

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

***Күшін жойған***

Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2012 жылғы 11 наурыздағы № 309 Қаулысы. Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2015 жылғы 8 қыркүйектегі № 754 қаулысымен

      Ескерту. Күші жойылды - ҚР Үкіметінің 08.09.2015 № 754 қаулысымен (алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап қолданысқа енгізіледі).

      РҚАО-ның ескертпесі.

      ҚР мемлекеттік басқару деңгейлері арасындағы өкілеттіктердің аражігін ажырату мәселелері бойынша 2014 жылғы 29 қыркүйектегі № 239-V ҚРЗ Заңына сәйкес ҚР Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 20 наурыздағы № 240 бұйрығын қараңыз.

      "Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" Қазақстан Республикасының 2009 жылғы 18 қыркүйектегі Кодексінің 6-бабының 2) тармақшасына сәйкес Қазақстан Республикасының Үкіметі **ҚАУЛЫ ЕТЕДІ:**

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

      2. Осы қаулы алғашқы ресми жарияланғанынан кейін күнтізбелік он күн еткен соң қолданысқа енгізіледі.

*Қазақстан Республикасының*

*Премьер-Министрі                           К. Мәсімов*

Қазақстан Республикасы

Үкіметінің

2012 жылғы 11 наурыздағы

№ 309 қаулысымен

бекітілген

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

 **1. Жалпы ережелер**

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

      2. Пайдалануға беру кезінде көлік құралына осы Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкестігіне санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды беріледі.

      3. Осы Санитариялық қағидаларда мынадай ұғымдар пайдаланылады:

      1) автомобиль көлік құралы (бұдан әрі - автокөлік құралы) - құрамы автобустарды, шағын автобустарды, жеңіл және жүк автомобильдерін, автомобиль тіркемелерін, ершікті тартқыштарға жартылай тіркемелерді, сондай-ақ мамандандырылған автомобильдерді (жүктердің белгілі бір түрлерін тасымалдауға арналған) және арнайы автомобильдерді (әртүрлі, көбінесе көлікке арналмаған жұмыстарды орындауға арналған) қамтитын автомобиль көлігінің жылжымалы құрам бірлігі;

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

      3) апаттық карточкалар (қауіпті жүктерді Біріккен Ұлттар Ұйымының нөмірі және атауы бойынша іздеудің алфавиттік көрсеткіші) - құрамына 2008 жылғы 30 мамырдағы № 48 хаттама, Тәуелсіз Мемлекеттер Достастығына (бұдан әрі - ТМД) қатысушы мемлекеттердің теміржол көлігі жөніндегі кеңесінің шешімімен бекітілген және қолданысқа енгізілген "Қауіпті жүктерге апаттық карточкалар" қолданыстағы нормативтік-техникалық құжаттамасында олар қайта аталған қауіпті жүктің барлық синонимдік нұсқалары кіреді (бұдан әрі - Апаттық карточка);

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

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

      5) аялдама пункті - тек жолаушыларды отырғызу мен түсіруге арналған пункт;

      6) багаж - жолаушылар көлік құралының бортында тасымалдауға қабылданған жолаушының мүлкі;

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

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

      9) вагон-тоңазыту станциясы - тоңазыту қондырғыларымен жабдықталған вагон;

      10) гидрофора - қысымдағы суды сақтауға арналған цистерна;

      11) дизель-электростанциясы - дизель қозғалтқыштарымен айналысқа келтірілетін, бір немесе бірнеше электр тоғы генераторларымен жабдықталған энергетикалық қондырғы;

      12) жол аралығы - теміржол жолдары араларындағы учаске;

      13) жолаушылар поезы - жолаушы вагондарынан жасақталған жолаушы, жүк, пошта тасымалдауға арналған поезд;

      14) жолаушылар вагоны - жолаушыларды және (немесе) жүкті, пошта жөнелтілімдерін тасымалдауға, пошталық, жүк, вагон-мейрамханалар, қызметтік-техникалық, қызметтік, клубтар, санитариялық, сынау және өлшеу зертханалары сияқты вагондар, жолаушылар үлгісіндегі арнайы вагондар;

      15) жолаушылар вагонын жабдықтау пункті - (бұдан әрі - жабдықтау пункті) - вагондарды сапарға дайындау және жарақтау жүзеге асырылатын теміржол жолдарының мамандандырылған учаскесі;

      16) жолаушылар вагонына техникалық қызмет көрсету (бұдан әрі - ТҚК) - техникалық қызмет көрсету пункттерінде, құрастыру мен айналым пункттеріндегі жолаушылар вагонына және техникалық станцияларда, поездың жол бойындағы станцияларда, тұрақтағы жолаушылар вагонына техникалық қызмет көрсету кезінде оларды ажыратпай ағымдық тексеру, жөндеу;

      17) жолаушылар кемесі - он екіден артық жолаушыны тасымалдауға арналған кеме;

      18) жолаушылар сыйымдылығы - жатын орындарының (каютадағы жолаушылар) саны және отыруға арналған тұрақты орындардың (каютадан тыс жолаушылар) саны бойынша анықталатын жолаушылар саны;

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

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

      21) кеме экипажы - кеменің жеке құрамына сонымен қатар жолаушыларға қызмет көрсететін персоналды қоса алғанда, кемені басқаруды, кеме қозғалысын және қауіпсіз пайдаланылуын қамтамасыз ететін кеме штатына енгізілген тұлғалар;

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

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

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

      25) құрамында мұнай бар су - қазандық және машина бөлімінің төсеніші астында жиналатын су немесе құрамында мұнай өнімдері бар басқа да су;

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

      27) ішкі жүзу кемесі - ішкі су жолдарында пайдалануға арналған кеме;

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

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

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

      31) жаңғырту - үлгідегі немесе қабылдау сынағын өткізуді талап ететін жылжымалы құрамның қабылданған үлгідегі конструкциясына елеулі өзгерістер енгізу;

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

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

      34) радиоактивті жүк - жүк көлігіне (арнайы) тасымалдауға қабылданған радиоактивті материал;

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

      36) рефрижераторлы жылжымалы құрам - рефрижераторлы вагондардан, вагон-тоңазыту станциясынан, дизельді электр станциясының, қызметтік-тұрмыстық вагондардан тұратын құрам;

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

      38) салон (кабина) — жүргізуші мен жолаушыларға арналған автокөлік құралының ішкі жайы;

      39) су таситын кеме - суды тасымалдауға арналған кеме;

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

      41) 1-техникалық қызмет көрсету (бұдан әрі - 1-ТҚК) - техникалық қызмет көрсету пунктінде әр сапарға жөнелту алдында жолаушылар вагонының жабдықтарын дайындау, сондай-ақ поездың жолы бойында тіркемеден ажыратпай ағымды тексеру, жөндеу;

      42) 2-техникалық қызмет көрсету (бұдан әрі - 2-ТҚК) - жазғы және қысқы тасымалдаулар алдында жолаушылар вагондарын кешенді дайындау;

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

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

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

      4. Қызметкерлер Қазақстан Республикасының заңнамасында белгіленген тәртіппен, міндетті алдын ала және мерзімдік медициналық тексеріп-қараудан, ауысым алдында медициналық куәландырудан өтеді.

      5. Декреттелген контингент қызметкерлерінің өзімен бірге медициналық тексеріп-қараудан өтті деген және жұмысқа кіру рұқсаты бар деген белгісімен, белгіленген үлгідегі жеке медициналық кітапшасы болады.

      6. Халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган ұйымның лауазымды тұлғаларымен бірлесіп, қызметкерлерге қолайсыз әсер ететін зиянды және қауіпті өндірістік факторларды көрсете отырып, алдын ала және мерзімдік медициналық тексеріп-қарауға жататын тұлғалардың контингенттерін айқындайды.

      7. Медициналық тексеріп-қарауға қызметкерлерді уақтылы жіберуге жұмыс беруші жауапты болады.

      8. Жұмыс орындары дәрі-дәрмектер жиыны бар медициналық дәрі-дәрмек қобдишасымен қамтамасыз етіледі.

      9. Жинау және дезинфекциялау үшін Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген құралдар пайдаланылады.

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

      10. Заңды және жеке тұлғаларға вагондардың жаңа үлгілерін дайындау, қолданыстағы үлгілерін жаңартудың жобалық құжаттамасына осы Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкестігіне санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды беріледі.

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

      12. Уыттылық өлшемі (уыттылық индексі) 20-дан төмен конструкциялық және әрлеу материалдары пайдаланылады.

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

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

      14. Конструкциялық және әрлеу материалдарынан вагонның ішкі кеңістігінің ауасына 1 сыныптың қауіпті заттарының көшуіне жол берілмейді. Материалдардан бөлінетін басқа заттардың құрамы елді мекендердегі атмосфералық ауа үшін рұқсат етілген шекті шоғырланудан (бұдан әрі - РШШ)аспауы тиіс.

      Қауіптілік сыныбын анықтау кезінде Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2010 жылғы 19 қарашадағы № 1219 қаулысымен бекітілген "Уытты және аса уытты заттардың қауіпсіздігіне қойылатын талаптар" техникалық регламенті басшылыққа алынады.

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

      16. Вагонды пайдалану жағдайында полимерлік материалдардың бетіндегі электростатикалық өрістің кернеу деңгейі (ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 30-60 пайыз (бұдан әрі - %) болғанда) 15,0 кВ/м аспауы тиіс.

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

      18. Вагонның өтетін алаңдарын орындау атмосфералық жауын-шашынның, ылғалдың, шаңның және батпақтың түсуін болдырмайды, гигиеналық, беті тегіс қол тіреуіштер, өтетін орын едені тұмшаланып жабдықталады.

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

      20. Вагон есіктері зақымдануды болдырмайтын қауіпсіз тұтқалармен жабдықталады. Қызмет бөлімінде және өтетін жерде оларды ашық қалпында ұстап тұратын бекіткіштері бар есіктер көзделеді.

      21. Жолаушылар вагондарының терезелері жеткілікті көру, табиғи жарықты, дыбыс пен жылудан оқшаулауды қамтамасыз ететін шыны қойылады.

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

      23. Дәретханалар мен себезгі үй-жайларының терезелеріне булыңғыр немесе қараңғыланған әйнек қойылады.

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

      25. Дәретханаларда едендегі су ағып кетуіне арналған тесік тығынмен жабылады. Жиналған суға арналған құбырлар жылу оқшауландырғыштарымен вагон асты жабдықтарынан алшақ орналасады, ал қайта жеткізілетін және жобаланатын вагондар жылыту құрылғыларымен жабдықталады.

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

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

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

      29. Вагонның барлық санитариялық-техникалық және тұрмыстық

жабдықтары жарамды күйде ұсталады.

      30. Қызметтік үй-жайларда:

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

      2) ыстық және салқын су келіп тұратын қолжуғыш;

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

      4) тоңазытқыш;

      5) қысқа толқынды пеш көзделеді.

      31. Жолсеріктердің демалысы үшін екі орындық купе (1 диван, 1 жатын сөре) бөлінеді. Купе жиналатын үстелмен, ұсақ заттарға арналған қайырмалы торқапшықпен (сөремен), киім шкафымен немесе киім ілгіштермен, ілгектермен, жүкке арналған қуыспен, суырмалы баспалдақпен жабдықталады.

      32. Жатын вагондар да таза және пайдаланылған төсек жабдықтарын бөлек сақтауға орын көзделеді.

      33. Жатын купенің жабдықтары: жатын дивандар мен сөрелерді, жиналатын шағын үстелді, ұсақ заттарға арналған қайырмалы торқапшықты (сөре), суырмалы баспалдақты, киім шкафын немесе киім ілгіштерді, ілгектерді, жүкке арналған қуыстарды, айнаны қамтиды.

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

      35. Жатын сөрелерінің негізі шаң мен ылғал өткізбейтін материалдан жасалады.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

      48. Қазақстан Республикасының Үкіметі бекіткен "Су көздеріне, шаруашылық-ауыз су мақсаты үшін су жинау орындарына, шаруашылық-ауыз сумен жабдықтауға, суды мәдени-тұрмыстық пайдалану орындарына және су объектілерінің қауіпсіздігіне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларының талаптарына сәйкес вагонның әр орнына кемінде 25 литр (бұдан әрі - л) ауыз су сапасындағы суық және ыстық су беріледі.

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

      50. Вагон мейрамхананы ыстық сумен қамтамасыз ету үшін жеке сужылытқыш орнатылады.

      Судың температурасы Цельсий бойынша +80 градустан (бұдан әрі - 0С) төмен болмауы тиіс.

      51. Асханалық және асүй ыдыс-аяқпен, мүкәммалды жууға, шикізаттар мен азық-түліктерді технологиялық өңдеуден өткізуге арналған ванналарға ыстық және суық судың жеткізілуі қамтамасыз етіледі. Ыстық су температурасы +500С - +650С төмен болмауы қамтамасыз етіледі.

      52. Вагон-мейрамхана қызметкерлері үшін салқын және ыстық су келетін себезгі бөлмелері жабдықталады.

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

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

      55. Жаңа әкелінетін вагондар да ауаны баптау жүйесі көзделеді.

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

      57. Салқындату кезінде вагонға жіберілетін сыртқы ауа температурасы +160С-тан төмендетпей ұсталады.

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

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

      60. Жылыту жабдықтарының +550С-тан жоғары болған ашық жерлері қорғаныш қоршаулармен оқшауланады.

