

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

Утративший силу

Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 31 мая 2017 года № 359. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 13 сентября 2017 года № 15695. Утратил силу приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 11 января 2021 года № ҚР ДСМ-5.

Сноска. Утратил силу приказом Министра здравоохранения РК от 11.01.2021 № ҚР ДСМ-5 (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. Признать утратившим силу приказ Министра национальной экономики Республики Казахстан от 20 марта 2015 года № 240 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к транспортным средствам для перевозки пассажиров и грузов" (зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 11049, опубликованный в информационно-правовой системе "Эділет" 10 июня 2015 года).

3. Комитету охраны общественного здоровья Министерства здравоохранения Республики Казахстан обеспечить в установленном законодательством порядке:

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

2) в течение десяти календарных дней со дня государственной регистрации настоящего приказа направление его копии в бумажном и электронном виде на казахском и русском языках в Республиканское государственное предприятие на праве хозяйственного ведения "Республиканский центр правовой информации" для официального опубликования и включения в Эталонный контрольный банк нормативных правовых актов Республики Казахстан;

3) размещение настоящего приказа на интернет-ресурсе Министерства здравоохранения Республики Казахстан;

4) в течение десяти рабочих дней после государственной регистрации настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан представление в Департамент юридической службы Министерства здравоохранения Республики Казахстан сведений об исполнении мероприятий, предусмотренных подпунктами 1), 2) и 3) настоящего пункта.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на курирующего вице-министра здравоохранения Республики Казахстан.

5. Настоящий приказ вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования.

*Министр здравоохранения
Республики Казахстан*

Е. Биртанов

" С О Г Л А С О В А Н "

М и н и с т р	п о	и н в е с т и ц и я м
и		р а з в и т и ю
Р е с п у б л и к и		К а з а х с т а н
_____	Ж .	Қ а с ы м б е к
17 августа 2017 года		

" С О Г Л А С О В А Н "

М и н и с т р	н а ц и о н а л ь н о й	э к о н о м и к и
Р е с п у б л и к и		К а з а х с т а н
_____	Т .	С у л е й м е н о в
28 августа 2017 года		

Утверждены
приказом Министра здравоохранения
Республики Казахстан
от "31" мая 2017 года
№ 359.

Санитарные правила

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

Глава 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 проектированию, эксплуатации и содержанию транспортных средств (железнодорожных, воздушных, автомобильных, внутренних водных) (далее – транспортные средства), применяемых для перевозки пассажиров (специального контингента), пищевых продуктов, продовольственного сырья,

воды, радиоактивных, опасных химических и токсических веществ, грузов и условиям перевозки пассажиров и грузов.

2. В настоящих Санитарных правилах используются следующие понятия:

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

2) аварийная ситуация (чрезвычайная 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;

3) аварийная карточка (далее – аварийная карточка) – утвержденный документ, регламентирующий первичные оперативные действия причастных работников железнодорожного транспорта и специальных формирований по ликвидации последствий аварийных ситуаций с опасными грузами при их перевозке магистральным железнодорожным транспортом;

4) специальный подвижной состав (далее – СПС) – самоходные и несамоходные железнодорожные транспортные средства, предназначенные для проведения работ по содержанию, обслуживанию, восстановлению и ремонту магистральной железнодорожной сети и подъездных путей;

5) специальный контингент – осужденные и лица, содержащиеся под стражей ;

6) специальный вагон – вагон, предназначенный для перевозки специального контингента;

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

8) пассажирский поезд – поезд, предназначенный для перевозки пассажиров во всех видах железнодорожных сообщений;

9) 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;

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

11) 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;

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

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

14) упаковка – изделие, которое используется для размещения, защиты, транспортирования, загрузки и разгрузки, доставки и хранения сырья и готовой продукции;

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

16) опасные грузы – грузы, которые в силу присущих им свойств могут послужить причиной гибели, травмирования или заболевания людей, животных, взрыва, пожара, повреждения или уничтожения имущества, а также нанести вред окружающей среде;

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

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

19) 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;

20) 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;

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

22) мотор-вагонный подвижной состав (далее – МВПС) – моторные и прицепные вагоны, из которых формируются мотор-вагонные поезда (

электropоезда, дизель-поезда, рельсовые автобусы), предназначенные для перевозки пассажиров;

23) вагон-ресторан, вагон-бар, вагон-буфет (купе-буфет) – пункт общественного питания пассажирского поезда, где проводится хранение, приготовление и реализация пищевой продукции и блюд в пути следования;

24) 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;

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

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

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

28) суда-водолеи – суда для перевозки воды;

29) железнодорожная станция – пункт, разделяющий магистральные пути на участки, имеющий путевое развитие, обеспечивающий регулирование движения, пропускную способность и позволяющий проводить операции по приему, отправлению, скрещению, обгону поездов, по обслуживанию пассажиров, приему, выдаче багажа, грузобагажа, почтовых отправок и (или) грузов, а также маневровую работу;

30) 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;

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

32) скоропортящаяся пищевая продукция – пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 5 дней, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки (транспортирования) в целях сохранения безопасности и предотвращения развития в ней болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до уровней, опасных для здоровья человека;

33) 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;

34) 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);

35) судно внутреннего водного плавания – судно, предназначенное для эксплуатации на внутренних водных путях;

36) эпидемиологические показания – показания к проведению санитарно-противоэпидемических (санитарно-профилактических) мероприятий, обусловленные неблагополучной санитарно-эпидемиологической ситуацией.

3. 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, требованиями санитарных правил, гигиенических нормативов, утверждаемых государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения согласно пункту 6 статьи 144 и статьи 145 Кодекса (далее – документы нормирования).

4. Рабочие места обеспечиваются лекарственными средствами и изделиями медицинского назначения согласно Перечню лекарственных средств и изделий медицинского назначения автомобильных аптек первой медицинской помощи, утвержденному приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 2 июля 2014 года № 368 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 9649).

Сноска. Пункт 4 в редакции приказа и.о. Министра здравоохранения РК от 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования).

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

6. Эксплуатация транспортных средств допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения, выданного в соответствии с пунктом 1 статьи 21-1 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2015 года "О здоровье народа и системе здравоохранения" (далее – Кодекс).

Глава 2. Санитарно-эпидемиологические требования к железнодорожным транспортным средствам

Параграф 1. Санитарно-эпидемиологические требования

к проектированию, эксплуатации и содержанию пассажирских вагонов

7. Вновь проектируемые пассажирские вагоны оснащаются туалетами и санитарными помещениями, оборудованными системой удаления нечистот замкнутого типа, обеспечивающими герметичное поступление нечистот в бак-сборник.

8. Из полимерных конструкционных и отделочных материалов в окружающую воздушную среду не допускается выделение летучих химических веществ в количествах, могущих оказать прямое или косвенное неблагоприятное воздействие на организм человека (с учетом совместного действия всех выделяющихся веществ).

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

10. 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, указанных в приложениях 1 и 2 к настоящим Санитарным правилам.

11. Из конструкционных и отделочных материалов миграция вредных веществ 1 класса опасности (чрезвычайно опасные) в соответствии с классификацией, принятой в государствах членах Евразийского экономического союза, в воздух внутреннего пространства вагона, не допускается.

Содержание веществ, выделяющихся из материалов, не должно превышать предельно-допустимые концентрации (далее – ПДК), установленные документами нормирования.

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

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

14. Оборудование переходных площадок вагонов, исключает попадание атмосферных осадков, влаги, пыли и грязи, предусматриваются поручни с гигиеничным, гладким покрытием.

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

16. Окна пассажирских вагонов остекляются, обеспечивают видимость, естественную освещенность, звуковую и тепловую изоляцию.

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

На стеклах предусматривается солнцезащитное затемнение.

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

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

20. 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.

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

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

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

24. Санитарно-техническое и бытовое оборудование, а также уборочный инвентарь вагона поддерживаются в исправном состоянии.

25. Служебное помещение обеспечивается:

- 1) посудой, нишей (местом) для специальной одежды (далее – спецодежда);
- 2) раковиной с подводкой горячей и холодной воды;
- 3) диваном для проводника, подоконным столиком, громкоговорителем с регулятором громкости, термометром для показания температуры внутри вагона;
- 4) холодильником, в зависимости от категории по уровню комфортности поезда;
- 5) микроволновой печью, в зависимости от категории по уровню комфортности поезда.

