм/сут	-	-//-	
Служебные: -ходовые, штурманские, радиорубки, багермейстерские	По расчету на ассимиляцию избыточных тепловыделений	33	-//-	
Машинные: -помещения главных двигателей, дизель-генераторов, котлов	-//-	-	По балансу с притоком за вычетом воздуха, потребляемого двигателями, котлами	Автономная система
Центральные посты управления (ЦПУ)	-//-	50		
- мастерские	-//-	-//-		
- насосные отделения танкеров	30-40 обм/ч	-	40-45 обм/ч	
- помещение хладоновых холодильных машин	По балансу с вытяжкой	-	20 обм/ч	
- шкиперские, малярные	-//-	-	12 обм/ч	
Помещения: - станций подготовки питьевой воды (с применением Озона)	-//-	-	8 обм/ч	Вытяжная автономная система
- установок углекислого пожаротушения	-//-	-	10 обм/ч	

Микроклиматические условия в судовых помещениях, оборудованных системами кондиционирования и вентиляции

Таблица 3

Судовые помещения	Бассейны	Величины микроклимата в градусах результатирующих температур (°PT)	
		Холодный период (температура наружного воздуха +10 °C и ниже)	Теплый период (температура наружного воздуха выше +10 °C)
1	2	3	4
Жилые, общественные и медицинские помещения	Центральный и Южный, а также без ограничения бассейна при круглогодичной навигации	18,1	23,2
	Прочие бассейны	18,1	20,3

Приложение 23
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к транспортным средствам
для перевозки пассажиров и грузов"

Нормы искусственной освещенности в основных помещениях и на рабочих местах судов внутреннего плавания

--	--	--	--

Помещение, рабочее место	Рабочая поверхность	Плоскость	Минимальная освещенность, лк					
			При люминесцентных лампах			При лампах накаливания		
			Комбинированное освещение		Общее освещение	Комбинированное освещение		Общее освещение
			Общее + местное	общее		Общее + местное	общее	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Машинно-котельные отделения, помещение вспомогательных двигателей, помещение распределительных щитов (ГРЩ), постов управления	На палубе	Г	-	-	100	-	-	50
	Шкалы приборов	В	500	-	-	300	-	-
	Ступень лестницы и трап	Г	-	-	75	-	-	30
	Шкалы приборов ГРЩ	В	300	-	-	200	-	-
Рефрижераторные, насосные отделения танкеров	На палубе	Г	-	-	75	-	-	30
	Шкалы приборов	В	-	-	100	-	-	50
Мастерские	0,8 м от палубы	Г	-	150	-	-	50	-
	На верстаке, на станках	Г	1500	150	-	750	75	-
Рулевые рубки	0,8 м от палубы	Г	-	-	75	-	-	30
Штурманские и радиорубки	0,8 м от палубы	Г	-	-	100	-	-	50
	На столах	Г	400	150	-	200	50	-
	На шкалах приборов	Г	-	-	750	-	-	400
Амбулатория, изоляторы	0,8 м от палубы	Г	-	-	200	-	-	100
	На столах	Г	500	200	-	300	100	-
Камбузы	0,8 м от палубы	Г	-	-	200	-	-	100
	На разделочных столах	Г	-	-	300	-	-	150
Кают-компании, столовые	На столах	Г	-	-	200	-	-	100
	0,8 м от палубы	Г	-	-	150	-	-	50
	На столах	Г	300	150	-	200	50	-
	У надкюечного светильника на	В	200	100	-	150	-	-

Каюты	расстоянии 0,5 м							50	
Трапы	На палубе	Г	-	-	50	-	-	20	-
Грузовые трюма	На палубе	Г	-	-	30	-	-	20	-
Места расположения спасательных шлюпок	На палубе	Г	-	-	20	-	-	-	10

Приложение 24
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к транспортным средствам
для перевозки пассажиров и грузов"