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

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

      63. Жатын купелерінде жолаушылар үшін ортақ және жолаушылар үшін әр орынға жергілікті жарық көзделеді.

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

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

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

      67. От жағу бөлімдерінде тексеру аспаптарының деңгейінде жарықтың 30 лк-дан кем болмауы көзделеді.

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

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

 **4. Жолаушыларды тасымалдау жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

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

      1) вагондардың сыртын жуу;

      2) вагондарды дезинфекциялық өңдеу;

      3) ішкі және санитариялық-техникалық жабдықтарды жөндеу;

      4) желдеткіш жүйесін тазарту, кезеңділіктің еселілігіне сәйкес ықтиярсыз желдеткіштердің сүзгілерін ауыстыру;

      5) вагондардың ішкі үй-жайларын жинау;

      6) вагондарды алмалы-салмалы жабдық заттарымен жабдықтау;

      7) ауыз су және отын толтыру;

      8) жатын вагондарды төсек жабдықтарымен және төсек керек-жарақтарымен, шай өнімдерімен қамтамасыз ету;

      9) дезинфекциялау және жуу құралдарымен жеткілікті мөлшерде жабдықтау жүргізіледі.

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

      Жоспардан тыс дезинфекция және дезинсекции эпидемиологиялық айғақтар бойынша жүргізіледі.

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

      72. Жолаушылар поездарының айналым пункттерінде:

      1) вагондардың сыртын жуу;

      2) дәретханалар мен қоқыс жәшіктерін дезинфекциялық өңдеу;

      3) ішкі жабдықтарды (өтінім бойынша) жөндеу;

      4) вагондардың ішкі жайларын және жабдықтарын ылғалды жинау, жуу;

      5) вагондарды ауыз сумен және отынмен толтыру;

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

      МВҚК айналым пункттерінде ішінара дайындау:

      1) дәретханалар мен қоқыс жәшіктерін дезинфекциялық өңдеу;

      2) салонда және тамбурда ағымдық жинау;

      3) вагонды ауыз сумен толтыру жүргізіледі.

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

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

      75. Төсек жабдықтары жиынына матрас, тысы бар жастық, (қысқы немесе жазғы) көрпелер жатады.

      76. Матрастар, жастықтар және қысқы көрпелер ластануына байланысты және эпидемиологиялық айғақтар бойынша жылына екі рет шаңнан тазартылуы және камералық өңдеуге жіберілуі қажет.

      Жазғы көрпелер ластануына байланысты айына екі реттен сиретпей жуылады немесе химиялық өңделеді. Матрастардың тысы мен жастықтардың тысы ластануына байланысты айына бір реттен сиретпей жуылады.

      Үстел үсті майлықтары, күннен қорғайтын перделер мен шымылдықтар ластануына байланысты және әр сапардан кейін ауыстырылуы қажет.

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

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

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

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

      81. Алыс және жергілікті қатынастағы поездар үшін сапарға берілетін төсек жиынының саны сапардың ұзақтығына, жолаушылар ағынына байланысты бір орынға төрт жиыннан кем емес есебінен белгіленеді.

      Төсек жиынына жайма, көрпе тысы, жабық түрдегі жастық тысы және сүлгі кіреді. Төсек жиыны пломбаланған немесе кір жуу орнының мөртаңбасы басылған, жинақтау күні мен жинақтаушы нөмірі көрсетілген арнайы жазба белгісі салынып тігілген конвертте (пакетте) болуы тиіс.

      82. Қыста және жылдың ауыспалы мезгілінде сыртқы ауа температурасы -100С және одан төмен болған кезде вагондарға от жағылады. Вагонға жолаушыларды отырғызу алдында ауа температурасы (қыста және жылдың ауыспалы мезгілінде) +220С (±20С), жаз мезгілінде вагондардағы ауа температурасы +240С (+20С) деңгейінде сақталады МВҚК құрамын отырғызуға беру алдында вагондарда ауаның температурасы +11 - 150С деңгейінде, жол бойы +220С (+2) деңгейінде болуы сақталады.

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

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

      85. МВҚК салондарында және машинисттердің кабинасында инфрадыбыстың рұқсат етілген шекті деңгейі 2 және 4 Гц октавалық жолағының жиілігі кезінде - 102 дБА; 8 және 16 Гц октавалық жолағының жиілігі кезінде - 99 дБА құрайды.

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

      87. Автоматты режимде үзіліссіз жұмыс істейтін ықтиярсыз желдеткіш көзделеді.

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

      89. Сапарға жіберу алдында барлық вагондар:

      1) алмалы-салмалы мүкәммалмен және жабдықтармен;

      2) медициналық дәрі қобдишасымен;

      3) машинистпен радио арқылы байланыспен қамтамасыз етіледі.

      90. Жолаушылар поезының және МВҚҚ құрамына:

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

      2) микроклиматы гигиеналық нормативтерге сәйкес келмеген жағдайда;

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

      4) тұрмыстық жәндіктер мен кеміргіштер болған жағдайда;

      5) алмалы-салмалы мүкәммалдармен және жабдықтармен жабдықталуы жеткіліксіз болғанда;

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

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

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

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

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

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

      96. Өткізілетін тамақ өнімдері мен сусындар ассортименті халықтың көліктегі санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік органмен келісіледі.

      97. Вагондарда өткізілетін тамақ өнімдеріне және сусындарға, олардың сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттары болады.

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

      99. Вагондардағы ауа температурасына байланысты ықтиярсыз желдету және ауа баптау жүйесінің автоматты режимде үздіксіз жұмыс істеуі қамтамасыз етіледі. Қолмен қосу (апаттық режим) кезінде желдету жүйесі мезгіл-мезгіл қосылады. Жол сапары бір тәуліктен ұзақ болса, жолаушылар поезының схемасына вагон-мейрамхана енгізіледі.

      100. Жолаушылар вагондарын сапарға (құрастыру және айналым пунктінде) дайындау кезіндегі және жол бойындағы санитариялық-эпидемиологиялық тексеру актілері сапар журналына актіленеді.

 **5. Ұйымдастырылған балалар ұжымын тасымалдауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

      102. Балалардың жол жүруін ұйымдастырушылар жөнелтуге дейін кемінде бес тәулік бұрын жоспарланған мерзім және балалар саны туралы ақпаратты халықтың тиісті аумақтағы және көліктегі санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік органдарға жібереді.

      103. Сапарға дайындалған жолаушылар поезы құрамында теміржол көлігі қызметінің өкілдері, балалардың жол жүруін ұйымдастырушы және теміржол көлігіндегі халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік органның өкілдері бар комиссия қабылдайды.

      104. Жол жүруді ұйымдастырушылар ұйымдастырылған балалар ұжымының өлшеп-оралған ауыз сумен қамтамасыз етілуін көздейді.

      105. Барлық балалар тәулігіне кемінде үш рет шаймен қамтамасыз етіледі. Жол жүру ұзақтығы бір тәуліктен асқан кезде ұйымдастырылған балалар ұжымы ыстық тамақпен қамтамасыз етіледі.

      106. Ұйымдастырылған балалар ұжымын медицина қызметкері бірге алып жүреді. Медициналық персонал халықтың теміржол көлігіндегі санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік органда нұсқамадан өтеді, барлық жол бойында медициналық қобдишамен қамтамасыз етіледі.

      107. Еріп жүретін адамдар медициналық тексеріп-қараудан өтеді, оларда белгіленген үлгідегі жеке медициналық кітапшалар болады.

      108. Балалар ұжымын тасымалдауға арналған жолаушылар вагоны осы Санитариялық қағидалардың 5-қосымшасына сәйкес қосымша педикулезге қарсы жиынтықпен жасақталады.

      109. Ұйымдастырылған балалар ұжымын отырғызу кезінде бірінші кезекте кіші жастағы топтың балалары орналастырылады. Мүгедек балалар жеке купеге орналастырылады. Вагонға балалар мен ересек жолаушыларды бірге орналастырған кезде балалар үшін жеке дәретхана бөлінеді.

      110. Ұйымдастырылған балалар ұжымдарын ыстық тамақтандыруға арналған жол жиынтығына (құрғақ ас) енетін азық-түлік және вагон-мейрамханадағы тағамдар және бұйымдар ассортименте балалардың жол жүруін ұйымдастырушылар халықтың теміржол көлігіндегі санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік органдармен келіседі. Жол жиынтығына (құрғақ ас) мынадай азық-түлікті енгізуге жол беріледі:

      1) ет, бұқтырылған, туралған ет консервілері, құс етінің паштеті, ет-өсімдік (күріш, жарма, макарон бұйымдары мен еті бар көкөніс) паштеттері, еті бар консервіленген түскі тамақ;

      2) көкөніс консервісі, балық және май қосылған теңіз өнімінен жасалған, табиғи (скумбрия) консервілер (шпроттар);

      3) қайнатылған "суға пісірілген" тауық жұмыртқалары;

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

      5) жеміс шырыны, жеміс және жидек сусындары, өлшеп-құйылған ауыз су.

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

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

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

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

      114. Вагон-мейрамхана үй-жайының құрамына мыналар кіреді: асүй бөлімі, асхана ыдыстарын жуатын бөлме, сервиз орны, буфет бөлімі, азық-түлік сақтау қоймалары, түскі ас залы, персоналға және жолаушыларға арналған (себезгі қондырғысы бар) дәретхана үй-жайлары.

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

      116. Тиісті санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды бар болса, буфет-бармен жолаушылар поезының немесе электрпоезының вагонын жабдықтауға жол беріледі.

      117. Буфет-барда мыналар көзделеді: жайма сөрелері, шкафтары, сөрелері, бар үстелі, тоңазытқыш жабдығы (шкафтар, сатушы сөрелері, жайма сөрелері бар), аспаптары бар бір рет пайдаланылатын ыдыстар, келушілерге арналған бекітілген үстелдер және жартылай жұмсақ арқалы орындықтар, қақпағы және полиэтилен қапшықтары бар, тағам қалдықтарына арналған қоқыс жинағыш, жинау мүкәммалы.

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

      119. Жабдықтау пунктінде:

      1) вагон-мейрамханаға жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып, күрделі жинау;

      2) вагон-мейрамханаға ауыз су толтыру;

      3) ағымдық жөндеу мен техникалық қызмет көрсету;

      4) қатты және жұмсақ мүкәммалды және ыдыстарды тиеу;

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

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

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

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

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

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

      123. Үй-жайға ағымдық жинау жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып ластануына қарай, бірақ 24 сағат ішінде екі реттен сиретпей жүргізіледі. Жуу және дезинфекциялау құралдары арнайы бөлінген орында дайындаушының ыдысында немесе таңбаланған ыдыста, қақпағы бар күңгірт ыдыста сақталады.

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

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

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

      1) бұқтыру шкафы бар плита;

      2) конвекциялық пеш (топтастырылған термобуы бар);

      3) тоңазытқыш жабдық (шкафтар, жайма сөрелер, сөрелер, камералар);

      4) шикі және дайын өнімдерге арналған өндірістік үстелдер;

      5) қызмет көрсетуге арналған үстел;

      6) дәмдеуіштерді, ыдыстарды және асүй мүкәммалын сақтауға арналған шкафтар, кептіргіш;

      7) қақпағы және полиэтиленді қапшығы бар, тамақ қалдықтарына арналған қоқыс жинағыш.

      127. Ұзақ мұздатылатын дайын өнімді пайдалану кезінде төмен температуралық тоңазыту жабдығы қосымша көзделеді.

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

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

      130. Жуу үй-жайында мыналар орнатылады:

      1) пайдаланған асхана ыдыстарын қабылдауға арналған үстел;

      2) ыдыстарды жуу үшін - ваннаның әр ұясына себезгілік саптамалары бар араластырғыш арқылы ыстық және суық су берілетін және ағызу саңылауларын жабу үшін шынжыр баумен байланған тығындары бар асхана ыдыстары мен асханалық құралдарды жууға арналған екі секциялық ванналар;

      3) таза ыдыстарды кептіруге және сақтауға арналған орын;

      4) тағам қалдықтарына арналған педальды қақпағы бар қоқыс жинағыш.

      131. Сервиз орнында дайын тағамдарды қабылдауға арналған үстел, таза аспаптар мен стақандарды сақтауға арналған шкаф көзделеді.

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

      133. Ac блогы шикі етті тартуға арналған еттартқыш немесе ауыстыратын құралы бар әмбебап турағыш механизмімен қамтамасыз етіледі. Пісірілген өнімдерді ұнтақтау үшін еттартқышты пайдалануға жол берілмейді.

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

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

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

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

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

      1) механикалық жолмен тамақтың қалдықтарынан тазалау;

      2) жуу құралдарын қосып, температурасы +400С-тен төмен болмайтын суда жуу;

      3) ыдыстарды температурасы +650С төмен болмайтын ыстық ағынды сумен шаю;

      4) ыдыстарды торланған сөрелерде, стеллаждарда кептіру.

      139. Жұмыс күнінің соңында асхананың барлық ыдыстары мен құралдары міндетті түрде дезинфекцияланады.

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

      141. Әрбір технологиялық операциядан кейін бөлшектеу мүкәммалы өңделеді: механикалық тазарту, жуу құралдарымен ыстық сумен жуу, ыстық ағынды сумен шаю, тор көзді металл стеллаждарда кептіру.