26. Для отдыха проводников отводится купе. Купе оборудуется спальным полкой, откидным столиком, откидной сеткой (полкой) для мелких вещей, гардеробом или крючками, вешалками, нишей для багажа, выдвижной лестницей

27. В спальнях вагонов выделяется место для раздельного хранения чистого и использованного постельного белья.

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

29. Предусматривается конструкция спальной полки, исключая сползание матраца, верхние полки оборудуются оградительными бортиками.

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

31. В служебно-бытовом вагоне предусматривается салон для отдыха, спальное купе, кухня и туалет.

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

33. Кухня оборудуется кухонной плитой, холодильником, шкафом для хранения пищевой продукции, 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.

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

35. 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.

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

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

Стеклопакеты моются и ремонтируются по мере необходимости.

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

Параграф 2. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению, отоплению, вентиляции, кондиционированию и освещению пассажирских вагонов

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

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

41. Слив воды, промывка и дезинфекция системы водоснабжения вагона проводится ежеквартально, при ремонтах, по эпидемиологическим показаниям с сохранением акта выполненных работ.

42. Заправка питьевой водой осуществляется от специальных водозаправочных колонок.

43. На каждое место вагона обеспечивается подача не менее 25 литров в сутки холодной и горячей воды питьевого качества.

44. Вагон оснащается отдельными установками для кипячения и охлаждения воды.

45. В пункте общественного питания пассажирского поезда обеспечивается подвод горячей и холодной воды к моечным ваннам, предназначенным для мытья столовой и кухонной посуды, инвентаря, технологической обработки сырья и пищевой продукции.

46. Топливо (уголь, дрова) к пассажирским вагонам загружается и складывается в угольные карманы предусмотренные конструкцией вагона.

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

48. 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.

49. В помещении специальных вагонов, предназначенных для перевозки больных, устанавливаются отдельные вытяжные системы вентиляции,

обеспечивающие воздухообмен из коридора в помещение. Специальные вагоны оборудуются автономным источником энергии для бесперебойного обеспечения электроэнергией в пути следования и во время стоянки.

50. Во вновь поставляемых вагонах предусматривается система кондиционирования.

51. Если конструкцией вагона не предусмотрено кондиционирование, то окна вагонов должны открываться на 1/3 их высоты и фиксироваться на любом уровне

52. 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.

53. Температура подаваемого в вагон наружного воздуха при охлаждении поддерживается не ниже +16 градусов Цельсия (далее – °C).

54. Содержание двуокиси углерода в воздухе салона не допускается выше 0,1 процент (далее – %), скорость движения воздуха в местах нахождения пассажиров – 0,2 метра 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.

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

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

57. 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.

58. Хранение запасных и отработанных люминесцентных ламп в помещениях состава не допускается.

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

60. 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).

61. 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.

62. 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.

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

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

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

Параграф 3. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации пассажирских вагонов

66. В пунктах формирования пассажирских поездов, МВПС проводится:

1) наружная мойка вагонов – обмывка кузова, мытье стекол, переходных площадок, поручней, ступенек (в зимнее и переходное время года проводится при температуре наружного воздуха выше 0 °С);

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 и оборудования;

6) снабжение вагонов предметами съемного оборудования;

7) заправка питьевой водой и топливом;

8) снабжение вагонов предметами съемного инвентаря – комплекты чистого, сухого постельного белья без повреждений и постельных принадлежностей;

9) оснащение моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с нормами экипировки пассажирских вагонов;

10) доукомплектование медицинских аптечек медикаментами и перевязочными материалами взамен использованных в пути следования.

67. Дезинсекционная обработка вагонов проводится не реже 1 раза в месяц и по эпидемиологическим показаниям. Дератизационная обработка вагонов

проводится не реже 1 раза в квартал и по эпидемиологическим показаниям. Дополнительная дезинфекционная обработка вагонов проводится по эпидемиологическим показаниям.

68. В пунктах оборота пассажирских поездов проводятся:

- 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.

В пунктах оборота МВПС проводится частичная подготовка, которая включает в себя:

- 1) дезинфекционную обработку туалетов и мусорных ящиков;
- 2) текущую уборку салонов и тамбуров;
- 3) заправку вагонов питьевой водой.

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

70. В салоне каждого вагона пассажирского поезда в месте доступном для пассажиров вывешиваются график проведения уборки помещений вагона. Для МВПС один график уборки на состав.

Сноска. Пункт 70 - в редакции приказа Министра здравоохранения РК от 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

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

Матрацы и подушки с синтетическим наполнителем, не подлежащие камерному обеззараживанию, подвергаются дезинфекционной обработке один раз в квартал, а также по мере загрязнения и по эпидемиологическим показаниям. Летние одеяла стираются или подвергаются химической чистке двух раз в месяц и по мере загрязнения.

Одеяла универсальные (пледы) подвергаются химической чистке один раз в квартал и по мере загрязнения.

Чехлы матрацные и чехлы подушек стираются не реже одного раза в месяц. Смена наволочек, простыней, пододеяльников проводится после каждого рейса.

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

Ковровые дорожки содержатся в чистоте, стираются или подвергаются химической чистке не реже одного раза в квартал.

Сноска. Пункт 71 - в редакции приказа Министра здравоохранения РК от 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

72. Перед отправлением в рейс и по мере загрязнения, посуда и столовые приборы многократного пользования моются в моечной раковине, горячей водой с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

73. 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.

74. В комплект уборочного инвентаря каждого вагона входят: три ведра, швабра, веники, совки, ветошь и щетки. При наличии в вагонах коврового покрытия пола и (или) мягкой мебели, состав пассажирского поезда обеспечивается двумя пылесосами для их уборки. Ведра маркируются – "для туалета", "для пола", "для полок", ветошь имеет сигнальное обозначение. Ведра с маркировкой "для полок" допускается использовать для мытья стен. Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте. Не допускается использование уборочного инвентаря не по назначению.

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

Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью.

Сноска. Пункт 75 - в редакции приказа Министра здравоохранения РК от 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

76. Пассажиры обеспечиваются постельными принадлежностями и постельным бельем. Количество постельного белья, выдаваемого в рейс, определяется исходя из длительности рейса, пассажиропотока и количества мест в вагоне, предназначенных для пассажиров.

В комплект постельного белья входят две простыни (или одна простыня и один пододеяльник), наволочка (наволочки) закрытого типа и полотенце (полотенца) – высушенные, проглаженные, опломбированные или прошитые в конверте (пакете) с закладкой специального ярлыка со штампом прачечной, указанием даты комплектации и номера комплектовщика.

В комплект постельных принадлежностей входят матрац, подушка (подушки), одеяло (зимнее или летнее) или одеяло универсальное (плед).

Сноска. Пункт 76 - в редакции приказа Министра здравоохранения РК от 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

77. Вагоны отапливаются в зимнее и переходное время года при температуре наружного воздуха +10 °С и ниже. Перед подачей вагона на посадку в зимнее и переходное время года температура воздуха в помещениях поддерживается на уровне +22 °С (+2), в летнее время +24 °С (+2).

В МВПС перед подачей состава на посадку температура воздуха в вагонах поддерживается на уровне от +11 °С до 15 °С, в пути следования – +22 °С (+2).

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

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

80. 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.

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

82. Штабной вагон пассажирского поезда или один головной вагон МВПС, отправляемый в рейс, оснащается радиосвязью с машинистом, укомплектованными медицинскими аптечками согласно приказа Министра здравоохранения и социального развития Республики Казахстан от 22 мая 2015 года № 380 "Об утверждении состава аптечки для оказания первой помощи" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 11421), медицинскими носилками, противоэпидемической укладкой для проведения санитарно-противоэпидемических мероприятий в соответствии с приложением 4 к настоящим Санитарным правилам, на случай выявления в пути следования больного или подозрительного на заражение карантинным заболеванием.

Сноска. Пункт 82 - в редакции приказа Министра здравоохранения РК от 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

83. Все вагоны, перед отправлением в рейс, обеспечиваются съемным инвентарем и оборудованием, медицинской аптечкой.

84. 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.