Допустимые параметры шума для судов внутреннего водного плавания

Помещение, место работы или отдыха	Уровни звукового давления в дБ в октавных полосах со среднегеометрическими частотами в Гц										Уровни звука, дБА
	31,5	63	125	250	500	1000	2000	4000	8000		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
Машинные помещения											
Постоянная вахта	110	99	92	87	83	80	78	76	74	85	
Периодически-безвахтенное обслуживание	115	115	111	106	103	100	98	96	94	105	
Безвахтенное обслуживание	115	115	114	111	108	105	103	101	99	110	
Центральные посты управления (ЦПУ) и производственные помещения, расположенные вне машинных помещений	103	92	82	77	73	70	68	66	64	75	
Служебные помещения											
Ходовой мостик, штурманская рубка, посты управления вне энергетического отделения и другие	95	83	74	67	63	60	58	56	54	65	
Ходовой мостик и другие посты прослушивания звуковых сигналов	99	87	79	71	68	65	63	61	59	70	
Радиорубка с включенным оборудованием непроизводящим аудиосигналы	92	79	70	63	58	55	53	51	49	60	
Общественные помещения											
Кают-компании, столовые, салоны отдыха, кабинеты в каютах комсостава, клубы, библиотека	92	79	70	63	58	55	53	51	49	60	
Пассажирские салоны, рестораны, буфеты, помещения для любительских занятий спортом	95	83	74	67	63	60	58	56	54	65	
Зоны отдыха на открытых палубах	103	92	82	77	73	70	68	66	64	75	
Жилые помещения и помещения медицинского назначения	89	76	66	59	53	50	48	46	44	55	

Примечание:

1) в машинных помещениях нормируемыми параметрами являются эквивалентные уровни звука и эквивалентные уровни звукового давления;

2) постоянная вахта – две вахты в сутки по 4 часа с отдыхом 8 часов между ними.

Приложение 25
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к транспортным средствам
для перевозки пассажиров и грузов"

Значение весовых коэффициентов для уровней виброускорения

Таблица 1

Среднегеометрические частоты октавных полос, Гц	2	4	8	16	31,5	63
Весовые коэффициенты, дБ	3	0	0	6	12	18

Предельно-допустимые уровни виброускорения, дБ

Таблица 2

Судовые помещения	Индекс ПС	$L_{a \text{ корр.}}$, $L_{a \text{ корр. экв.}}$ дБ	Среднегеометрические частоты октавных полос, Гц					
			2	4	8	16	31,5	63
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Машинные помещения Суда I и II группы	57	60	60	57	57	63	69	75
Суда III группы	60	63	63	60	60	66	72	78
Мастерские, камбуз	53	56	56	53	53	59	65	71
Служебные помещения Суда I и II группы	50	53	53	50	50	56	62	68
Суда III группы	53	56	56	53	53	59	65	71
Жилые и общественные помещения Суда I группы	44	47	47	44	44	50	56	62
Суда II группы	46	49	49	46	46	52	58	64
Суда III группы	50	53	53	50	50	56	62	68
Медицинские помещения	44	47	47	44	44	50	56	62

Примечание:

В машинных помещениях с периодически-безвахтенным обслуживанием соблюдаются предельно-допустимые эквивалентные уровни вибрации. При этом в местах возможного пребывания членов экипажа уровни виброускорения не превышают значений, указанных в таблице 2, более, чем на 10 дБ.

Предельно-допустимые уровни виброскорости, дБ

Таблица 3

	$L_{v \text{ корр.}}$	Среднегеометрические частоты октавных полос, Гц
--	-----------------------	---

Судовые помещения	Индекс ПС (по ускорению)	L_v корр.экв' дБ	2	4	8	16	31,5	63
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Машинные помещения: Суда I и II группы	57	102	114	105	99	99	99	99
Суда III группы	60	105	117	108	102	102	102	78
Мастерские, камбуз	53	98	110	101	95	95	95	95
Служебные помещения Суда I и II группы	50	95	107	98	92	92	92	92
Суда III группы	53	98	110	101	95	95	95	95
Жилые и общественные помещения Суда I группы	44	89	101	92	86	86	86	86
Суда II группы	46	91	103	94	88	88	88	88
Суда III группы	50	95	107	98	92	92	92	92
Медицинские помещения	44	89	101	92	86	86	86	86

Примечание:

1. Суда классифицируются по группам:

1) I группа – суда, на которых экипаж постоянно работает и проживает (более 40 часов);

2) II группа – суда, совершающие короткие рейсы и обслуживаемые бригадным методом, при котором часть экипажа в течение навигации периодически работает и проживает (до 40 часов), а часть – отдыхает на берегу;

3) III группа – суда внутреннего водного плавания внутригородских, пригородных линий, рейдовые, вспомогательные, на которых экипаж находится только во время работы, а проживает на берегу.