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

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

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

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

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

      147. Вагон-мейрамханаға мыналарды:

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

      2) ветеринариялық сертификаты және таңбасы жоқ етті, субөнімдерін;

      3) флягаларға құйылған сүт және сүт өнімдерін;

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

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

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

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

      8) көгерген және шіріген белгісі бар көкөністер мен жемістерді;

      9) жеуге жарамайтын, құрттаған, езілген саңырауқұлақтарды;

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

      11) үйде дайындалған өнімдерді қабылдауға жол берілмейді.

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

      149. Тез бұзылатын және өзге де өнімді сақтау кезінде температуралық режимді сақтау мақсатында тоңазытқыш жабдығы жолаушылар поезының барлық жолы бойында электр энергиясымен және бақылау термометрлерімен жарақталады.

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

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

      152. Вагон-мейрамханада тамақтар мен бұйымдардың ассортименті халықтың көліктегі санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік органмен келісіледі.

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

      154. Бірінші тамаққа арналған піскен ет порциялары тоңазытқышта 6 сағаттан асырмай сақталады және ол қолдану алдында он минут бойы қайта термиялық өңделеді және +700С-тан төмен емес температурада 3 сағаттан асырмай сорпада ұсталады.

      155. Тартылған ет аз партиямен дайындалады және +20С-тан аспайтын температурада 3 сағаттан асырмай сақталады. Тартылған етті салқын емес жерде сақтауға жол берілмейді.

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

      157. Ыстық тамақтар таратылуға дейін бір сағат бұрын дайындалады, оларды өткізу мерзімі 3 сағаттан аспайды. Бірінші тамақ +750С төмен емес, екінші тамақ +650С-тан төмен емес, салқын сорпалар, сусындар +140С жоғары емес температурада ұсталады.

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

      159. Вагон-мейрамханада мыналарға:

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

      2) ІІ-ІІІ санатқа жататын субөнімдерден пісірілген тағамдарды және өкпе-бауырдан жасалған шұжықтарды өткізуге;

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

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

      161. Вагон-мейрамханада зертханалық бақылауды халықтың көліктегі санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік органның лауазымды тұлғалары жүзеге асырады.

      162. Вагон-мейрамханаға азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерін тасымалдауды санитариялық-эпидемиологиялық қорытындысы бар арнайы көлік жүзеге асырады.

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

      164. Тез бұзылатын өнімдер салқындатылатын немесе изотермиялық көлік құралында тасымалданады. Аспаздық және кондитерлік бұйымдар таңбаланған және таза ыдыста тасымалданады.

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

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

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

      168. Вагон-мейрамхананың қызметкерлері, өндірістік практикадан өтетін, өндірістік шикізатты, тамақ өнімдерін қоса алып жүретін және оларды тиеу және түсіруді орындайтын адамдар Қазақстан Республикасының Үкіметі белгілеген тәртіппен міндетті алдын ала және  мерзімдік медициналық тексеріп-қараудан өтеді.

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

      170. Күн сайын ауысым басталар алдында вагон-мейрамхананың директоры іріңді аурулардың бар-жоғын анықтау үшін қызметкер денесінің ашық жерлерін қарап шығады. Денесінде іріңді тері аурулары бар, кесілген іріңдеген жарасы бар, күйген, кесілген белгілері бар, сондай-ақ инфекциялық аурулармен ауыратын және инфекциялық ауруларға күдікті адамдар жұмысқа жіберілмейді. Тексеріп-қарау қорытындысы осы Санитариялық қағидалардың 7-қосымшасына сәйкес белгіленген нысандағы журналға жазылады.

      171. Вагон-мейрамхана алғашқы көмек көрсетуге арналған дәрі-дәрмек жиыны бар медициналық дәрі қобдишасымен жарақталады.

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

      173. Ac блогында темекі шегуге, кір жууға және кептіруге жол

берілмейді.

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

      175. Вагон-мейрамханаларды:

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

      2) микроклиматы гигиеналық нормативтерге сәйкес болмаса;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

      182. Жинағыш бактарды лас қалдықтардан тазарту арнайы жолдарда мамандандырылған ассенизациялы көлікпен немесе айдау бойынша стационарлық кешендерде (бұдан әрі — АСК) жүргізіледі. Лас қалдықтарды тамбур арқылы айдауға және оның ағуына жол берілмейді.

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

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

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

      186. Жинағыш бактар айына бір реттен сиретпей жоспарлы профилактикалық және эпидемиологиялық айғақтары бойынша жоспардан тыс дезинфекцияланады.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

      195. Вагонға берілетін төсек жабдықтарының саны бір адамға екі жиын есебімен айқындалады.

      196. Вагондар алмалы-салмалы мүкәммалмен және жабдықпен, медициналық көмек көрсетуге арналған дәрі-дәрмек қобдишасымен (апаттық және ағымдық), санитариялық зембілдермен қамтамасыз етіледі.

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

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

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

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

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

 **9. Локомотив бригадаларының жұмыс жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

      202. Машинист кабинасының астындағы үй-жай локомотив шанағының басқа бөліктерінен шығатын діріл мен шудан оқшауланады.

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

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

      205. Қарсы терезелер бағдаршам сигналдарының түсін бұрмаламай, жақсы көрінуін қамтамасыз етеді. Оларды орнату бұрышы оларда сыртқы жарық сигналдары мен жарықтың ішкі көздерінің шағылысуын болдырмауды есепке ала отырып таңдалады. Машинистің көзі мен қарсы терезе арасындағы қашықтық 600-1000 мм құрайды.

      206. Пульттегі ақпаратты бейнелеу құралы (бұдан әрі - АБҚ) басқару алгоритмі мен көздің бағытын есепке ала отырып мына:

      1) орталық - 4 градус (бұдан әрі - 0) бұрышты;

      2) анық көру - 30-350;

      3) 75-900 перифериялық көру аймақтарында орналасуы тиіс.

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

      208. Машина бөлімшесінің үй-жайында ашылатын терезелер немесе люктер орнатылады.

      209. Машина үй-жайындағы өту жолдарының ені кемінде 500 мм болып көзделеді.

      210. Машинистің креслосы:

      1) арқалығы қайырылып реттелетін;

      2) локомотив белағашының биіктігі мен бағыты бойынша реттеуді қамтамасыз ететін қайырылатын шынтақ қойғышымен;

      3) қайырылатын қатты отырғышпен;

      4) берік, ауа өткізетін және жеңіл тазартылатын материалдан жасалған жұмсақ тыспен жабдықталады.

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

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

      213. Машинистің кабинасында мынандай температуралық сипаттамалар сақталады:

      1) жылдың күзгі-қысқы және көктемгі мезгілінде терезе жабық кездегі машинист кабинасының орташа температурасы +16-180С;

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

      214. Еденнен 1 500 мм биіктікте кабинадағы ауа температурасы:

      1) қоршаған ауа температурасы +100С-тан +200С дейін болғанда +200С-240С;

      2) қоршаған ауа температурасы +200С-тан +300С дейін болғанда +220С-240С;

      3) қоршаған ауа температурасы +300С-тан жоғары болғанда +280С-тан артық болмауы тиіс.

      215. Ауаның салыстырмалы ылғалдылығы 70 %-дан аспайды.

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

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

      217. Локомотивтердің үй-жайлары мынадай талаптарды қамтамасыз ететін ауаны жылытатын және салқындататын ауа баптағыштармен жабдықталады:

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

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

      3) салқындатылған ауа отырған адамның басына бағытталмайды;

      4) салқындату жүйесі үшін экологиялық таза салқындатқыш

пайдаланылады;

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

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

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

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

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

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

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

      224. Үй-жайлардың ауа ортасының ластану деңгейін бағалау кезінде анықталған заттардың іс жүзіндегі шоғырлануының олардың РШШ-ге қатынасы бірден (С 1/РШШ 1+....+Сn/РШШn<1, мұндағы 1/n - іс жүзіндегі шоғырлану) аспауы тиіс.

      225. Жасанды жарықтандыру мынаны көздейді:

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

      2) басқару пультінің панелінде 1,2 лк;

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

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

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

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

      229. Машинистің кабинасында мынадай санитариялық-тұрмыстық

құрылғылар көзделеді:

      1) санитариялық торап;

      2) су жылытатын қолжуғыш және ауыз суға арналған резервуар;

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

      4) тамақ өнімдерін сақтауға арналған тоңазытқыш және 3 термос;

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

      6) электр плитасына арналған жабдықталған орын.

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

      230. Әрбір әуе кемесінде халықтың көліктегі санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік органдардың тексерулері тіркелетін борттық журнал жүргізіледі.

      231. Әуе кемесі осы Санитариялық қағидалардың 14-қосымшасында көрсетілген нормаға сәйкес медициналық оттегісі бар баллондармен және бір рет қолданылатын бетперделермен, жұмсақ мүкәммалмен, гигиена және қызмет көрсету құралдарымен жабдықталады.

      232. Әуе кемесі Қазақстан Республикасының Үкіметі бекіткен "Су көздеріне, шаруашылық-ауыз су мақсаты үшін су жинау орындарына, шаруашылық-ауыз сумен жабдықтауға, суды мәдени-тұрмыстық пайдалану орындарына және су объектілерінің қауіпсіздігіне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына сәйкес келетін ауыз сумен қамтамасыз етіледі.

      233. Әуе кемесінен жиналған сарқынды суды жинау кейіннен сарқынды суды шаруашылық-нәжіс кәрізіне ағызу арқылы мамандандырылған машиналарға тұмшаланған жағдайларды сақтау кезінде жүргізіледі.

      234. Ұшу кезінде салонда және экипаж кабинасында ауа баптау жүйесі көзделеді.

      235. Тоқтап тұрған кезде әуе кемесінің микроклиматы жердегі салқындатқыштың борттық жүйесімен немесе жердегі салқындатқыштың көмегімен жүзеге асырылады. Сыртқы ауа температурасы +150С және төмен кезінде кабина ауасы +150С-тан төмен емес температураға дейін жылытылуы, сыртқы ауа температурасы +250С-тан жоғары болған кезде сыртқы ауа температурасымен салыстырғанда ауа 5-80С-қа (бірақ +200С-тан төмен емес) салқындатылуы қажет.

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

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

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

      238. Салонда кілем төсеніштер, креслолардың тысы, қайырмалы орындықтар, багаж сөрелері жиналады. Кілемдерді тазарту шаңсорғышпен жүргізіледі. Креслолардың бас сүйегіштері ауыстырылады. Қайырмалы орындықтар, багаж сөрелері, шынтақ қоятын жақтаулар жуылады және дезинфекциялау құралдарымен екі рет өңделеді.

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

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

      241. Бір рет қолданылатын борттық ыдыс, жұмсақ мүкәммал жою үшін жеке полиэтилен қапқа жиналады.

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

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

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

      245. Әуе кемесін ауыз сумен толтыру су құю машиналарымен әуе кемесінің тұрақтарында жүргізіледі, ауыз су құю алдында жалғастыратын шланг 30-40 секунд бойы су құбыры суымен алдын ала жуылады.

      246. Әуе кемесіне су құю жөніндегі журнал және жүргізілген дезинфекция жөніндегі журнал осы Санитариялық қағидалардың 15-қосымшасына сәйкес толтырылады. Журнал тігіледі, нөмірленеді және әуе кемесін сумен қамтамасыз ететін ұйымның мөрімен бекітіледі.

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

      248. Жанар-жағармай құюшы және авиатехник кәрізге қызмет көрсету, қатты тұрмыстық қалдықтарды жинау және шығару бойынша, химиялық және басқа да қауіпті заттармен байланысты жұмыстарға тартылмайды.

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

      250. Инфекциялық ауруға күдікті науқас анықталған жағдайда багаж, жүк дезинфекцияланады.

      251. Әуе кемелерінің сумен жабдықтау жүйелерін дезинфекциялау тоқсан сайын жүргізіледі.

      252. Дезинфекциялау іс-шаралары механикалық тазалауды, жууды, дезинфекциялауды, соңғы жууды қамтиды, дезинфекциялау аяқталғаннан кейін суды зертханалық зерттеу жүргізіледі.

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

      254. Пледтер, бас сүйегіштер, жастықтардың тыстары және жұмсақ мүкәммал кейіннен оларды кір жуатын орынға немесе химиялық тазалауға тапсыра отырып, камералық өңделеді.

      255. Жинау мен дезинфекциялау үшін пайдаланылған шүберектер дезинфекциялау ерітіндісіне малынады.

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

      257. Дезинсекциялау және дератизациялау жүргізілгеннен кейін әуе кемесінің борттық санитариялық журналында өткізілген дезинсекциялау және дератизациялау туралы жазба жүргізіледі.

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

      258. Экипаж кабиналарында ұшқыш креслосының отыратын орнының,

арқалығының және басқа элементтерінің беті ластан жеңіл тазартуды

қамтамасыз ететін жабыны бар жартылай жұмсақ болып жасалады.

      259. Кабиналардағы микроклиматтың көрсеткіштері, қоршау бетінің температурасы осы Санитариялық қағидалардың 16-қосымшасының 1-кестесіне сәйкес болуы тиіс. Жұмыс аймағының биіктігі бойынша температураның алмасуын 30С-тан асырмауға, көлденеңі бойынша 40С-тан асырмауға жол беріледі.