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

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

2) несоответствием микроклимата требованиям, установленным в настоящем параграфе;

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

4) наличием бытовых насекомых и грызунов;

5) недостаточным укомплектованием съемного инвентаря, оборудования;

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

86. В пути следования пассажирского поезда помещения вагона содержатся в чистоте. Влажная уборка помещений проводится не менее двух раз в сутки, влажная уборка туалетов не менее четырех раз в сутки, обеспыливание ковровых дорожек и мягкой мебели проводится пылесосом не менее двух раз в сутки и по мере загрязнения. Влажная уборка проводится в спецодежде с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Сноска. Пункт 86 - в редакции приказа Министра здравоохранения РК от 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

87. Режим дезинфекции специальных вагонов для перевозки больных соответствует требованиям, предъявляемым к противотуберкулезным стационарам, согласно документов нормирования.

88. Не допускается совместное хранение чистого и использованного постельного белья на одном месте. В пути следования и пунктах оборота пассажирского поезда использованное постельное белье хранится в завязанных мешках.

Параграф 4. Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания пассажирских вагонов

89. При продолжительности поездки более одних суток в схему пассажирского поезда включается вагон-ресторан (вагон-бар, вагон-буфет (купе-буфет)) или организуется реализация пищевой продукции горячего питания (быстрого приготовления в промышленной упаковке) при наличии документов, подтверждающих ее соответствие и безопасность для здоровья человека.

Сноска. Пункт 89 - в редакции приказа Министра здравоохранения РК от 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

90. В набор помещений вагона-ресторана входит: кухонное отделение, моечная кухонной посуды, моечная столовой посуды, шкаф для хранения посуды и столового инвентаря, кладовые или специально выделенные места для хранения пищевой продукции, обеденный зал.

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

92. В вагон-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.

93. Для кухни вагона-ресторана или вагон-буфета, работающего на сырой продукции и (или) полуфабрикатах, предусматривается следующее технологическое оборудование: плита с духовым шкафом, тепловой шкаф для подогрева готовых блюд, печь сверхвысоких частот (далее – СВЧ) или конвекционная печь (укомплектованная термопарами), холодильные шкафы, производственные столы для сырой и готовой продукции, стол для сервирования (между кухней и сервизной), мойка 2-х секционная для мытья кухонной посуды, мойка для продуктов, шкаф для оттаивания замороженной пищевой продукции (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.

94. В пункте экипировки в вагон-ресторане, вагон-баре, вагон-буфете (купе-буфете) проводится:

- 1) влажная уборка помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств;
- 2) заправка питьевой водой;
- 3) текущий ремонт и техническое обслуживание;
- 4) загрузка твердого и мягкого инвентаря, посуды;
- 5) загрузка продовольственного (пищевого) сырья и другой пищевой продукции.

Дезинсекционная обработка вагонов проводится не реже 1 раза в месяц и по эпидемиологическим показаниям. Дератизационная обработка вагонов проводится не реже 1 раза в квартал и по эпидемиологическим показаниям. Дополнительная дезинфекционная обработка вагонов проводится по эпидемиологическим показаниям.

95. Слив воды, промывка и дезинфекция системы водоснабжения вагон-ресторана, вагон-бара, вагон-буфета (купе-буфета) проводится ежеквартально, при ремонтах и по эпидемиологическим показаниям с сохранением акта выполненных работ.

96. Не допускается использование производственных и бытовых помещений пункта общественного питания пассажирского поезда для других целей.

97. 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.

98. 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.

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

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

101. В пункте общественного питания пассажирского поезда плита оборудуется по периметру бортиком и воздушной завесой с вытяжным зонтом.

102. 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 сырой и готовой пищевой продукции;
- 5) стол для сервирования;
- 6) шкафы для приправ, хранения посуды и кухонного инвентаря, сушильный;
- 7) мусоросборник для пищевых отходов с крышкой и полиэтиленовыми вкладышами.

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

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

105. Производственные столы для обработки сырой и готовой пищевой продукции изготавливаются с покрытиями без швов с закругленными краями.

106. 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.

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

108. В кладовых помещениях выделяются места для хранения овощей, картофеля, фруктов и отдельно для хранения сухой пищевой продукции, устанавливается холодильное оборудование для сырой и готовой пищевой продукции.

109. Пищеблок обеспечивается мясорубкой для сырого мяса или универсальным приводом со сменным механизмом. Использовать мясорубку для измельчения готовой пищевой продукции не допускается.

110. 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).

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

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

113. Используется фаянсовая, фарфоровая, стеклянная столовая и чайная посуда, столовые приборы из нержавеющей стали. Допускается использование посуды из полимерных материалов, разрешенных к применению в Республики Казахстан, согласно документов нормирования.

Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью.

Сноска. Пункт 113 - в редакции приказа Министра здравоохранения РК от 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

114. Мытье посуды, столовых приборов и оборотной тары проводится в следующем порядке:

- 1) механическое удаление остатков пищи;
- 2) мытье с добавлением моющих средств;
- 3) ополаскивание посуды горячей проточной водой;
- 4) просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

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

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

117. 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.

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

119. Щетки и ветошь для мытья посуды, столов ежедневно после работы промываются, просушиваются и хранятся в специально выделенном месте.

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

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

122. Соблюдаются условия хранения и сроки реализации скоропортящейся пищевой продукции, в сопроводительных документах указывается время их изготовления, отпуска и сроки реализации.

123. В пункт общественного питания пассажирского поезда не допускается принимать:

- 1) продовольственное сырье и пищевую продукцию без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- 2) яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, а также куриные яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезу, утиные, гусиные и яйца других птиц;
- 3) консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- 4) крупу, муку, сухофрукты и другую пищевую продукцию, зараженную амбарными вредителями;
- 5) овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- 6) грибы несъедобные, червивые, мятые;
- 7) продовольственное сырье и пищевую продукцию с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;
- 8) продовольственное сырье и пищевую продукцию домашнего приготовления.

124. Хранение сырой, готовой пищевой продукции, полуфабрикатов в вагоне-ресторане осуществляется отдельно в холодильниках, с соблюдением условий, сроков хранения, транспортировки и реализации в соответствии с требованиями документации на конкретную пищевую продукцию. Не допускается совместное хранение сырых яиц с гастрономической и молочной продукцией.

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

126. Хлеб и сыпучая пищевая продукция 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.

127. Масло сливочное хранится в заводской упаковке или брусками, завернутыми в пергамент. Молоко и молочную продукцию получают в мелкой расфасовке.

128. Пища готовится небольшими партиями, реализация горячих блюд осуществляется непосредственно с плиты. Не допускается смешивание свежеприготовленной пищи с остатками от предыдущего дня.

129. 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 °C не более трех часов.

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

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

132. 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.

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

134. В пункте общественного питания пассажирского поезда не допускается:

1) приготовление студней, заливных, паштетов, макарон по-флотски, 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.

135. Лица, сопровождающие и выполняющие погрузку и выгрузку продовольственного сырья и пищевой продукции работают в спецодежде.

136. Скоропортящаяся пищевая продукция перевозится в охлаждаемом или изотермическом транспортном средстве. Кулинарные и кондитерские изделия перевозятся в промаркированной и чистой таре, с указанием времени изготовления и сроков реализации.

137. Транспортное средство для перевозки пищевой продукции ежедневно моется с использованием моющих средств и дезинфицируется.

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

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

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

141. Реализация пищевой продукции и напитков в вагонах допускается при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

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

143. Работники пункта общественного питания пассажирского поезда работают в спецодежде, подбирают волосы под колпак или косынку, при выходе

и перед посещением туалета снимают спецодежду. Работники 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.

144. Ежедневно, перед началом смены, руководитель пункта общественного питания пассажирского поезда проводит осмотр открытых поверхностей тела работников 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.

145. Работники, занятые ремонтными работами в пункте общественного питания пассажирского поезда работают в чистой спецодежде, инструменты переносятся в специальном закрытом ящике.

146. Курение, стирка и сушка одежды в пункте общественного питания пассажирского поезда не допускается.

147. Пункт общественного питания пассажирского поезда обеспечиваются мылом, полотенцами и комплектами спецодежды. Смена спецодежды производится ежедневно и по мере загрязнения. Хранение чистой спецодежды осуществляется отдельно в маркированных мешках в купе, выделенном для отдыха работников.

148. Не допускается включение в состав пассажирского поезда и эксплуатация вагон-ресторанов, вагон-баров, вагон-буфетов (купе-буфетов) с:

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

2) несоответствием микроклимата требованиям, установленным в параграфе 3 настоящей главы;

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

4) наличием бытовых насекомых и грызунов.

Параграф 5. Санитарно-эпидемиологические требования к багажным и почтово-багажным вагонам

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

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

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

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

153. 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.