2. Суда технического флота, плавучие краны и другие подобные объекты относятся к I, II или III группам по признакам, указанным в подпунктах 1), 2), 3) настоящего примечания. Разъездные суда не подвергаются классификации.

Приложение 26
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к транспортным средствам
для перевозки пассажиров и грузов"

**Предельно допустимые уровни
напряженности электрической и магнитной составляющих в диапазоне 30
кГц-300 МГц в зависимости от продолжительности воздействия**

Таблица 1

Продолжительность воздействия	$E_{пду}$ В/м			$H_{пду}$ А/м	
	30 кГц-3 МГц	3-30 МГц	30-300 МГц	30 кГц-3 МГц	30-50 МГц
1	2	3	4	5	6

8,0 и более	50	30	10	5,0	0,30
7,5	52	31	10	5,0	0,31
7,0	53	32	11	5,3	0,32
6,5	55	33	11	5,5	0,33
6,0	58	34	12	5,8	0,34
5,5	60	36	12	6,0	0,36
5,0	63	37	13	6,3	0,38
4,5	67	39	13	6,7	0,40
4,0	71	42	14	7,1	0,42
3,5	76	45	15	7,6	0,45
3,0	82	48	16	8,2	0,49
2,5	89	52	18	8,9	0,54
2,0	100	59	20	10,0	0,60
1,5	115	68	23	10,5	0,69
1,0	141	84	28	14,2	0,85
0,5	200	118	40	20,0	1,20
0,25	283	168	57	28,3	1,70
0,125	400	236	80	40,0	2,40
0,08 и менее	500	296	80	50,0	3,00

Примечание:

При продолжительности воздействия менее 0,08 часа дальнейшее повышение интенсивности воздействия не допускается.

Предельно допустимые уровни плотности потока энергии (ППЭ) в диапазоне частот 300 МГц-300 ГГц в зависимости от продолжительности воздействия

Таблица 2

Продолжительность воздействия, Т,ч	ППЭ _{пду} , мкВт/см ² (кроме вращающихся и сканирующих антенн)	ППЭ _{пду} , мкВт/см ² (для вращающихся антенн)
1	2	3
8,0 и более	25	250
7,5	27	270
7,0	29	290
6,5	31	310
6,0	33	330
5,5	36	360
5,0	40	400
4,5	45	450
4,0	50	500
3,5	57	570
3,0	67	670

2,5	80	800
2,0	100	1000
1,5	133	-
1,0	200	-
0,5	400	-
0,25	800	-
0,20 и менее	1000	-

Примечание:

При продолжительности воздействия менее 0,2 часа дальнейшее повышение интенсивности воздействия не допускается.

Приложение 27
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к транспортным средствам
для перевозки пассажиров и грузов"

Предельно-допустимые концентрации вредных веществ в воздухе зоны дыхания при проведении зачистных работ

Наименование	Предельно допустимая концентрация ПДК, мг/м ³	Класс опасности	Агрегатное состояние (парообразное, аэрозоль)
1	2	3	4
Бензин топливный, сланцевый, крекинг и другие (в пересчете на С)	100,0	4	п
Свинец и его неорганические соединения	0,01	1	а
Сернистый ангидрид	10,0	3	п
Серный ангидрид	1,0	2	а
Сероводород	10,0	2	п
Сероводород в смеси с углеводородами С ₁ -С ₅	3,0	3	п
Тetraэтилсвинец	0,005	1	п
Окись углерода	20,0	4	п
Уайт спирт (в пересчете на С)	300,0	4	п
Углеводорода алифатические предельные С ₁ -С ₁₀	300,0	4	п