      260. Кабина ауасындағы химиялық зиянды заттар мен шаңның құрамы осы Санитариялық қағидалардың 17-қосымшасында көрсетілген жұмыс аймағының ауасындағы зиянды заттардың РШШ асыруға жол берілмейді. Кабиналардың ауасында бір бағытта әсер ететін бірнеше зиянды заттардың бір мезгілде болуы кезінде олардың әрқайсының ауадағы іс жүзіндегі шоғырлануының олардың РШШ-ге қатынасы бірден аспауға тиіс. Ауада әр бағытта әсер ететін зиянды заттардың бір мезгілде болуы кезінде РШШ оқшауланған әсер кезіндегідей болып қалады.

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

      262. Жұмыс орындарындағы дыбыстық қысымның деңгейі, дыбыстың деңгейі және дыбыстың балама деңгейі осы Санитариялық қағидалардың 18-қосымшасының 2-кестесінде көрсетілген мөлшерден аспауына жол беріледі.

      263. Ультрадыбыс және инфрадыбыс қысымының рұқсат етілген деңгейі осы Санитариялық қағидалардың 18-қосымшасындағы 3,  4-кестелерде көрсетілген.

      264. Жалпы дірілдің рұқсат етілген шекті деңгейі осы Санитариялық қағидалардың 18-қосымшасының 5-кестесінде көрсетілген мөлшерден аспайтындай болады.

      265. Тұмшаланған кабиналары бар барлық әуе кемелерінде ұшу биіктігіне қарамастан, барометриялық қысым мөлшері сынап бағанасының кемінде 567 миллиметр (бұдан әрі - сынап бағ. Мм) болуына жол беріледі.

      266. Радиобайланыс жабдығының электр өрісі кернеулігі мен энергетикалық жүктеменің рұқсат етілген деңгейі осы Санитариялық қағидалардың 18-қосымшасының 6-кестесінде көрсетілген.

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

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

      268. Өте жоғары жиіліктегі диапазонда (бұдан әрі - ӨЖЖ) 300,0 МГц-300,0 гигаГерц (бұдан әрі - ГГц) электрмагнитті энергияның әсері энергия ағынының тығыздық (бұдан әрі - ЭАТ) деңгейіне және энергетикалық жүктемеге (әсер етудің белгілі бір уақытының ішінде) байланысты бағаланады.

      Кабинадағы энергия — ЭЖЖ ағын тығыздығының деңгейі бір шаршы сантиметрге 500 микроваттан (бұдан әрі - мкВт/см2) аспауы тиіс.

      269. ӨЖЖ сәулелендіру деңгейі сәуле түсірудің жеке кезеңінде организмге энергетикалық жүктеме жиынтығымен (бұдан әрі - жиынтықтың ЭЖ) бағаланады және 1000 мкВт сағ/см2 аспауы тиіс.

      270. 6000 м-ден артық биіктікте ұшуды орындайтын экипаж кабинасында, сондай-ақ кабинада ӨЖЖ ЭАТ рентген сәулесінің көздері болғанда рұқсат етілген шекті жүктеме тармағында көрсетілген жағдайда 1000 мкВт/см2 аспауы тиіс.

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

      Осы Санитариялық қағидаларда белгіленген дозаның шегі жоғары дыбыстық әуе көлігі кемелеріне қолданылмайды.

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

      273. Экипаж мүшелерінің жұмыс орындарындағы жарықтандыру осы Санитариялық қағидалардың 18-қосымшасының 7-кестесіне сәйкес болады.

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

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

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

      276. Салқын мезгілде салонның (кабинаның) ішіндегі ауаның температурасы жолаушыларды тасымалдау кезінде салыстырмалы ылғалдылық 70-75% болған жағдайда +140С-тан төмен емес температураны ұстап тұрады.

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

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

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

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

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

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

      283. Жолаушыларды тасымалдауды жүзеге асыратын автокөлік құралына осы Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкестігіне санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды беріледі.

      284. Жүргізушілер Қазақстан Республикасының Үкіметі бекіткен тәртіппен ауысымалды медициналық куәландырудан өтеді.

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

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

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

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

      Экипажға арналған каютаның ең аз ауданы осы Санитариялық қағидалардың 20-қосымшасының 1-кестесінде келтірілген.

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

      289. Жолаушылар каютасының ең кіші ауданы осы Санитариялық қағидалардың 20-қосымшасының 2-кестесінде келтірілген нормативтерге сәйкес болады.

      290. Жолаушылар салонының ауданы бір жолаушыға кемінде 0,5 м есебімен қабылданады.

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

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

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

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

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

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

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

      298. Мейрамханасы және (немесе) асханасы бар кемелерде ас блогы камбузды, дайындау бөлмесін, тарату бөлмесін, ыдыс-аяқ жуу бөлмесін және салқындатылатын және салқындатылмайтын қоймаларды қамтиды.

      Кремді кондитерлік бұйымдарды және балмұздақты дайындаған жағдайда жеке үй-жай көзделеді.

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

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

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

      302. Қоймалардың сыйымдылығы осы Санитариялық қағидалардың 21-қосымшасына сәйкес айқындалады.

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

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

      305. Кемелерде санитариялық-тұрмыстық үй-жайлар (дәретханалар, жуынатын бөлме және себезгі) жабдықталады.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

      315. Екі және одан көп себезгі торларымен жабдықталған себезгілерде киім ауыстыратын бөлме және себезгі секциялары немесе себезгі кабиналары көзделеді. Киім ауыстыратын бөлменің ауданы бір себезгі торына кемінде 0,8 м есебімен қабылданады.

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

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

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

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

      320. Барынша аз рұқсат етілген аудан: амбулаторияға - 8,0 м2, лазарет және изолятор бір төсекке 6 м2, екі төсекке — 10 м2, медициналық каютаға - 5 м2.

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

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

      322. Кемелерді сумен жабдықтау көздеріне орталықтандырылған шаруашылық-ауыз су құбырлары, су құйғыш кемелер, борттың сыртындағы су (шартты таза қара сулар, теңіз суы) жатады.

      Кемеге шаруашылық-ауыз су мақсатындағы суды жағадағы орталықтандырылмаған су көздерінен қабылдауға жол берілмейді.

      323. Шаруашылыққа және ауыз суға қажетті су үшін Қазақстан Республикасының Үкіметі бекіткен "Су көздеріне, шаруашылық-ауыз су мақсаты үшін су жинау орындарына, шаруашылық-ауыз сумен жабдықтауға, суды мәдени-тұрмыстық пайдалану орындарына және су объектілерінің қауіпсіздігіне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына сәйкес келетін су беріледі.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

      334. Борттың сыртындағы теңіз суынан алынған ауыз суды дайындау станциясында суды тұщыту, минералдау және зарарсыздандыру қондырғыларының болуы көзделеді. Шаруашылық-ауыз су мақсатындағы суды дайындау үшін теңіз суын алу кеме жағадан кемінде 25 миль қашықтықтан және кеме түбінен тереңдік кемінде 2,5 м болғанда жүргізіледі.

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

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

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

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

      338. Кемеде минералдауға арналған тұздың қорын сақтайтын сөрелермен жабдықталған, ауа температурасы 250С-тан жоғары емес үй-жай көзделеді. Тұздың жиынтық қорын жоғарыда көрсетілген талаптар сақталған кезде кеменің тағам сақтайтын қоймаларының бірінде сақтауға жол беріледі.

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

      340. Сумен жабдықтау жүйесінде:

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

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

      3) навигация арасындағы тұрақ аяқталған кезде;

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

      5) эпидемиологиялық көрсеткіштер бар болған кезде дезинфекциялануға жатады.

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

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

      342. Кеме үй-жайларында осы Санитариялық қағидалардың

22-қосымшасының 1-кестесіне сәйкес микроклимат жағдайы жасалады.

      343. Жылыту аспаптарының конструкциясы шаңнан ыңғайлы тазартуды қамтамасыз етеді.

      344. Ауамен жылыту жүйесінде ауаның кіруін қолмен реттеу көзделеді. Үй-жайға берілетін ауаның температурасы +400С-тан жоғары емес температураны ұстап тұрады.

      345. Ауамен жылыту кезінде берілген ауаның көлемі осы Санитариялық қағидалардың 22-қосымшасының 2-кестесінің талаптарына сәйкес болады.

      346. Кеменің барлық үй-жайлары табиғи және жасанды іске қосылатын жалпы айналым ішке сору-сыртқа шығару желдеткішімен жабдықталады. Жылы мезгілде үй-жайға берілетін ауаның көлемі (есептелген ауа айналымы) осы Санитариялық қағидалардың 22-қосымшасының 3-кестесіне сәйкес есеппен айқындалады немесе қабылданады.

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

      348. Ауа copу құрылғылары оларға ластанған ауаның, газдың және судың түсуіне жол берілмейтін орындарда орналасады.

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

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

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

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

      353. Машина (машина, қазандық, сорғы бөлімшелері, тоңазытқыш машиналарының үй-жайлары) үй-жайларында ауа алмасуды ұйымдастыру кемесінің тұрғын, қоғамдық, қызметтік үй-жайларын ластанған copу ауасының түсуін болдырмайды.

      354. Медициналық үй-жайларға орталық желілерден ішке сору-сыртқа шығару ауа өткізгіштерімен ауа беру кезінде жүйе жұмыс істемей қалған кезде медициналық үй-жайлардан ауаның шығуының алдын алатын қондырғы көзделеді.

      355. Кеменің барлық үй-жайларында аралас немесе ортақ жасанды жарықтандыру көзделеді. Жарықтандыру осы Санитариялық қағидалардың 25-қосымшасына сәйкес болады.

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

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

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

      358. Кеме үй-жайларында дыбыс деңгейінің және дыбыс қысымының деңгейі жиіліктердің октавалық жолақтарында осы Санитариялық қағидалардың 24-қосымшасында келтірілген, діріл жылдамдығының немесе діріл үдеуінің деңгейлері жиіліктердің октавалық жолақтарында осы Санитариялық қағидалардың 25-қосымшасындағы көрсеткіштерден аспайды.

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

      360. Электростатистикалық өріс қуатының, магнит өрісі қуатының, энергия ағыны тығыздығының деңгейі осы Санитариялық қағидалардың 26-қосымшасына сәйкес болады.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

      370. Кемедегі жолаушылардың саны кеменің жобаланған қуатынан аспайды.

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

      372. Барлық кемелерде төсек жабдықтарын ауыстыру жеті күнде бір реттен сиретпей жүргізіледі, жастықтар, көрпелер, матрастар үш айда бір реттен сиретпей желдетіліп, кептіріледі және тазартылады, мата көрпелер айына бір реттен сиретпей жуылады. Төсек жабдықтарын дезинфекциялау эпидемиологиялық айғақтар бойынша жүргізіледі.

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

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

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

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

      377. Экипаждың жеке киімдерін жуатын бөлмелері кір жуатын машиналармен, суық және ыстық сумен, кептіру бөлмесі - бөлме ішіндегі температураны плюс 450С-тан төмен болмауын қамтамасыз ететін жылыту аспаптарымен, киім ілуге арналған құралдармен жабдықталады.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

      393. Мармиттер бірінші ыстық тағамдардың және ыстық сусындардың температурасын +750С-тан, екінші тағамдардың температурасын +650С-тан төмен болмауын қамтамасыз етеді. Тоңазытқыштар салқын тағамдардың және сусындардың температурасын +70С - -140С арасында болуын қамтамасыз етеді.

      394. Ыдыс жуатын үй-жайларда: лас ыдыстарды қабылдайтын және таза ыдыс жіберетін екі терезе, таза және лас ыдыстарға арналған үстелдер, кептіру шкафтарын жуу құралдарын сақтайтын шкаф болады. Ыдыс жууға температурасы +650С-тан төмен емес ауыз су сапасындағы су пайдаланылады. Жуу ваннасының үшінші секциясында жуылған ыдысты шаюға арналған майысатын шланг болады.

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

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

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

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

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

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

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

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

      402. Сарқынды суды жинайтын цистерналарды тексеру, бояу, жөндеу жұмыстарының барлық түрі алдын ала дезинфекция жасалғаннан кейін жүргізіледі.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

      412. Егер жүк жөнелтушінің көлік құралдарына берген температуралық режимі немесе басқа да жағдайлар қамтамасыз етілмесе, тасымалдаушы мұндай жүкті тасымалдауға қабылдамайды.

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

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

      415. Жануарларды, құсты, жануарлардың тұтас етін, тез бұзылатын өнімдерді тасымалдағаннан кейін көлік құралдары жуылады, қажет болған жағдайда дезинфекцияланады.

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

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

      418. Сыйымдылықтардың ішкі бетінде тоттануға қарсы қабатының бұзылғаны байқалса, сыйымдылықтар тоттануға қарсы қосымша жөнделеді.

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

      420. Тасымалдау және сақтау кезінде судың сапасы Қазақстан Республикасының Үкіметі бекіткен "Су көздеріне, шаруашылық-ауыз су мақсаты үшін су жинау орындарына, шаруашылық-ауыз сумен жабдықтауға, суды мәдени-тұрмыстық пайдалану орындарына және су объектілерінің қауіпсіздігіне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына сәйкес болуы тиіс.

      421. Тамақ өнімдерін, азық-түлік шикізатын, шаруашылық-ауыз суды тасымалдауға арналған көлік құралының осы Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық қорытындысы болады.

 **21. Қауіпті жүктерді тасымалдауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

      422. Қауіпті жүктерді тиеу және түсіру алдында ыдыстарының

жарамдылығы тексеріледі.