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

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

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

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

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

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

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

Параграф 6. Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, удалению, обезвреживанию и очистке отходов производства и потребления в пассажирских вагонах

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

162. 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.

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

164. На стоянках, при проходе крупных железнодорожных станций, санаторно-курортных и пригородных зон, тоннелей, мостов, в пунктах экипировки и отстоя пользование туалетами не допускается.

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

Сноска. Пункт 165 - в редакции приказа Министра здравоохранения РК от 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

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

167. 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.

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

169. 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.

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

171. Баки-сборники подвергаются плановой профилактической дезинфекции не реже 1 раза в месяц и по эпидемиологическим показаниям.

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

173. Работники СКО и ассенизационного транспорта работают в спецодежде, спецобуви, перчатках, маске.

Параграф 7. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям работы локомотивных бригад

174. В кабине машиниста обеспечивается вибро и шумоизоляция.

175. Площадь кабины машиниста для вновь строящихся локомотивов и СПС предусматривается не менее 5,5 метров в квадрате (далее – м²).

176. Лобовые и боковые окна оборудуются регулируемыми в вертикальном направлении солнцезащитными устройствами. Допускается наличие просветов по боковым краям для окон, имеющих конструктивные уклоны контура стекол из-за особенностей формы кабины машиниста.

177. 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.

178. Расстояние от глаз машиниста до лобового окна составляет 600-1000 мм.

179. Средства отображения информации 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°.

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

181. Устанавливается кресло машиниста:

- 1) регулируемое с откидной спинкой;
- 2) с откидными подлокотниками, обеспечивающими регулирование по высоте и по направлению оси локомотива;
- 3) с мягкой обивкой из стойкого, воздухопроницаемого и легко очищающегося материала.

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

183. В кабине машиниста локомотива и СПС предусматриваются устройства для естественной вентиляции (окна, люки).

184. В кабине машиниста температурные характеристики поддерживаются следующие:

1) средняя температура воздуха в кабине машиниста при закрытых окнах в осеннее-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.

185. 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.

186. Относительная влажность воздуха не более 70 %.

187. Скорость движения воздуха в пределах 0,2-0,4 м/сек. Эффективность системы охлаждения помещений локомотивов оценивается в соответствии с требованиями, указанными в приложении 5 к настоящим Санитарным правилам.

188. Кабина машиниста оборудуется устройствами для подогрева и охлаждения 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.

189. Теплоизоляционные свойства внутренних ограждений помещений локомотивов соответствуют требованиям, указанным в приложении 6 к настоящим Санитарным правилам.

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

191. Предельно-допустимые уровни звука и звукового давления в помещениях локомотивов и СПС не превышают значений, указанных в приложении 7 к настоящим Санитарным правилам.

192. Предельно-допустимые уровни инфразвука в помещениях локомотивов и СПС не превышают значений указанных в приложении 8 к настоящим Санитарным правилам.

193. Предельно-допустимые значения виброускорений в кабине локомотива не превышают значений, указанных в приложении 9 к настоящим Санитарным правилам.

194. Предельно-допустимые значения электромагнитных излучений на рабочих местах в локомотивах и СПС не превышают значений, указанных в приложении 10 к настоящим Санитарным правилам.

195. При оценке уровня загрязнения воздушной среды помещений отношение фактических концентраций обнаруженных веществ к их ПДК не превышает единицу.

196. Искусственная освещенность предусматривается:

1) в кабине машиниста на уровне пульта и приборов управления на рабочей поверхности 20 люкс (далее – 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.

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

198. 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".

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

200. В электровозе предусматриваются следующие санитарно-бытовые устройства:

1) санитарный узел;

2) умывальник с подогревом воды;

3) шкаф для хранения личной и спецодежды, индивидуальных средств защиты, документации, инструментов;

4) холодильник для хранения пищевой продукции и место (гнездо) для размещения 2-х термосов;

5) оборудованное место с устройством для подогрева пищи.

Глава 3. Санитарно-эпидемиологические требования к воздушным транспортным средствам

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

202. В салоне и кабине экипажа герметичного воздушного судна предусматривается система кондиционирования.

203. Микроклимат герметичного 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).

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

205. Эквивалентная доза космического облучения экипажей воздушных судов при полетах свыше 6000 м 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 документами нормирования.

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

206. Воздушное судно, предназначенное для пассажирских перевозок, оснащается комплектом доврачебной медицинской помощи, комплектом медицинской помощи, универсальным профилактическим комплектом и автоматическим наружным дефибриллятором в соответствии с приказом Министра по инвестициям и развитию Республики Казахстан от 6 июня 2017 года № 329 "Об утверждении Правил оказания медицинской помощи пассажирам в гражданской авиации" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 15323) и инвентарем и средствами гигиены, указанным в приложении 11 к настоящим Санитарным правилам.

Сноска. Пункт 206 - в редакции приказа Министра здравоохранения РК от 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

207. При выявлении на воздушном судне больного с подозрением на карантинные и особо опасные инфекционные заболевания эксплуатантом проводятся следующие мероприятия:

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

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

3) использованный уборочный инвентарь и ветошь замачиваются в дезинфицирующем растворе.

4) дезинфекция воздушного судна на санитарной стоянке аэропорта.

Параграф 1. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации воздушных транспортных средств

208. Воздушное судно обеспечивается питьевой водой в соответствии с документами нормирования.

209. Сбор сточных вод из воздушного судна осуществляется при соблюдении условий герметичности в специализированные машины с последующим спуском сточных вод в хозяйственно-фекальную канализацию. Территория места слива сточных вод обеспечивается твердым покрытием и подъездными путями.

Не допускается заправка (промывка) специализированной машины в пункте заправки питьевой водой аэропорта, а также ее размещение в непосредственной близости от водозаправщика (менее 30 м).

210. Влажная уборка пассажирского салона, санитарно-технического оборудования, туалетов проводится после каждого рейса, по прибытии в промежуточный или базовый аэропорт.

Генеральная уборка проводится пассажирского салона, кабины экипажа, санитарно-технического оборудования, туалетов, багажных отсеков по прибытии в промежуточный или базовый аэропорт один раз в месяц.

Влажную и генеральную уборку начинают проводить в салоне, в туалете уборка проводится в последнюю очередь с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Сноска. Пункт 210 - в редакции приказа Министра здравоохранения РК от 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

211. 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, за исключением подголовников, устойчивых к влажной уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств. Откидные столики, багажные полки, подлокотники подлежат мойке и двукратной обработке дезинфицирующим средством.

Сноска. Пункт 211 - в редакции приказа Министра здравоохранения РК от 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

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

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

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

215. Персонал, занимающийся уборкой, работает в спецодежде, для уборки используется маркированный уборочный инвентарь.

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

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

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

219. Организацией, обеспечивающей водоснабжение воздушного судна ведется журнал по заправке воздушного судна питьевой водой и журнал о проведенной дезинфекции по формам, указанным в приложении 12 к настоящим Санитарным правилам.

220. Персонал, имеющий непосредственное отношение к подготовке воды и обеспечивающий заправку воздушного судна питьевой водой, работает в спецодежде.

221. К работам по обслуживанию системы канализации, сбору и вывозу твердых бытовых отходов и связанными с химическими и другими опасными веществами привлекается специальный персонал.

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

223. Эксплуатант проводит профилактическую промывку и дезинфекцию системы водоснабжения воздушного судна один раз в квартал и по эпидемиологическим показаниям с сохранением акта выполненных работ.

224. Организация, обеспечивающая водоснабжение воздушного судна проводит профилактическую промывку и дезинфекцию емкости водозаправочной машины и шланга один раз в квартал, штуцеров на

водозаправочном пункте и водозаправочной машины один раз в десять дней с сохранением акта выполненных работ.

225. Дезинсекция и дератизация воздушных судов проводится при обнаружении насекомых и грызунов, а также в период с апреля по октябрь месяцы один раз в два месяца с сохранением акта выполненных работ.

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

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

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

Параграф 2. Санитарно-эпидемиологические требования к помещениям воздушных транспортных средств

229. Оптимальные и допустимые параметры микроклимата в помещениях воздушного судна соответствуют параметрам, указанным в приложении 13 к настоящим Санитарным правилам. Перепад температур по высоте рабочей зоны допускается не более 3 °С, а по горизонтали – не более 4 °С.