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

      424. Қауіпті жүктерді қайта тиеу қашықтан басқару қағидаты бар тиеу-түсіру механизмдерін қолдана отырып жүргізіледі. Қауіпті жүктермен жұмыс істеуге арналған жүк механизмдеріне арналған кабиналар тұмшаланған болып көзделеді және кабинаға берілетін ауаны тазартатын желдеткішпен жабдықталады.

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

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

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

      Қауіпті жүктерді тасымалдау кезінде тасымалдайтын ыдыстарға мынадай талаптар қойылады:

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

      2) ыдысқа қауіптілік белгілері қойылады;

      3) ыдысқа арналған материалдың аз сіңіретін қасиеті болады;

      4) оңай тазаланады, қажетті жағдайларда оңай залалсыздандырылады.

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

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

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

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

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

      431. Қауіпті жүктерді цистерналарда тасымалдау кезінде мынадай талаптар қойылады:

      1) цистерналар тасымалданатын қауіпті жүктің түріне сәйкес болуы тиіс;

      2) құю алдында цистерна қаралады, құю арнайы бөлінген жерде жүргізіледі, жүкті құюға дайындау (сұйылту, араластыру, ылғалдау) арнайы бейімделген ыдыстарда жүргізіледі;

      3) тесілуі анықталған жағдайда құю тоқтатылады, цистернаның ішіндегісі басқа сыйымдылыққа құйылады;

      4) құю орнына сорып тартатын ықтиярсыз ауа алмастыру қондырғылары орнатылады;

      5) құю аяқталған соң цистернаның сыртқы беті сүртіледі немесе құйылатын жүктің іздері жойылғанша жуылады, жүк құйылып алынған соң цистерналар жуу-булау объектілерінде өңделеді;

      6) қауіпті жүктерді тасымалдайтын цистерналарға арнайы белгі қойылады.

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

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

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

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

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

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

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

      435. Құрамында тірі микроорганизмдердің штаммдары бар жүктерді (бактериялар, вирустар, рикетсиялар, паразиттер, саңырауқұлақтар, олардың рекомбинациялары, генетикалық өзгерген микроорганизмдер), құрамында ауру тудыратын агенттері бар немесе бар болуы мүмкін, шығу тегі биологиялық материалдарды (бұдан әрі - инфекциялық заттар), құрамында тірі микроорганизмдердің штаммдары бар адамдардың және жануарлардың инфекциялық ауруларын иммундық профилактикасына және диагностикалауға арналған биологиялық препараттарды тасымалдау пломбаланған металл ыдыстарда (бактарда, бикстарда) жүзеге асырылады.

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

      437. Эпизоотиялық қолайсыз елдер мен аудандардан кеміргіштердің терілерін тасымалдауға жол берілмейді.

      438. Жұмысқа кіру алдында қызметкерлер мен қауіпті жүктермен жұмыс істеуге уақытша тартылатын адамдар қауіпті жүктердің уытты қасиеттері, олармен жұмыс істеу қағидалары, сақтық шаралары және апаттық жағдайлар туындаған кездегі алғашқы медициналық көмек көрсету қағидалары туралы нұсқамадан өтеді.

      439. Қауіпті жүктерді сақтау, тиеу-түсіру жұмыстарымен айналысатын адамдар жұмысқа орналасар алдында және белгіленген уақытта медициналық тексеруден жеке қорғаныш құралдарымен, арнайы тағамдармен жұмыс берушінің есебінен қамтамасыз етіледі.

      440. Қауіпті жүктерді тасымалдау кезінде апаттық жағдай туындаған жағдайда тасымалдаушылар халықтың көліктегі санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік органдардың хабардар етеді.

      441. Қауіпті жүктермен жұмыс істеу кезінде тамақ ішуге, су ішуге, темекі шегуге, жұмыс алаңында арнайы киімсіз жүруге жол берілмейді.

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

      442. Тиеу жұмыстарының соңында вагонның дұрыс толтырылуы,

жүктердің бекітілуі тексеріледі, содан соң жүк бөлігі пломбыланады.

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

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

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

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

      447. Апаттық жағдай туындаған кезде теміржол көлігі мен тартылған жасақтардың қызметкерлерінің іс-әрекеті авариялық жағдай туындаған кезде қауіпті жүктің қасиеттерін есепке ала отырып және Апаттық карточкада көзделген шараларды сақтай отырып жүргізіледі.

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

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

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

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

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

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

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

      449. Шикі жүк су өткізбейтін контейнерде тасымалданады.

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

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

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

      453. Қауіпті жүктерді тасымалдау ыдыста, сыйымдылықтарда, әмбебап немесе арнайы контейнерлерде жүргізіледі.

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

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

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

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

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

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

      460. Жүк бөлігіндегі үй-жайлардың ішінде тұрақты артық қысымның 30 Паскальдан аз болмауын қамтамасыз ететін тежегіш желдету жүйесі көзделеді, жүк бөлігінде ауа температурасы +180С-тан төмен болмауы қамтамасыз етіледі.

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

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

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

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

      464. Изотермиялық автокөліктердің сырты сілті қосылған, температурасы +350С-тан төмен емес сумен, соңынан шлангідегі сумен шайылады. Шанақтың ішін жуу арнайы щеткамен жүргізіледі, жуу ерітіндісінің температурасы +550С-тан төмен болмауы тиіс. Жуу аяқталғаннан кейін шлангімен 1,5 атмосфера қысымды таза сумен 2-3 минут шайылады, пайдаланған препараттардың иісі толық кеткенше кептіріліп желдетіледі.

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

      466. Қауіпті жүктерді автокөлік құралымен тасымалдауды жүзеге асыратын жүргізушілер Қазақстан Республикасының Үкіметі бекіткен тәртіппен ауысым алдында медициналық куәландырудан өтеді және көлік саласындағы уәкілетті орган берген қауіпті жүкті тасымалдауға "Жүргізушінің рұқсат куәлігі" болады.

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

      468. Қауіпті жүктерді тасымалдау сыйымдылықтарда, ыдыста, әмбебап немесе арнайы контейнерлерде жүргізіледі.

      469. Ыдыстардың, сыйымдылықтардың және контейнерлердің конструкциясы тұмшаланған, жүктің жоғалуын, азаюын болдырмауды қамтамасыз етуі, қауіптілік белгілері болуы тиіс. Ыдыстардың, сыйымдылықтар мен контейнерлердің материалы тазартылады және дезинфекцияланады.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

      4) тамақ өнімдеріне арналған үй-жайларға, өсімдік майын, шарапты, тағамдық спиртті тасымалдауға арналған танкілерге ауыз су сапасындағы суық және ыстық (+800С-қа дейін) су жүргізіледі.

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

      Функционалдық үй-жайлар мен жабдықтардың орналасуы тағамдарды өткізуде технологиялық үдерістің ағынын қамтамасыз етеді. Сауда залында бір сатушыға арналған жұмыс орнының ауданы кемінде 2 м2құрайды. Сатушы сөресі тоңазытқыш-сөремен жабдықталады.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

      488. Тасымалдауға:

      1) жүктің ағуы немесе шашылуы болған кезде жүк бірліктерін;

      2) ағу белгілері болғанда;

      3) қауіптілік белгілері мен таңбасы болмаса;

      4) жүк бірлігін бекітуге арналған құрал-саймандар зақымданғанда;

      5) жүк жөнелтуші көрсеткен көлік индексі сәйкес болмаса (7-сыныптағы қауіпті жүктер үшін) қабылдауға жол берілмейді.

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

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

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

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

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

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

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

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

      497. Тазарту жұмыстарын сыртқы ауа температурасы +300С-тан жоғары болған жағдайда және салыстырмалы ылғалдылық 80 %-дан асқан жағдайда жүргізуге жол берілмейді. Сырттан таза ауа беру тоқтатылған жағдайда тазарту жұмыстары тоқтатыла тұрады.

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

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

"Жолаушылар мен жүктерді тасымалдауға

арналған көлік құралдарына қойылатын

санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"

санитариялық қағидаларына

1-қосымша

 **Полимерлі құрылыс материалдарынан ауа ортасына бөлінетін**
**химиялық заттардың рұқсат етілген деңгейлері**

|  |  |
| --- | --- |
| Заттардың атауы | Рұқсат етілген деңгейлері, мг/м3 |
| 1 | 2 |
| 1. Акрилонитрил | 0,03 |
| 2. Акролеин | 0,03 |
| 3. Аммиак | 0,04 |
| 4. Анилин | 0,03 |
| 5. Ацетон | 0,35 |
| 6. Аминоафир қатырғыш ДТБ-2 | 0,1 |
| 7. Амин қатырғыш 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. Изопропилбензол гидрототығы | 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. Изобутил спирті | 0,1 |
| 30. Изопропилбензол | 0,01 |
| 31. Инден | 0,1 |
| 32. Капролактам | 0,06 |
| 33. Цианотил ксилилендиамин | 0,1 |
| 34. Ксилолдар | 0,2 |
| 35. Кумарон | 0,01 |
| 36. Малеин ангидриді | 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. Метилэтилкетон тотығы | 0,035 |
| 48. Пропилен | 3,0 |
| 49. Жалған кумол | 0,01 |
| 50. Күкіртті ангидрид | 0,05 |
| 51. Күкірт көміртегі | 0,005 |
| 52. Стирол | 0,002 |
| 53. Тиурам | 0,03 |
| 54. Үш-(хлорпропил) - фосфаты | 0,05 |
| 55. Үш-(хлорэтил) - фосфаты | 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. Фталь ангидриді | 0,02 |
| 65. Фуран | 0,007 |
| 66. Фурфурол | 0,05 |
| 67. Хлорлы винил | 0,005 |
| 68. Хлоропрен | 0,002 |
| 69. Эпихлоргидрин | 0,02 |
| 70. Этилен | 3,0 |
| 71. Этиленгликоль | 0,3 |
| 72. Этилацетат | 0,1 |
| 73. Цианды сутек | 0,002 |

"Жолаушылар мен жүктерді тасымалдауға

арналған көлік құралдарына қойылатын

санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"

санитариялық қағидаларына

2-қосымша

 **Полимерлі құрылыс материалдарының негізгі түрлерін санитариялық-химиялық зерттеу кезінде анықталуға жататын заттар**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Р/с № | Материалды дайындауға қолданылатын полимердің түрі | Құрылыста қолданылатын материалдың түрі | Анықталуға жататын зиянды ұшпа заттар | Ұшпа заттарды анықтау әдісіне әдеби сілтеме |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1. | Фенолформальдегид шайыры | Ағаш жоңқасы мен ағаш талшық тақталар | Формальдегид | 1,2 |
| Фенол | 3,0 |
| Метанол | 4,5 |
| 2. | Карбамид шайырлары | Ағаш жоңқасы мен ағаш талшық тақталар | Формальдегид | 1,2 |
| Метанол | 45 |
| Аммиак (несепнәр формальдегид шайырлары үшін) | 6,0 |
| 3. | Акрилонитрил мен стирол қосылған бутадиен және бутадиен сополимерлері негізіндегі синтетикалық каучуктер және олардың ерітінділері | Резеңке линолеумдер, резеңке тақталар, кілемшелер, көпіршікті резеңке негіздер, синтетикалық кілемшелер мен желімдер | Бутадиен (дивинил) | 7 |
| Бензол | 8 |
| Толуол | 8 |
| Акрилонитрил (бутадиен-нитрил каучуктері үшін (СКС) | 10 |
| Стирол (бутадиенстирол каучуктері үшін (СКС) | 11 |
| Этилбензол | 8 |
| Күкірт көміртегі | 12 |
| Күкірт сутегі | 13 |
| Диметиламин (тиурам Д немесе цимат пайдаланылған вулкандық резеңкелер үшін) | 14 |
| Диэтиламин (тиурам Е немесе этилцимат пайдаланылған вулкандық резеңкелер үшін) | 14 |
| Еріткіштер | 8,9 |
| 4. | Полистирол және бутадиен мен акрилонитрил қосылған стирол сополимерлері | Қабырғаларды әрлеуге арналған тақталар, сәндік панельдер, торлар, жиһаз әрлеуге арналған пленкалар және т.б., пенопласттар | Стирол |
 |
| Бензол | 8 |
| Толуол | 8 |
| Этилбензол | 8 |
| Акрилонитрил (АБС үшін) | 10 |
| Бутадиен (ABC үшін) | 1 |
| 5. | Полиуретандар | Қатты және жұмсақ пенопласттар, желімдер, лактар, герметиктер және т.б. | Толуилендиизооцианат | 18,15 |
| Хош иісті аминдер | 16,17 |
| Еріткіштер (егер осындайлар пайдаланылса) | 8,9 |
| 6. | Поливинилацетат және винилхлорид, дибутилмалеинат қосылған винилацетат сополимерлері (су дисперсиялары) | Бояулар, лактар, грунттар, герметиктер және т.б. | Желім, винилацетат | 18,9 |
| Ацетальдегид | 20 |
| Сірке қышқылы | 21 |
| Дибутилфталат (пластифицирленген су дисперсиялары үшін) | 22 |
| Бутил спирті (дибутилмалеинат қосылған винилацетат сополимерлері үшін) | 4,5 |
| Винилхлорид (винилхлорид қосылған винилацетат сополимерлері үшін) | 22,23 |
| Малеин ангидриді (дибутилмалеинат қосылған винилацетат сополимерлері үшін) | 25 |
| 7. | Эпоксидты шайырлар | Шыны пластиктер,
желімдер, грунттар,
пенопласттар | Эпихлоргидрин | 26 |
| Еріткіштер | 4,8,9 |
| ПЭПА және метафенилендиамин | 16,27 |
| 8. | Полиэфирлі шайырлар | Шыны пластиктер, желімдер | Этиленгликоль | 28 |
| Диэтиленгликоль | 28 |
| Пентаэритрит | 28 |
| Стирол (стиролмен қатырылған полиэфирлі шайырлар үшін) | 11 |
| Этилбензол (стиролмен қатырылған полиэфирлі шайырлар үшін) | 8 |
| Толуол (ТГМ-3-пен қатырылған полиэфирлі шайырлар үшін) | 8 |
| Еріткіштер (егер осындайлар полиэфирлі шайырларды қолданған кезде пайдаланылса) | 8,9 |

"Жолаушылар мен жүктерді тасымалдауға

арналған көлік құралдарына қойылатын

санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"

санитариялық қағидаларына

3-қосымша

 **МВЖҚ салоны мен машинист кабинасында электромагниттік**
**сәулеленудің рұқсат етілген шекті деңгейлері**

|  |  |
| --- | --- |
| Көрсеткіш атауы, өлшем бірлігі | Рұқсат етілген шекті мәндер |
| 1 | 2 |
| 1. МВЖҚ машинистінің кабинасында |
 |
| Өнеркәсіптік жиіліктің айнымалы магниттік өрістері (50 Гц): |
 |
| магниттік өрістің кернеулігі, Н, А/м | 80 |
| магниттік индукция, В, мк Тл | 100 |
| өнеркәсіптік жиіліктің электр өрістері (50 Гц): |
 |
| электр өрісінің кернеулігі, Е, кВ/м | 5 |
| тұрақты магниттік өрістер: |
 |
| тұрақты магниттік өрістің кернеулігі, Н, кА/м | 8 |
| Электростатикалық өpic: |
 |
| электростатикалық өрістің кернеулігі, кВ/м | 20 |
| ЖЭАМҚ операторының жұмыс орындарында: |
 |
| электр өрісі
(5 Гц-2 кГц)
(2-400 кГц) |
25 В/м
2,5 В/м |
| магниттік өріс
(5 Гц-2 кГц)
(2-400 кГц) |
250 нТл
25 нТл |
| электростатикалық өpic (ЭСС) (экраннан 10 см) | 500 В |
| 2. МВЖҚ салонында |
| Электр өрістері: электр өрісінің кернеулігі, Е, кВ/м |
 |
| 0,3-300 кГц жиілігі | 25,0 |
| 0,3-3 МГц жиілігі | 15,0 |
| 3-30 МГц жиілігі | 10,0 |
| 30-300 МГц жиілігі | 3,0 |
| (50 Гц) өнеркәсіптік жиілік | 0,5 |
| Энергия ағынының тығыздығы (0,3-30 ГГц), мк Вт/см2 | 10,0 |
| Электростатикалық өpic: |
 |
| Электростатикалық өріс кернеулігі, кВ/м | 15 |

"Жолаушылар мен жүктерді тасымалдауға

арналған көлік құралдарына қойылатын

санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"

санитариялық қағидаларына

4-қосымша

 **Карантиндік инфекциямен ауырған науқас немесе ауыруға**
**күдікті адам анықталған кезде санитариялық-эпидемияға қарсы іс-шараларды жүргізуге арналған эпидемияға қарсы жиын**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|

 | Атауы | Саны |
| 1 | 2 | 3 |
| 1. | Эмальданған шелек | 3 дана |
| 2. | Дезинфекциялау құралы 100 грамнан | 4 дана |
| 3. | Шүберек | 3 дана |
| 4. | Байланыста болған адамдарды есепке алуға арналған дәптер | 5 дана |
| 5. | Қарындаш | 1 дана |
| 6. | Бетперделер | 100 дана |
| 7. | Пайдаланылған бетперделерге арналған полиэтилен пакеттер | 2 дана |

"Жолаушылар мен жүктерді тасымалдауға

арналған көлік құралдарына қойылатын

санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"

санитариялық қағидаларына

5-қосымша

 **Педикулезге қарсы өңдеу жүргізуге арналған жиын**

|  |  |
| --- | --- |
|

 | Атауы |
| 1 | 2 |
| 1. | Науқастың киім-кешегін жинауға арналған клеенка немесе қағаз мақталы қапшық |
| 2. | Шаштарды өртеуге немесе зарарсыздандыруға арналған лоток |
| 3. | Клеенкалы пелерина |
| 4. | Резеңке қолғап |
| 5. | Қайшы |
| 6. | Майда тісті тарақ (металл) |
| 7. | Спиртовка |
| 8. | Орамал |
| 9. | Мақта |
| 10. | Асханалық сіркесу немесе 5-10 %-дық сіркесу қышқылы |
| 11. | Пайдалануға рұқсат етілген педикулезге қарсы сусабын |
| 12. | Клеенкалы алжапқыш |
| 13. | Ұстара аспабы |
| 14. | Орамал (мата, клеенка) кемінде 2 дана |

"Жолаушылар мен жүктерді тасымалдауға

арналған көлік құралдарына қойылатын

санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"

санитариялық қағидаларына

6-қосымша

 **Жартылай дайын өнімдердің, тағамдар мен аспаздық өнімдердің**
**сапасын органолептикалық бағалау журналы**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Өнімді дайындау уақыты, күні | Өнімнің, тағамның атауы | Өнімнің дайындық дәрежесін бағалауды қоса алғанда органолептикалық бағалау | Өткізуге рұқсат беру (уақыты) | Жауапты орындаушы (аты, тегі, әкесінің аты (бұдан әрі - Т.А.Ә., лауазымы) | Бағалауды өткізген адамның Т.А.Ә. | Ескертпе |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |

"Жолаушылар мен жүктерді тасымалдауға

арналған көлік құралдарына қойылатын

санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"

санитариялық қағидаларына

7-қосымша

 **Вагон-мейрамхана қызметкерлерін медициналық тексеріп-қарау**
**нәтижелері журналы**

Рейс бригадасы

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Бастық (бригадир)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

                                       Т.А.Ә.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Р/с
№ | Т.А.Ә. | Лауазымы | айы/күндері |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | ... | 30 |
| 1. |
 |
 | Дені сау | Еңбек демалысы | Сырқат | Демалыс | Жұмыстан шеттетілген | ... | Дені сау |
| 2. |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
 |

"Жолаушылар мен жүктерді тасымалдауға

арналған көлік құралдарына қойылатын

санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"

санитариялық қағидаларына

8-қосымша

 **Локомотив үй-жайларын салқындату жүйесінің тиімділігіне**
**қойылатын талаптар**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Үй-жайдың санаты | Сыртқы температураға қарағанда ауа температурасының айырмасы, локомотив үй-жайларындағы 0С | Ауаның
салқындату жылдамдығы,
мин | Температураны ұстау дәлдігі, 0С |
| Ауа температурасы жазғы мезгілде плюс 330С-қа дейін | Ауа температурасы жазғы мезгілде плюс 400С-қа дейін |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Локомотив кабинасы | кемінде 6 | кемінде 12 | 40 артық емес | +2 |

"Жолаушылар мен жүктерді тасымалдауға

арналған көлік құралдарына қойылатын

санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"

санитариялық қағидаларына

9-қосымша

 **Локомотив үй-жайларының ішкі қоршауларының жылулық оқшаулау**
**қасиеттерінің сипаттамасы**

|  |  |
| --- | --- |
| Үй-жайлардың атауы | Параметрдің атауы және нормативтік мәні |
| Қоршаулардың жылу беру коэффициенті (орташа), Вт/м2К | Тұмшалау коэффициенті (температуралық), 1 сағ.0С |
| 1 | 2 | 3 |
| 1. Локомотив кабиналары: |
 |
 |
| сыртқы температура минус 100С-тан төмен болғанда | 1,7 көп емес | 55.10-3 көп емес |
| сыртқы температура минус 100С-қа дейін болғанда пайдаланылатын | 2,3 көп емес | 55.10-3 көп емес |
| 2. Бірыңғай конструкциядағы қызметтік және тұрмыстық үй-жайлар | 1,65 көп емес | 55.10-3 көп емес |

"Жолаушылар мен жүктерді тасымалдауға

арналған көлік құралдарына қойылатын

санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"

санитариялық қағидаларына

10-қосымша

 **Локомотивтер және ӨЖЖҚ үй-жайларындағы дыбыс және дыбыс**
**қысымының рұқсат етілген шекті деңгейлері**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Шу өлшеу орны <\*> | Дыбыс қысымының рұқсат етілген шекті деңгейлері, дБ-мен, орташа геометриялық жиіліктермен октавалық жолақтарда, Гц | Дыбыс деңгейлері, ДБА |
| 31,5 | 63 | 125 | 250 | 500 | 1000 | 2000 | 4000 | 8000 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 1. Локомотив кабиналары | 99 | 95 | 87 | 82 | 78 | 75 | 73 | 71 | 69 | 80 |
| 2. ӨЖЖҚ басқару кабиналары:
жұмыс орындарында жеке компьютер (бұдан әрі - ЖК) бар жұмыс орындарында ЖК жоқ | 99
99 | 91
95 | 83
87 | 77
82 | 73
78 | 70
75 | 68
73 | 66
71 | 64
69 | 75
80 |
| 3. Қызметтік үй жайлар:
жұмыс орындарында ЖК бар
жұмыс орындарында ЖК жоқ
шеберханалар | 96
99
99 | 83
91
95 | 74
83
87 | 68
77
82 | 63
73
78 | 60
70
75 | 57
68
73 | 55
66
71 | 54
64
69 | 65
75
80 |
| <\*> Үй-жайларда ауаны баптау, желдету мен ауа жылыту қондырғылары және басқа технологиялық жабдықтар шығаратын шу үшін - бұл үй-жайлардағы шудың нақты деңгейлерінен 5 дБ аз (есеппен өлшенген немесе анықталған), егер соңғылар кестеде көрсетілген мәндерден аспаса, басқа жағдайларда - кестедегі мәндерден 5 дБ аз болады. |

"Жолаушылар мен жүктерді тасымалдауға

арналған көлік құралдарына қойылатын

санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"

санитариялық қағидаларына

11-қосымша

 **Локомотивтер және ӨЖЖҚ үй-жайларындағы инфрадыбыстың**
**рұқсат етілген шекті деңгейлері**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Инфрадыбысты өлшеу орны | Дыбыс қысымының рұқсат етілген шекті деңгейлері, дБ-мен | Дыбыс деңгейлері, дБ |
| 2,0 | 4,0 | 8,0 | 16,0 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1. Локомотивтер кабиналары | 102 | 102 | 99 | 99 | 105 |
| 2. ӨЖЖҚ үй-жайлары | 102 | 102 | 99 | 99 | 105 |

"Жолаушылар мен жүктерді тасымалдауға

арналған көлік құралдарына қойылатын

санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"

санитариялық қағидаларына

12-қосымша

 **Діріл үдетудің рұқсат етілген шекті мәндері**

|  |  |
| --- | --- |
| Жолақтардың орташа геометриялық жиілігі, Гц | Діріл үдету шамалары, м/с |
| Тұрмыстық үй-жайлардағы еден, аппараттық үй-жайлардағы жұмыс орны | Отыратын және жататын сөрелер |
| Тік бағыт | Көлденең бағыт | Тік және көлденең бағыт |
| 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 |

"Жолаушылар мен жүктерді тасымалдауға

арналған көлік құралдарына қойылатын

санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"

санитариялық қағидаларына

13-қосымша

 **Локомотивте және ӨЖЖҚ жұмыс орнындағы электромагниттік**
**сәулеленудің рұқсат етілген шекті деңгейлері**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Р/с
№ | Көрсеткіш атауы, өлшем бірлігі | Рұқсат етілген шекті мәндер |
| 1 | 2 | 3 |
| 1. | Өнеркәсіптік жиіліктің айнымалы магниттік өрістері (50 Гц): |
 |
|
 | Магниттік өрістің кернеулігі, Н, А/м | 80-нен артық емес |
|
 | Магниттік индукция, В, мк Тл | 100-ден артық емес |
|
 | Өнеркәсіптік жиіліктің электр өрісі (50 Гц): |
 |
|
 | Электр өрісінің кернеулігі, Е, кВ/м | 5-тен артық емес |
| 2. | Тұрақты магниттік өрістер: |
 |
|
 | Тұрақты магниттік өрістің кернеулігі, Н, кА/м | 8-ден артық емес |
| 3. | Электростатикалық өpic: |
 |
|
 | Электростатикалық өрістің кернеулігі, кВ/м | 20-дан артық емес |

"Жолаушылар мен жүктерді тасымалдауға

арналған көлік құралдарына қойылатын

санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"