230. ПДК вредных веществ в воздухе рабочей зоны кабин воздушных судов не превышают значений, указанных в приложении 14 к настоящим Санитарным правилам. При одновременном присутствии в воздухе кабин нескольких вредных веществ одностороннего 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.

231. Не допускается содержание легких отрицательных и положительных аэроионов выше допустимых уровней ионизации воздуха производственных и общественных помещений воздушных судов указанных в таблице 1 приложения 15 к настоящим Санитарным правилам.

232. Не допускается превышение уровней звукового давления, уровней звука и эквивалентных уровней звука на рабочих местах летного состава воздушных судов указанных в таблице 2 приложения 15 к настоящим Санитарным правилам.

233. Не допускается превышение уровней ультразвукового и инфразвукового давления на рабочих местах летного состава воздушных судов, указанных в таблицах 3, 4 приложения 15 к настоящим Санитарным правилам.

234. Не допускается превышение уровней общей вибрации в треть октавных полосах частот на рабочих местах членов экипажей указанных в таблице 5 приложения 15 к настоящим Санитарным правилам.

235. На всех воздушных судах с герметичными кабинами, независимо от высоты полета, величина барометрического давления допускается не менее 567 мм ртутного столба (2400 м).

236. Не допускается превышение уровней энергетических нагрузок и напряженности электрических полей от радиосвязного оборудования указанных в таблице 6 приложения 15 к настоящим Санитарным правилам.

237. 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.

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.

238. В диапазоне 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).

239. Уровень СВЧ-облучения оценивается суммой энергетических нагрузок на организм за отдельные периоды облучения и не должен превышать 1000 мкВт/см².

240. 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.

241. 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.

242. Освещенность на рабочих местах членов экипажа обеспечивается в соответствии с параметрами указанными в таблице 7 приложения 15 к настоящим Санитарным правилам.

Глава 4. Санитарно-эпидемиологические требования к автомобильным транспортным средствам

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

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

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

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

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

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

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

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

251. Показатели вибрации в кабине грузовых автомобилей и в пассажирских салонах (кабине) легковых автомобилей и автобусов, показатели локальной вибрации обеспечиваются в соответствии с параметрами, указанными в таблицах 1, 2, 3 приложения 16 к настоящим Санитарным правилам.

Различия между расчетными величинами коррелированных уровней и нормативными указаны в таблице 1 приложения 16 к настоящим Санитарным правилам объясняются тем, что реальные спектры воздействующей на человека общей вибрации отличаются по форме от спектра нормативной кривой, так как основная энергия в них распределена неравномерно и приходится, главным образом, на часть октав. Поэтому измеренный скорректированный уровень виброскорости (при условии, получения в результате частного анализа значений, не превышающих ПДУ) значительно меньше 122 дБ. Это обстоятельство было учтено в ходе обоснования нормативного скорректированного уровня виброскорости общей вибрации 116 дБ.

Уровни локальной вибрации, указанные в таблице 2 приложения 16 к настоящим Санитарным правилам не превышают значений, указанных в таблице 3.

Глава 5. Санитарно-эпидемиологические требования к внутренним водным транспортным средствам

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

252-1. В случае угрозы завоза и распространения инфекционных заболеваний, на объектах, осуществляющих пассажирские перевозки (общественный автомобильный транспорт), вводятся ограничительные мероприятия и обеспечивается соблюдение усиленного санитарно-дезинфекционного режима в соответствии с требованиями согласно приложению 25 к настоящим Санитарным правилам.

Сноска. Санитарные правила дополнены пунктом 252-1 в соответствии с приказом Министра здравоохранения РК от 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

253. Для хозяйственно-питьевых нужд подается вода, соответствующая документам нормирования.

Параграф 1. Санитарно-эпидемиологические требования к проектированию помещений внутренних водных транспортных средств

254. 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.

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

256. Минимальные площади кают для экипажа на одного человека соответствуют параметрам, указанными в таблице 1 приложения 17 к настоящим Санитарным правилам.

257. Дежурное помещение для отдыха членов экипажа, предусматривает площадь не менее 3 м² на одного члена подвахты.

258. Минимальные площади пассажирских кают предусматриваются в соответствии с параметрами, указанными в таблице 2 приложения 17 к настоящим Санитарным правилам.

259. Площадь пассажирского салона принимается из расчета на одного пассажира не менее 0,5 м².

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

261. Вход в помещения общественного питания не располагается рядом с санитарными узлами и медицинскими помещениями.

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

263. 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.

264. Кладовые пищевой продукции и продовольственного сырья и камбуз не допускается располагать рядом с санитарно-бытовыми помещениями и туалетами.

265. К кипятильнику, мойке и раковине камбуза подводится вода от системы питьевого водоснабжения. К мойке и раковине подводится горячая и холодная вода.

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

267. 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.

268. 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).

269. На пассажирских судах, имеющих рестораны или столовые, и на пассажирских судах со снабжением буфетов от береговых ресторанов или столовых буфет состоит из торгового помещения с раковиной с подводкой горячей и холодной воды.

270. 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 пищевой продукции, напитков и тары, помещение для подогрева пищи и приготовления закусок.

271. Параметры загрузки кладовых для хранения пищевой продукции определяются, в соответствии с приложением 18 к настоящим Санитарным правилам.

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

273. Прачечные, предназначенные для стирки личного белья экипажа, оборудуются стиральными машинами, кранами горячей и холодной воды.

На полу предусматривается отверстие для стока воды.

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

275. 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.

276. 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.

277. 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 медицинских помещений – из этих помещений.

278. Не допускается размещение санитарно-бытовых помещений над жилыми, общественными, медицинскими помещениями, туалетов общего пользования рядом с помещениями пищеблока и медицинскими помещениями.

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

Отделка стен санитарно-бытовых помещений выполняется из водонепроницаемых материалов, устойчивых к воздействию моющих и дезинфицирующих средств.

280. Устройства для прочистки канализационных систем размещаются вне жилых помещений, помещений пищеблока и медицинских помещений.

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

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

283. 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 м² на одну душевую сетку.

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

285. 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 медицинская аптечка.

286. Медицинские помещения располагаются в местах, наименее подверженных качке, на максимальном удалении от источников шума, вибрации, высоких температур и загазованности (вне района жилых помещений и помещений пищеблока).

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

288. 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.

Параграф 2. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению внутренних водных транспортных средств

289. 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.

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

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

292. 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, исключающая вторичное загрязнение воды. Шланги и водяные насосы использовать для других целей не допускается.

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

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

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

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

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

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

299. Обеззараживание приготовленной воды проводится непосредственно после приготовления, перед подачей ее в цистерны для хранения.

300. Станции приготовления питьевой воды из морской заборной предусматривают наличие устройства для опреснения, минерализации и обеззараживания приготовленной воды. Забор морской воды для приготовления воды хозяйственно-питьевого назначения осуществляется 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.

301. 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.

302. 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.

303. 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.

304. 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.

305. 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).

306. 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.

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

Параграф 3. Санитарно-эпидемиологические требования к системам отопления, вентиляции, кондиционирования и освещения внутренних водных транспортных средств

308. В судовых помещениях, оборудованных системами отопления и кондиционирования обеспечиваются микроклиматические условия, указанными в таблице 1 приложения 19 к настоящим Санитарным правилам.

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

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

311. Все судовые помещения оборудуются общеобменной приточно-вытяжной вентиляцией с естественным или искусственным побуждением.

Количество воздуха, подаваемого в помещение (расчетный воздухообмен) в теплый период и минимальные параметры подачи воздуха в судовые помещения

определяется в соответствии с таблицей 2 приложения 19 к настоящим Санитарным правилам.

312. Микроклиматические условия в судовых помещениях, оборудованных системами отопления, кондиционирования и вентиляции, принимаются в соответствии с таблицей 3 приложения 19 к настоящим Санитарным правилам.

313. На судах, с мощностью главных двигателей более 1500 киловатт и на судах, предназначенных для эксплуатации без климатического ограничения при круглогодичной навигации, предусматривается система кондиционирования воздуха.

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

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

316. 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).

317. 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.

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

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

320. 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.

321. Во всех судовых помещениях предусматривается комбинированное или общее искусственное освещение. Обеспечивается соответствие уровней искусственной освещенности в основных помещениях и на рабочих местах судов согласно приложению 20 к настоящим Санитарным правилам.

322. 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.