санитариялық қағидаларына

14-қосымша

 **Мүкәммалмен, гигиена және қызмет көрсету құралдарымен жарақтау нормалары**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Р/с
№ | Атауы | Саны |
| 1 | 2 | 3 |
| 1. | Сүлгілер (зығыр, қағаз) | 12 ұшуға 4 дана |
| 2. | Қолғаптар (бір реттік) | 12 ұшуға 20 дана |
| 3. | Майлықтар | 12 ұшуға 24 дана |
| 4. | Қоқысқа арналған қапшықтар (120 л және 240 л) | 12 ұшуға 20 және 10 дана |
| 5. | Дәретхана қағазы | 12 ұшуға 20 дана |
| 6. | Жастықша (бір реттік) | 1 ұшуға әр орындыққа 2 дана |
| 7. | Ұшқыш жапқыштары | 1 сапарға әр орындыққа 2 дана |
| 8. | Жастықтар | Әр орындыққа 1 дана |
| 9. | Жастық тысы (бір реттік) | Әр жастыққа 1 дана |
| 10. | Құлаққаптар | Әр жолаушыға 1 дана, ұзақтығы 3 сағаттан асатын сапарларға ғана тиеледі |
| 11. | Сұйық сабын | Әр дәретхана бөлмесіне 1 дана |
| 12. | Гигиеналық пакеттер | Әр орындыққа 1 дана + қосымша 20 дана |
| 13. | Бір реттік пакеттерге қапталған көрпелер | Жалпы орын санының 20% тиеледі |
| 14. | Киім ілетін орынға арналған ілгіштер | Экипаж санына байланысты және әр киім ілетін орын 20 дана |
| 15. | Ауаны сергітушілер | Әр дәретхана бөлмесіне 1 дана |
| 16. | Бесікке арналған ақжаймалар мен жастық тыстар (балалар ішкиімі) (бір реттік) | Әр бесікке 4 дана |
| 17. | Әйелдердің гигиеналық төсемдері | Әр салонға 1 қорап |
| 18. | Киімге, аяқ киімге арналған щеткалар | Әуе кемесінің әр салонына 1 дана |
| 19. | Жинау мүкәммалы | Әуе кемесіне 3 жиын |

"Жолаушылар мен жүктерді тасымалдауға

арналған көлік құралдарына қойылатын

санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"

санитариялық қағидаларына

15-қосымша

 **Дезинфекция жүргізу журналы**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Р/с
№ | Іс-шара (түрі, орны) | Жүргізілген күні мен уақыты | Ауданы және (немесе) көлемі | Кім жүргізді (ұйымның мөрі немесе қолы) | Ескертпе |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|
 |
 |
 |
 |
 |
 |

 **Әуе кемелеріне ауыз су құю журналы**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Р/с
№ | Кететін әуе кемесінің сапар № борт № | Су құю машинасына су толтыру күні мен уақыты | ӘК су құю күні мен уақыты | Қандай су құятын машина су толтырды, ауыз су мөлшері | Кім өткізді (қолы) | Жұмысқа жіберуге рұқсатының болуы (күні) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|
 |
 |
 |
 |
 |
 |
 |

"Жолаушылар мен жүктерді тасымалдауға

арналған көлік құралдарына қойылатын

санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"

санитариялық қағидаларына

16-қосымша

 **Әуе кемелерінің кабиналарына арналған микроклиматтың қолайлы параметрлері**

1-кесте

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Өлшеу аймағы | Ауа температурасы, Т0С | Салыстырмалы ылғалдылық, % | Ауа қозғалысының жылдамдығы, м/сек |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. Экипаж кабинасы | 21,0-24,0 | 40,0-60,0 | 0,15 артық емес |
| 2. Жолаушылар салоны | 21,0-24,0 | 40,0-60,0 | 0,10 артық емес |
| 3. Жүк кабинасы, буфет-асүй | 21,0-24,0 | 40,0-60,0 | 0,20 артық емес |
| Ауаның ең аз салыстырмалы ылғалдылығы ауаның ең жоғарғы температурасына сәйкес, ауаның ең жоғарғы салыстырмалы ылғалдылығы ауаның ең төменгі температурасына сәйкес келеді. |

2-кесте

 **Әуе кемелерінің кабиналарына арналған микроклиматтың рұқсат**
**етілген параметрлері**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Өлшеу аймағы | Ауа температурасы, Т0С | Салыстырмалы ылғалдылық, % | Ауа қозғалысының жылдамдығы, м/сек |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. Экипаж кабинасы | 20,0-25,0 | 30,0-70,0 | 0,30 артық емес |
| 2. Жолаушылар салоны | 20,0-25,0 | нормаланбайды | 0,40 артық емес |
| 3. Жүк кабинасы, буфет-асүй | 17,0-25,0 | 30,0-70,0 | 0,40 артық емес |
| Ауаның ең аз салыстырмалы ылғалдылығы ауаның ең жоғарғы температурасына сәйкес, ауаның ең жоғарғы салыстырмалы ылғалдылығы ауаның ең төменгі температурасына сәйкес келеді. |

"Жолаушылар мен жүктерді тасымалдауға

арналған көлік құралдарына қойылатын

санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"

санитариялық қағидаларына

17-қосымша

 **Әуе кемелері кабиналары ауасындағы РШШ-ға сәйкестігін бақылауға**
**ұсынылатын заттардың ең аз тізбесі**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Р/с № | Заттар | РШШ
(мк/м3) |
| 1 | 2 | 3 |
| 1. | Көміртегі оксиді | 20,0 |
| 2. | Азот оксиді (азот диоксидіне қайта есептегенде) | 5,0 |
| 3. | Акролеин | 0,2 |
| 4. | Формальдегид | 0,5 |
| 5. | Синтетикалық майлайтын майлар аэрозолы | 2,0 |
| 6. | Минералды майлайтын майлар аэрозолы | 5,0 |
| 7. | Алифатиялық көмірсутектер С1С10 (көміртекке қайта есептегенде) | 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. | Фторлы сутек (фторға қайта есептегенде) | 0,1 |
| 15. | Күкіртті ангидрид | 10,0 |
| 16. | Озон | 0,1 |
| 17. | Аммиак | 20,0 |
| 18. | Көміртек диоксиді | 0,1 % |

"Жолаушылар мен жүктерді тасымалдауға

арналған көлік құралдарына қойылатын

санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"

санитариялық қағидаларына

18-қосымша

 **1-кесте. Әуе кемелерінің өндірістік және қоғамдық үй-жайлары**
**ауасының рұқсат етілген иондану деңгейлері**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Деңгейлер | 1 см3 ауадағы иондар | Қарама-қарсылық көрсеткіші
П=[(n+)-(n-)] [(n+)+(n-)] |
| п+ | п- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. Қолайлы | 1 500-3 000 | 3 000-5 000 | -0,05-0,00 |
| 2. Рұқсат етілген | 400-50 000 | 600-50 000 | -0,20-+0,05 |

 **2-кесте. Әуе кемелерінің ұшу құрамының жұмыс орнына арналған**
**дыбыс қысымының рұқсат етілген деңгейлері, дыбыс деңгейлері**
**және дыбыстың эквивалентті деңгейлері**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дыбыс деңгейлері,
ДБ | Орташа геометриялық жиіліктер бар октавалық жолақтар, Гц | Дыбыстың эквивалентті деңгейі, дБА |
| 31,5 | 63 | 125 | 205 | 500 | 1000 | 2000 | 4000 | 8000 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 1. Рұқсат етілген | 107 | 95 | 87 | 82 | 78 | 75 | 73 | 71 | 69 | 80 |
| 2. Қолайлы | 96 | 83 | 74 | 68 | 63 | 60 | 57 | 55 | 54 | 65 |

 **3-кесте. Әуе кемелерінің ұшу құрамының жұмыс орындарындағы**
**ультрадыбыстың дыбыс қысымының рұқсат етілген деңгейлері**

|  |  |
| --- | --- |
| Ультрадыбыс деңгейлері, дБ | Орташа геометриялық жиіліктер бойынша үш октавалық жолақтар, кГц |
| 12,5 | 16 | 20 | 25 | 31 | 40 | 63 | 80 | 100 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| Рұқсат етілген | 80 | 90 | 100 | 105 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 |

 **4-кесте. Әуе кемелерінің ұшу құрамының жұмыс орындарындағы**
**инфрадыбыстық қысымның рұқсат етілген деңгейлері**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Инфрадыбыс деңгейлері, дБ | Орташа геометриялық жиіліктер бар октавалық жолақтар, Гц | Дыбыс қысымының жалпы деңгейі, ДБ |
| 2 | 4 | 8 | 16 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Рұқсат етілген | 105 | 105 | 105 | 105 | 110 |

 **5-кесте. Экипаж мүшелерінің жұмыс орындарында жиіліктердің**
**үштен бір октавалық жолақтарындағы жалпы дірілдің рұқсат**
**етілген шекті деңгейлері**

|  |  |
| --- | --- |
| Жиіліктер | Әуе кемелері |
| Тік, дБА | Көлденең, 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 |

 **6-кесте. Энергетикалық жүктемелер мен радиобайланыс жабдығынан**
**электр өрістері кернеулігінің рұқсат етілген деңгейлері**

|  |  |
| --- | --- |
| Параметр | Жиілік диапазонындағы шекті мәндер, МГц |
| 0,3-3,0 | 3,0-30,0 | 30,0-300,0 |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. Өріс кернеулігі, В/м | 500 | 300 | 80 |
| 2. Энергетикалық жүктемелер (в/м)2 . сағ | 20 000 | 7 000 | 800 |

 **7-кесте. Экипаж мүшелерінің жұмыс орындарындағы жарықтандыру**
**нормалары**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Жұмыс беті | Жарықтандыру, лк кем емес | Жарықтың біркелкілігі |
| 1 | 2 | 3 |
| 1. Басқару қалқандары мен пульттеріндегі жазбалар | 27,0 | 1:10 |
| 2. Негізгі ұшу-навигациялық аспаптары шкалаларына, навигация стрелкалары мен элементтеріне жарық беру | 2,7 | - |
| 3. Түнерген бұлтта ұшу кезінде ақпараттарды оқуға арналған ұшқыштардың аспаптық тақтайлары | 300,0 | 1:3 |
| 4. Ұшу экипажы мүшелерінің жұмыс үстелдері | 300,0 | 1:3 |

"Жолаушылар мен жүктерді тасымалдауға

арналған көлік құралдарына қойылатын

санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"

санитариялық қағидаларына

19-қосымша

1-кесте

 **Жүк автомобильдері үшін діріл нормаларының гигиеналық параметрлері**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Р/с
№ | Жолақтардың орташа геометриялық жиілігі, Гц | Діріл жылдамдығының рұқсат етілген мәндері |
| м/с2 | 1/1 окт-да | ДБ |
| 1/3 окт-да |
 | 1/3 окт-да | 1/1 окт-да |
| 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. | Түзетілген және
эквивалентті
корреляцияланған мәндер
және олардың деңгейлері | 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. | Түзетілген және
эквивалентті
корреляцияланған
мәндер және
олардың
деңгейлері | 1,8 |
 | 3,2 |
 | 107 | 116\* |

      \* Корреляцияланған деңгейлер мен нормативтік деңгейлердің есептік шамаларының арасындағы айырмашылықтар адамға әсер ететін жалпы дірілдің нақты спекторлары нормативті қисық спектордан формасы бойынша ерекшеленеді, себебі олардағы негізгі энергия біркелкі таралмаған және ең бастысы октавалардың бөлігіне келеді. Сондықтан діріл жылдамдығының өлшенген түзетілген деңгейі (РШД-ден аспайтын мәндерді жеке талдау нәтижесінде алу жағдайында) 122 дБ-ден айтарлықтай кем. Бұл жағдай жалпы дірілі 116 дБ діріл жылдамдығының нормативті түзетілген деңгейін негіздеу барысында ескерілді.

2-кесте

 **Жеңіл автомобильдер мен автобустар үшін діріл нормаларының**
**гигиеналық параметрлері**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Жолақтардың орташа геометриялық жиілігі, Гц | Осьтер бойынша рұқсат етілген мәндер Х0, Ү0, Z0 |
| Дірілді үдету | Діріл жылдамдығы |
| 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. | Түзетілген және
эквивалентті
корреляцияланған
мәндер және олардың
деңгейлері | 0,28 |
 | 59 |
 | 0,56 |
 | 101 |

      Басқару тетіктері мен органдарындағы жергілікті діріл деңгейлері 3-кестеде көрсетілген шамалардан аспауы тиіс.