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

Параграф 4. Санитарно-эпидемиологические требования по защите от вредного воздействия физических факторов на внутренних водных транспортных средствах

324. В судах обеспечивается соответствие допустимых параметров уровней шума, указанных в приложении 21 к настоящим Санитарным правилам и предельно-допустимых уровней виброускорения и/или виброскорости в октавных полосах частот, указанных в приложении 22 к настоящим Санитарным правилам.

В машинных помещениях нормируемыми параметрами являются эквивалентные уровни звука и эквивалентные уровни звукового давления; постоянная вахта – две вахты в сутки по 4 часа с отдыхом 8 часов между ними, указанными в приложении 21 к настоящим Санитарным правилам.

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 приложения 22 к настоящим Санитарным правилам, более, чем на 10 дБ.

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

326. Уровни напряженности электрической и магнитной составляющих в диапазоне 30 кГц-300 МГц в зависимости от продолжительности воздействия и уровни ППЭ в диапазоне частот 300 МГц-300 ГГц в зависимости от продолжительности воздействия не превышают значений, указанных в приложении 23 к настоящим Санитарным правилам.

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

328. Фидеры среднечастотных передающих антенн внутри помещения экранируются металлическим кожухом; для высокочастотных трактов

передатчиков – применяется экранированный кабель. Антенные переключатели предусматриваются экранированного типа.

329. Приемопередатчики радиорелейных станций размещаются в специально предназначенных помещениях.

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

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

332. При проектировании машинных отделений и помещений камбуза предусматриваются средства защиты от воздействия длинноволнового инфракрасного излучения, источником которого являются нагретые поверхности

333. Интенсивность инфракрасного излучения на рабочих местах, с учетом облучения не более 25% поверхности тела, не превышает 100 ватт на метр в квадрате и температура на поверхности изоляции не превышает 45 °С.

334. Напряженность поля статического электричества, генерируемого на поверхности синтетических полимерных материалов, контактирующих с человеком, не должна превышать 20 киловольт на метр в минус первой степени.

Параграф 5. Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации и содержанию помещений внутренних водных транспортных средств

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

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

337. 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).

338. Смена постельного белья на всех судах проводится 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.

339. Жилые помещения, пищеблок, санитарно-бытовые, ежедневно подвергаются влажной уборке. Генеральная уборка проводится в конце каждого рейса, но не реже одного раза в семь дней.

340. 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.

341. 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.

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

343. 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.

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

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

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

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

348. Для предупреждения появления на судах насекомых и грызунов, проводятся дезинсекционные и дератизационные мероприятия с сохранением акта выполненных работ в соответствии с требованиями документов нормирования.

349. Кратность проведения дезинсекционных и дератизационных мероприятий определяется судовладельцем, но не реже 1 раза в год.

350. 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.

Параграф 6. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям организации питания экипажа и пассажиров внутренних водных транспортных средств

351. Погрузка пищевой продукции осуществляется до посадки пассажиров. Место погрузки максимально удалено от возможных источников загрязнения (мест спуска сточных и нефтесодержащих вод).

352. Продовольственное сырье и пищевая продукция сопровождаются документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

353. На всех судах осуществляется производственный контроль качества поступающего сырья и готовой пищевой продукции. Лабораторные исследования проводятся в порту.

354. Камбуз для экипажа оборудуется бытовыми холодильниками, шкафом для сухой пищевой продукции, 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.

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

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

357. Холодильник и морозильная камера для хранения скоропортящейся пищевой продукции оснащаются термометрами. Нижняя полка стеллажей в кладовых располагается на высоте не менее 35 см.

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

359. Мармиты обеспечивают температуру первых горячих блюд и горячих напитков на уровне не ниже +75 °С, вторых блюд не ниже +65 °С. Холодильники обеспечивают температуру холодных блюд и напитков в пределах от +7 °С до -14 °С.

360. 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. Для мытья посуды используется горячая вода питьевого качества. Третья секция моечной ванны оборудуется гибким шлангом с душевой насадкой для ополаскивания посуды.

361. 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.

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

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

Параграф 7. Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, хранению и обеззараживанию отходов производства и потребления на внутренних водных транспортных средствах

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

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

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

367. 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.

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

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

370. 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.

371. 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.

372. 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 водоохранные приемные пункты.

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

Глава 6. Санитарно-эпидемиологические требования к организованным перевозкам детей на транспортных средствах

374. Организаторами поездки предусматривается обеспечение детей расфасованной питьевой водой.

375. Организованный коллектив сопровождается медицинским работником. У медицинского работника имеется медицинская аптечка.

376. При совместном размещении в вагоне организованных детских коллективов и других пассажиров, для детей выделяется отдельный туалет.

377. В дорожный набор (сухой паёк) допускается включать следующую пищевую продукцию промышленного производства:

- 1) консервы мясные, тушеные (из круп, макаронных изделий и овощей с мясом), консервированные обеденные блюда с мясом;
- 2) консервы овощные, консервы рыбные в собственном соку;
- 3) пищевую продукцию 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, расфасованная питьевая вода.

378. Дети с признаками инфекционных заболеваний (температура, жидкий стул, рвота, острая боль в животе) в пассажирский вагон не допускаются. При

выявлении в пути следования ребенка с признаками инфекционного заболевания в острой форме, ребенок изолируется в отдельное купе.

379. Медицинский работник сообщает о заболевшем ребенке начальнику поезда и определяет возможность дальнейшего следования или необходимость госпитализации заболевшего на ближайшей железнодорожной станции в пути следования.

380. Информация о выявленных заболевших на железнодорожных станциях отправления, прибытия и в пути следования 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.

Глава 7. Санитарно-эпидемиологические требования к перевозке грузов

Параграф 1. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортным средствам для перевозки пищевых продуктов, продовольственного сырья и хозяйственно-питьевой воды

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

382. Транспортные средства для перевозки грузов предоставляются технически исправными, чистыми, без постороннего запаха.

383. Перевозка скоропортящейся пищевой продукции осуществляется специализированным транспортом, обеспечивающим температурный режим в соответствии с требованиями к условиям транспортировки.

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

385. Скоропортящаяся пищевая продукция не принимается перевозчиком к перевозке, если срок транспортировки, указанный в накладной, менее срока доставки, устанавливаемого в соответствии с правилами исчисления сроков доставки грузов.

386. При транспортировке пищевой продукции соблюдается товарное соседство. Не допускается перевозка пищевой продукции совместно с непродовольственными грузами.

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

388. 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.

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

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

391. 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.

392. При транспортировке и хранении обеспечивается качество воды соответствующее документам нормирования.

Параграф 2. Санитарно-эпидемиологические требования к перевозке скоропортящихся пищевых продуктов и продовольственного сырья автомобильным транспортным средством

393. При перевозке скоропортящейся пищевой продукции используются изотермические автомобили, рефрижераторы, автомобили-термоса, цистерны-термоса, с целью соблюдения температурного режима.

394. После выгрузки пищевой продукции транспортные средства очищаются, промываются и, при необходимости, дезинфицируются.

395. 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.

Параграф 3. Санитарно-эпидемиологические требования к перевозке пищевых продуктов и продовольственного сырья внутренним водным транспортным средством

396. Помещения, предназначенные для перевозки пищевой продукции, 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 пищевой продукции, готовой к употреблению (молоко, растительное масло, питьевая вода), изготавливаются из водонепроницаемых материалов, исключающих попадание в перевозимую пищевую продукцию 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 пищевой продукции, танкам, предназначенным для перевозки растительного масла, вина, пищевого спирта подводится горячая (до + 80 °С) и холодная вода питьевого качества.

397. Состав функциональных помещений плавучих магазинов включает помещения (кладовые) для хранения пищевой продукции, 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 пищевой продукции. Площадь рабочего места на одного продавца в торговом зале составляет не менее 2 м². Прилавок оборудуется витриной-холодильником.

Параграф 4. Санитарно-эпидемиологические требования к перевозке опасных грузов

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

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

400. Перегрузка опасных грузов проводится 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.

401. 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) проводится в специально отведенных и оборудованных для этих целей местах.

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

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

404. 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.

405. 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.

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

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

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

1) транспортное средство, предназначенное 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 пищевую продукцию, корма и другие предметы. Транспортное средство, предназначенное для перевозки пестицидов, не используется для перевозки пищевой продукции, 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.

409. 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).

410. 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.

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

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

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

Параграф 5. Санитарно-эпидемиологические требования к перевозке опасных грузов железнодорожным транспортным средством

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

415. 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.

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

1) цистерны соответствуют типу перевозимого опасного груза;

2) перед заполнением цистерна осматривается, налив проводится 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.

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

418. 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.

419. Опасные грузы сопровождаются аварийной карточкой, сертификатом соответствия требованиям международных и национальных регламентов по перевозке опасных грузов, удостоверяющим безопасность перевозки.

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

421. 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.

Параграф 6. Санитарно-эпидемиологические требования к перевозке опасных грузов воздушным транспортным средством

422. Груз принимается к перевозке воздушным транспортным средством при соблюдении следующих условий:

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

2) тара и упаковка, на которые технические регламенты 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 предохранять от утечки, разлива или россыпи содержимого;

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

423. Сырой груз перевозится в водонепроницаемом контейнере.

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

425. Перевозка опасных грузов осуществляется в таре, емкостях, универсальных или специальных контейнерах.

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

427. Контейнеры выдерживают нагрузки, возникающие при перевозках.

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

429. 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.

430. 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.

431. Во всех грузовых воздушных судах предусматривается вентиляция и обмен воздуха.

432. 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.

Параграф 7. Санитарно-эпидемиологические требования к перевозке опасных грузов автомобильным транспортным средством

433. 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) представляемую этим грузом опасность и меры предосторожности, которые следует предпринять.

434. Перевозка опасных грузов осуществляется в таре, емкостях, универсальных или специальных контейнерах.

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

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

437. Используются контейнеры, тара и емкости выдерживающие нагрузки, возникающие при перевозках.

438. 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.

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

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

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

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

Параграф 8. Санитарно-эпидемиологические требования к перевозке опасных грузов водным транспортным средством

443. 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 средств индивидуальной защиты после их применения, помещение для приборов экспресс-анализа воздушной среды.

444. 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, проводящего зачистку.

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

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

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

448. 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 необходимо наличие приборов радиационного контроля.

449. Погрузка опасных грузов на судно проводится 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.

450. Не допускается принимать грузовые единицы к перевозке при:

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

451. При выявлении в процессе погрузки или выгрузки 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.

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

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

454. 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 таре.

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

456. 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.

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

458. В течение всего периода зачистных работ проводится контроль температуры, влажности воздуха в танках и содержания в нем токсичных веществ. Количество подаваемого переносной вентиляционной установкой воздуха предусматривает обеспечение концентрации вредных веществ в зоне дыхания работающих не выше указанных в приложении 24 настоящих Санитарных правил.

459. 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.

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

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.	Капролактамы	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.	Толуилендиизоцианат	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	1,2
			Фенол	3,0
			Метанол	4,5
2.	Карбамидные смолы	Древесностружечные и древесноволокнистые плиты	Формальдегид	1,2
			Метанол	45
			Аммиак (для мочевиноформальдегидных смол)	6,0
			Бутадиен (дивинил)	7
			Бензол	8
			Толуол	8
			Акрилонитрил (для бутадиен-нитрильных каучуков (СКС))	10

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	Стирол (для бутадиенстирольных каучуков - (СКС))	11
			Этилбензол	8
			Сероуглерод	12
			Сероводород	13
			Диметиламин (для резин вулканизованных с использованием тиурама Д или цимата)	14
			Диэтиламин (для резин вулканизованных с использованием тиурама Е или этилцимата)	14
			Растворители	8,9
4.	Полистирол и сополимеры стирола с бутадиеном и акрилонитрилом	Плитки для отделки стен, декоративные панели, решетки, пленки для отделки мебели, пенопласты	Стирол	
			Бензол	8
			Толуол	8
			Этилбензол	8
			Акрилонитрил (для АБС)	10
			Бутадиен (для АБС)	1
5.	Полиуретаны	Жесткие и мягкие пенопласты, клеи, лаки, герметики.	Толуилендиизооцианат	18,15
			Ароматические амины	16,17
			Растворители (если таковые используются)	8,9
6.	Поливинилацетат и сополимеры винилацетата с винилхлоридом, дибутилмалеинатом (водные дисперсии)	Краски, лаки, грунты, герметики	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
			Этиленгликоль	28
			Диэтиленгликоль	28

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
ППЭ (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 заражение карантинным заболеванием

Сноска. Приложение 4 - в редакции приказа Министерства здравоохранения РК от 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

№	Наименование	Количество
1	2	3
1.	Маркированные емкости для сбора естественных выделений лица с подозрением на карантинные заболевание, эмалированные ведра "для рвотных масс", "для фекальных масс", стеклянная банка с притертой крышкой "для мокроты"	3 штук
2.	Дезинфицирующее средство имеющие соответствующий спектр действия (против возбудителей чумы, холеры, сибирской язвы, микобактерий туберкулеза) по 100 грамм	4 штук
3.	Ветошь	3 штук
4.	Тетради для переписи контактных лиц	5 штук
5.	Карандаш	1 штук
6.	Маски	100 штук
7.	Полиэтиленовые пакеты для сбора использованных масок	2 штук

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

Требования к эффективности системы охлаждения помещений локомотивов

--	--	--	--

3.	Служебные помещения:	96	83	74	68	63	60	57	55	54	65
	с ПК на рабочих местах	99	91	95	83	77	73	70	68	66	75
	без ПК на рабочих местах мастерские	99		87	82	78	75	73	71	69	80

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

Предельно-допустимые уровни инфразвука в помещениях локомотивов и СПС

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

Предельно-допустимые значения виброускорений в кабине локомотива

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 10
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 СПС

№	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)	
	Напряженность электрического поля, Е, кВ/м	не более 5
2.	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 11
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования
к транспортным средствам для
перевозки пассажиров и грузов"

Нормы оснащенности инвентарем и средствами гигиены

Сноска. Приложение 11 - в редакции приказа Министра здравоохранения РК от 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

№	Наименование	Количество
1	2	3
1.	Полотенце (бумажное, льняное)	По 4 штук на 12 полетов
2.	Перчатки (разовые)	По 20 штук на 12 полетов
3.	Подголовник (разовый) или подголовники устойчивые к влажной	По 2 штук на кресло на 1 полет (подголовник (разовый)) или по 1 штук на кресло (подголовники устойчивые к влажной

	уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств	уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств)
4.	Чехлы пилотские	По 2 штук на кресло на 1 рейс
5.	Наволочка (разовая)	По 1 штук на 1 подушку (при наличии подушки)
6.	Жидкое мыло	По 1 штук на 1 туалетную комнату
7.	Пакеты гигиенические	По 1 штук на 1 кресло + 20 шт. дополнительно
8.	Пледы, упакованные в разовые пакеты	Загружается в количестве 20 % от общего количества мест
9.	Простыни и наволочки для люльки (разовые)	По 4 штук на 1 люльку
10.	Уборочный инвентарь	Комплект на воздушное судно

Приложение 12
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 13
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к транспортным средствам
для перевозки пассажиров и грузов"

Оптимальные параметры микроклимата для помещений 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 помещений 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 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 14
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к транспортным средствам
для перевозки пассажиров и грузов"

ПДК вредных веществ в воздухе рабочей зоны кабин воздушных судов

№	Вещества	ПДК (мкг/м3)
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 C1-C10 (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

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

Параметры 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 столы членов летного экипажа	300,0	1:3

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

Параметры вибрации в кабине грузовых автомобилей

Таблица 1

№	Среднегеометрические частоты полос, Гц	Допустимые значения виброскорости						
		м/с2		в 1/1 окт.		ДБ		
		в 1/3 окт.				в 1/3 окт	в 1/1 окт	
		Z0	X0Y0	Z0	X0Y0	Z0X0Y0	Z0	X0Y0
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.	125	0,63	1,8			102 111		
36.	16,0	063	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
44.	Корректированные и эквивалентные коррелированные значения и их уровни		1,8		3,2		107	116*

Параметры вибрации в пассажирских салонах (кабине)

легковых автомобилей и автобусов

Таблица 2

№	Среднегеометрические частоты полос, Гц	Допустимые значения по осям X0, Y0, Z0					
		виброускорения			виброскорости		
		м/с2	дБ		м/с 10-2	дБ	

		1/3 окт.	1/1 окт.	1/3 окт.	1/1 окт.	1/3 окт.	1/1 окт.	1/3 окт.	1/1 окт.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	1,6	0,25		58		2,5		114	
2.	2,0	0,224	0,4	57	62	1,8	3,5	111	117
3.	2,5	0,20		56		1,25		108	
4.	3,15	0,18		55		0,9		105	
5.	4,0	0,16	0,28	54	59	0,63	1,3	102	108
6.	5,0	0,16		54		0,50		100	
7.	6,3	0,16		54		0,40		98	
8.	8,0	0,16	0,28	54	59	0,32	0,6	96	102
9.	10,0	0,20		56		0,32		96	
10	125	0,25		58		0,32			
11	16,0	0,315	0,56	60	65	0,32	0,56		101
12	20,0	0,40		62		0,32			
13	25,0	0,50		64		0,32			
14	31,5	0,63	1,12	66	71	0,32	0,56		101
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

Допустимые значения параметров локальной вибрации

Таблица 3

№	Среднегеометрические частоты октавных полос, Гц	Допустимые значения по осям Хл, Ул, Zн			
		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 17
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, м2	Для рядового состава, м2
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, м2	На судах II группы, м2
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 18
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к транспортным средствам
для перевозки пассажиров и грузов"

Параметры загрузки кладовых для хранения пищевой продукции

--	--	--	--

№	Пищевая продукция	Параметры загрузки площади, кг/м2	Параметры 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.	Молочная продукция	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 19
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к транспортным средствам
для перевозки пассажиров и грузов"

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 выше 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	2 0	-	-	-	-
- душевые, раздевалки	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
С л у ж е б н ы е :					
ходовые штурманские, радиорубки	19-20	0,15-0,25	40-60	-//-	-//-
М а ш и н н ы е :					
-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, подаваемого в помещение (расчетный воздухообмен) в теплый период и минимальные параметры подачи воздуха в судовые помещения

Таблица 2

Помещения	Расчетное количество приточного воздуха (расчетный воздухообмен) в теплый период, м3/ч, обм/ч	Минимальная норма подачи воздуха на 1 человека, м3/ч	Расчетное количество вытяжного воздуха, м3/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 м3/ч на 1 унитаз и 25 м3/ч на писуар	Вытяжная автономная система
-умывальные, душевые, раздевалки	-	33	10 обм/ч	Автономная система
Медицинские помещения: -амбулатория	По расчету на ассимиляцию избыточных тепловыделений	33	По балансу с притоком	Автономная система
-изолятор, медицинская каюта	-//-	50	-//-	
Пищеблок: - камбузы, посудомоечные	-//-	50	На 5 обм/ч больше притока	
-заготовочные продовольственные кладовые: -мяса, рыбы	6 обм/ч 2-4 обм/сут	33 -	8 обм/ч По балансу с притоком	
-молочной продукции, яиц	1-2 обм/сут	-	-//-	
-овощей и картофеля	4-5 обм/сут	-	-//-	
-сухих продукции	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	-		
- помещение хладоновых холодильных машин	По балансу с вытяжкой	-		
- 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 отопления, кондиционирования и вентиляции

Таблица 3

Судовые помещения	Бассейны	Величины микроклимата в градусах результирующих температур (оРТ)	
		Холодный период (температура наружного воздуха +10 °С и ниже)	Теплый период (температура наружного воздуха выше +10 °С)
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 20
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к транспортным средствам
для перевозки пассажиров и грузов"

Параметры 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	-

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 и медицинские помещения	89	76	66	59	53	50	48	46	44	55

Приложение 22
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	La корр. La 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

Предельно-допустимые уровни виброскорости, Дб

Таблица 3

Судовые помещения	Индекс ПС (по ускорению)	Lv корр. Lv 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	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 I группы – суда, на которых экипаж постоянно работает и проживает (более 40 часов);

суда II группы – 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;

суда III группы – 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 пункте 1 настоящего примечания. Разъездные суда не подвергаются классификации.

Приложение 23
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	Епду' В/м			НПДУ' А/м	
	30кГц-3МГц	3-30МГц	30-300МГц	30кГц-3МГц	30-50МГц
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 ППЭ в диапазоне частот 300 МГц-300 ГГц

в зависимости от продолжительности воздействия

Таблица 2

Продолжительность воздействия, Т,ч	ППЭпду, мкВт/см ² (кроме вращающихся и сканирующих антенн)	ППЭпду, 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 24
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к транспортным средствам
для перевозки пассажиров и грузов"

ПДК вредных веществ в воздухе зоны дыхания при проведении зачистных работ

Наименование	ПДК, мг /м³	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 C1-C5	3,0	3	п
Тетраэтилсвинец	0,005	1	п
Окись углерода	20,0	4	п
Уайт спирт (в пересчете на С)	300,0	4	п

Углеводорода алифатические предельные C1-C10	300,0	4	п
--	-------	---	---

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

Санитарно-эпидемиологические требования к работе организаций, осуществляющих пассажирские перевозки (общественный автомобильный транспорт) на период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина

Сноска. Санитарные правила дополнены приложением 25 в соответствии с приказом Министра здравоохранения РК от 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

1. Санитарно-эпидемиологические требования к работе организаций, осуществляющей пассажирские перевозки:

режим работы общественного транспорта устанавливается Главными государственными врачами на соответствующих территориях по согласованию с оперативными штабами;

закрепление ответственного лица за инструктаж, своевременную смену средств индивидуальной защиты, снабжение и отслеживание необходимого запаса дезинфицирующих, моющих и антисептических средств, ведение журнала по периодичности проведения инструктажа, смены средств защиты и пополнения запасов дезсредств;

проведение инструктажа среди работников по алгоритму использования средств индивидуальной защиты при COVID-19, о необходимости соблюдения правил обработки рук, а также отслеживание их неукоснительного соблюдения;

на время карантина по COVID-19 обеспечить медицинское наблюдение за сотрудниками общественного транспорта (водители, кондукторы) с проведением опроса состояния и термометрии при предсменном и послесменном осмотре медицинским работником организации, с регистрацией на бумажном или электронном носителе;

ежедневное проведение мониторинга выхода на работу с выяснением причины отсутствия;

по окончании смены общественный транспорт обязательно проходит дезинфекцию;

обеспечить безналичный расчет в общественном транспорте;

работа персонала с проявлениями острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк) не осуществляется.

обеспечивают беспрепятственный доступ на территорию организации и расположенные на ней объекты, сотрудникам, осуществляющим санитарно-противоэпидемические (профилактические) и дезинфекционные мероприятия;

проводят за счет своих средств или по эпидемиологическим показаниям по постановлениям должностных лиц санитарно-эпидемиологической службы дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные мероприятия.

2. Медицинское обслуживание:

обязательное наличие здравпункта с изолятором в автопарках, постоянное присутствие медперсонала для обеспечения осмотра сотрудников до и после каждой смены;

обеспечивают режим кварцевания медицинского пункта (здравпункта) и мест массового скопления людей с целью обезвреживания воздуха (по возможности);

обеспечивают медицинские пункты необходимым медицинским оборудованием и медицинскими изделиями (термометрами, шпателями, медицинскими масками и др.);

обеспечивают медицинских работников медицинского пункта (здравпункта) средствами индивидуальной защиты и средствами дезинфекции.

в случае ухудшения состояния сотрудников автопарка размещать в изоляторе медицинского пункта, до прибытия скорой медицинской помощи.

3. Требования к водителю, кондуктору:

одномоментное открытие всех дверей в автобусах/микроавтобусах для входа и выхода пассажиров;

наличие ограждения по отношению водителя к пассажирам;

управление транспортным средством с использованием перчаток, медицинских масок в течение рабочего дня с условием их своевременной смены (каждые 2 часа);

во время стоянки по окончании маршрута максимальное проветривание салона транспортного средства, протирание дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) окон, ручек дверей, поручней, сидений и иных поверхностей, не исключаяющих контакта с руками пассажиров;

использование кожных антисептиков после проведения дезинфекции в салоне ;

в случае ухудшения состояния здоровья незамедлительное оповещение медицинского работника организации;

вход в общественный транспорт пассажиров в количестве не более, чем по числу мест для сидения;

4. Требования к пассажирам:

допуск в салон пассажиров в медицинских масках;

соблюдение дистанцирования среди пассажиров не менее 1 метра.

5. Требования к остановочным комплексам:

обработка остановочных комплексов, автопарков проводят не менее 1 раза в день.

6. Требования к такси:

управление транспортным средством с использованием перчаток, медицинских масок в течение рабочего дня;

перевозка пассажиров осуществляется только при наличии медицинской маски у всех пассажиров.