3-кесте

 **Жергілікті дірілдің нормаланған параметрлерінің рұқсат етілген мәндері**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Р/с
№ | Октавалық жолақтардың орташа геометриялық жиілігі, Гц | Осьтер бойынша рұқсат етілген мәндер Хл, Үл, ZH |
| Дірілді үдету | Діріл жылдамдығы |
| м/с2 | 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. | Түзетілген және эквивалентті корреляцияланған мәндер және олардың деңгейлері | 2,0 | 76 | 2,0 | 112 |

"Жолаушылар мен жүктерді тасымалдауға

арналған көлік құралдарына қойылатын

санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"

санитариялық қағидаларына

20-қосымша

1-кесте

 **Бір адамға арналған экипаж каютасының ең аз ауданы**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Р/с
№ | Каюта | Командалық құрам үшін, м2 | Қатардағы құрам үшін, м2 |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. | Бір орындық | 5,0 | 4,0 |
| 2. | Бір қабатты төсектер бар екі орындық | 6,8 | 6,4 |
| 3. | Екі қабатты төсектер бар екі орындық | - | 4,2 |
| 4. | Екі қабатты төсектер бар үш, төрт орындық | - | 6,5 |

2-кесте

 **Жолаушылар каютасының ең аз ауданы**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Р/с № | Каюта | 1 топтағы кемелер үшін м2 | II топтағы кемелер үшін м2 |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. | Бір орындық каюта | 4,0 | 2,8 |
| 2. | Бір қабатты ұйықтау орны орналасқан екі орындық | 6,4 | 6,0 |
| 3. | Екі қабатты ұйықтау орны орналасқан екі орындық | 4,2 | 4,0 |
| 4. | Екі қабатты ұйықтау орны орналасқан үш-төрт орындық | 6,5 | 6,2 |

"Жолаушылар мен жүктерді тасымалдауға

арналған көлік құралдарына қойылатын

санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"

санитариялық қағидаларына

21-қосымша

1-кесте

 **Тамақ өнімдерін сақтауға арналған қоймаларды толтырудың**
**ұсынылатын нормалары**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Р/с
№ | Өнімдер | Алаңды толтыру нормасы кг/м2 | Көлемді толтыру нормалары, % |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. | Салқындатылатын қоймаларда сақталатын:
Ет және ет өнімдері | 200 | 30-35 |
| 2. | Балық және балық өнімдері | 250 | 30-35 |
| 3. | Майлар | 250 | 30-35 |
| 4. | Сүт өнімдері | 250 | 30-35 |
| 5. | Балмұздақ | 150 | 30-40 |
| 6. | Тез бұзылатын әртүрлі тағамдар | 200 | 30-35 |
| 7. | Көкөністер, картоп | 300 | 50-55 |
| 8. | Жеміс, жидектер | 300 | 50-55 |
| 9. | Шөл басатын сусындар | 300 | 45-50 |
| 10. | Салқындатылмайтын қоймаларда сақталатын:
Құрғақ (жарма, қант, ұн, тұз, макарондар) | 200 | 35-40 |
| 11. | Нан-тоқаш өнімдері | 200 | 50 |
| 12. | Шығыстар | 150 | 30-35 |

"Жолаушылар мен жүктерді тасымалдауға

арналған көлік құралдарына қойылатын

санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"

санитариялық қағидаларына

22-қосымша

1-кесте

 **Жылыту және ауа баптау жүйелерімен жабдықталған кеме**
**үй-жайларындағы микроклиматтық жағдайлар**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Үй-жай
  | Салқын кезең (сыртқы ауаның температурасы 100С және одан төмен) | Жылы кезең (сыртқы ауаның температурасы 100С жоғары) |
| Ауа температурасы | Ауа қозғалысы жылдамдығы м/с | \*Салыстырмалы ылғалдылығы % | Ауа температурасы сыртқы есепті 0С-дан жоғары | Ауа қозғалысы жылдамдығы м/с |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1. Тұрғын үй, қоғамдық, медициналық | 21-22 | 0,15-0,25 | 40-60 | 5-тен жоғары емес | 0,5 дейін |
| 2. Санитариялық-тұрмыстық:
кір жуатын, үтіктейтін | 16-дан төмен емес | 0,15-0,5 | - | -//- | -//- |
| 3. Санитариялық-гигиеналық:
- дәретханалар,
- жуынатын,
- себезгісі бар санблоктар
- себезгі, шешіну орындары | -//-20
25 | --
- | --
- | --
- | --
- |
| 4. Ас блогы: |
 |
 |
 |
 |
 |
| - камбуздар, су қайнатқыш, ыдыс жуу үй-жайлары | 16-дан төмен емес | 0,5 дейін | - | 8-ден жоғары емес | 0,7 дейін |
| 5. Қызметтік үй-жайлар:
штурмандық қозғалу, радиорубкалар | 19-20 | 0,15-0,25 | 40-60 | -//- | -//- |
| 6. Машина үй-жайлары:
- ОБП болмаған кезде тұрақты вахта болатын машина және қазандық бөлімдеріндегі жұмыс алаңдарында | Жұмыс істейтін механизмдер кезінде 12-ден төмен емес | 0,3-0,5 жұмыс аймағында | - | 8-ден жоғары
емес | 1-1,5 жұмыс аймағында |
| - вахтасы тұрақты емес машина және қазандық бөлімдеріндегі жұмыс алаңдарында және жылу бөлінетін басқа да үй-жайларда | Жұмыс істейтін механизмдер кезінде 12-ден төмен емес | 0,3-0,5 жұмыс аймағында | - | 10-нан жоғары
емес | 1-1,5 Жұмыс аймағында |
| - ОБП-де | 19-21 | 0,3 дейін жұмыс аймағында | 40-60 | 5-тен жоғары емес | 0,7 дейін |
| - жылу бөлінбейтін машина үй-жайларында, шеберханаларда | 15-17 | -//- | - | 8-ден жоғары
емес | 0,7 дейін жұмыс аймағында |

\* Салыстырмалы ылғалдылықтың нормаланатын мәні үй-жайды ауамен жылыту жүйесімен жабдықтау кезінде қамтамасыз етіледі.

2-кесте

 **Кеме үй-жайларындағы ауаның мөлшері (есептелген ауа алмасу)**
**мен ауа берудің ең аз нормалары**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Үй-жайлар | Жылы кезеңде ішке сорылатын ауаның (есепті ауа алмасу) есепті мөлшері, м3 сағ, алмасу/сағ | 1 адамға берілетін ауаның ең аз нормасы | Сыртқа шығарылатын ауаның есепті мөлшері, м3сағ, алмасу/сағ | Ескертпе |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1. Тұрғын бөлмелер (каюталар) | Шамадан тыс бөлінген жылудың ассимиляциясына есеп бойынша | 33 | Ішке сорумен теңгерімі бойынша | Автономды жүйе |
| 2. Қоғамдық жолаушылар салоны, кают-компаниялардың асханалары, мейрамханалар және басқалары | -//- | 20 | -//- |
| 3. Санитариялық-шаруашылық:
Кip жуатын бөлме | -//- | 33 | Ауа кіруден 5-тен жоғары алмасу/сағ |
| 4. Үтіктеу бөлмесі | 3 алмасу/сағ | 33 | 7 алмасу/сағ |
| 5. Кептіру бөлмесі | 30 алмасу/сағ | - | 35 алмасу/сағ |
| төсек жабдықтары қоймасы | 5 алмасу/сағ. | - | 7 алмасу/сағ |
| арнайы киімдер үй-жайлары | 6 алмасу/сағатына | - | 8 алмасу/сағ |
| 6. Санитариялық-гигиеналық үй-жайлар:
- дәретханалар, сантораптар, санблоктар | - | - | 1 унитазға 50 м3/сағ, писсуарға 25 м3/сағ | Автономды сыртқа шығару жүйесі |
| - жуынатын, себезгі бөлмесі, шешінетін бөлме | - | 33 | 10 алмасу/caғ |
| 7. Медициналық мақсаттағы:
- амбулатория | Шамадан тыс бөлінген жылудың ассимиляциясына есеп бойынша | 33 | Ішке сорумен теңгерімі бойынша | Автономды жүйе |
| - изолятор, медициналық каюта | -//- | 50 | -//- |
| 8. Ас блогы:
- камбуздар, ыдыс жуу бөлмелері | -//- | 50 | Ауа кіруден 5-тен жоғары алмасу/сағ |
| - тамақ өнімдерін дайындау
қоймалары: | 6 алмасу/сағ | 33 | 8 алмасу/сағ |
| - ет, балық | 2-4 алмасу/сағ | - | Ауа кіру ағымының балансымен | Автономды жүйе |
| - сүт өнімдері, жұмыртқа | 1-2 алмасу/тәул | - | -//- |
| - көкөністер мен картоптар | 4-5 алмасу/тәул | - | -//- |
| - құрғақ өнімдер | 5 алмасу/тәул | - | -//- |
| - тәуліктік нан қоры | 1-2 алмасу/тәул | - | -//- |
| 9. Қызметтік:
- қозғалу, штурмандық, радиорубкалар, багермейстер | Шамадан тыс бөлінген жылудың ассимиляциясына есеп бойынша | 33 | -//- |
| 10. Машиналар:
- бас қозғалтқыштар, дизель-генераторлар, қазандықтар бөлмесі | -//- | - | Қозғалтқыштар, қазандықтар қолданатын ауаны алып тастағанда ішке copу теңгерімі бойынша |
| 11. Орталық басқару посттары (ОБП) | -//- | 50 |
| - шеберханалар | -//- | -//- |
| - танкерлердегі сорғы бөлімдер | 30-40 алмасу/сағ | - | 40-45 алмасу/сағ |
 |
| - мұздатқыш машиналары үй-жайы | Ішке сорумен теңгерімі бойынша | - | 20 алмасу/сағ |
 |
| - шкиперлік, майлау | -//- | - | 12 алмасу-сағаты |
 |
| 12. Үй-жайлар:
- ауыз су дайындау станциясы (Озон қолданатын) | -//- | - | 8 алмасу/сағ | Сыртқа шығару автономды жүйесі |
| - көміртегі от сөндіру қондырғылары | -//- | - | 10 алмасу/сағ |

3-кесте

 **АБЖ-мен жабдықталған кеме үй-жайларындағы микроклиматтық жағдайлар**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Кеме үй-жайлары | Бассейндер | Микроклимат шамалары нәтиже беретін градустарда |
| Салқын кезең (сыртқы ауа температурасы +100С және одан төмен) | Жылы кезең (сыртқы ауа температурасы +100С) |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Тұрғын, қоғамдық және медициналық үй-жайлар | Орталық және Оңтүстік, сондай-ақ жыл бойы навигация кезінде бассейнге шектеусіз | 18,1 | 23,3 |
| Өзге де бассейндер | 18,1 | 20,3 |

"Жолаушылар мен жүктерді тасымалдауға

арналған көлік құралдарына қойылатын

санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"

санитариялық қағидаларына

23-қосымша

 **Ішкі суда жүзу кемелерінің негізгі үй-жайларындағы және жұмыс**
**орындарындағы жасанды жарықтандыру нормалары**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Үй-жай, жұмыс орны | Жұмыс беті | Жалпақтық | Ең аз жарықтандыру, лк |
| Люминисцентті шамдарда | Қыздыру шамдарында |
| Аралас жарықтандыру | Жалпы жарықтандыру | Аралас жарықтандыру | Жалпы жарықтандыру |
| Жалпы + жергілікті | Жалпы | Жалпы + жергілікті | Жалпы |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1. Машина-қазандық үй-жайлары, қосалқы қозғалтқыш үй-жайлары, бөлу қалқандары (БҚГ), басқару постылары үй-жайлары | Палубада | Г | - | - | 100 | - | - | 50 |
| Аспаптар шкаласы | В | 500 | - | - | 300 | - | - |
| Трап және баспалдақ | Г | - | - | 75 | - | - | 30 |
| Аспаптар шкаласы БТЩ | В | 300 | - | - | 200 | - | - |
| 2. Танкердің рефрижератор, сорғы бөлімдері | Палубада | Г | - | - | 75 | - | - | 30 |
| Аспаптар шкаласы | В | - | - | 100 | - | - | 50 |
| 3. Шеберханалар | Палубадан 0,8 м | Г | - | 150 | - | - | 50 | - |
| Беттеулер мен станоктар да | Г | 1500 | 150 | - | 750 | 75 | - |
| 4. Руль рубкалары | Палубадан 0,8 м | Г | - | - | 75 | - | - | 30 |
| 5. Штурмандық және радиорубка | Палубадан 0,8 м | Г | - | - | 100 | - | - | 50 |
| Үстелдерде | Г | 400 | 150 | - | 200 | 50 | - |
| Аспаптар шкаласында | Г | - | - | 750 | - | - | 400 |
| 6. Амбулатория, изоляторлар | Палубадан 0,8 м | Г | - | - | 200 | - | - | 100 |
| Үстелдерде | Г | 500 | 200 | - | 300 | 100 | - |
| 7. Камбуздар | Палубадан 0,8 м | Г | - | - | 200 | - | - | 100 |
| Бөлшектеу үстелдерінде | Г | - | - | 300 | - | - | 150 |
| 8. Кают-компаниялар, асханалар | Үстелдерде | Г | - | - | 200 | - | - | 100 |
| 9. Каюталар | Палубадан 0,8 м | Г | - | - | 50 | - | 20 | - |
| үстелдерде | Г | 300 | 150 | - | 200 | 50 | - |
| Төсек үстіндегі шамшырақтан 0,5 м қашықтықта | В | 200 | 100 | - | 150 | 50 | - |
| 10. Траптар | Палубада | Г | - | - | 50 | - | 20 | - |
| 11. Жүк трюмдары | Палубада | Г | - | - | 30 | - | 20 | - |
| 12. Құтқару шлюпкалары орналасқан орындар | Палубада | Г | - | - | 20 | - | - | 10 |

"Жолаушылар мен жүктерді тасымалдауға

арналған көлік құралдарына қойылатын

санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"

санитариялық қағидаларына

24-қосымша

 **Ішкі суда жүзу кемелері үшін шудың рұқсат етілген параметрлері**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Үй-жай, жұмыс және демалу орны | Орташа геометриялық жиіліктері бар октавалық жолақтардағы дБ-мен дыбыс қысымының деңгейлері Гц-мен | Дыбыс деңгейлері, дБА |
| 31,5 | 63 | 125 | 250 | 500 | 1000 | 2000 | 4000 | 8000 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| Машина үй-жайлары
Тұрақты вахта |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
| 110 | 99 | 92 | 87 | 83 | 80 | 78 | 76 | 74 | 85 |
| Мерзімді-вахтасыз қызмет көрсету | 115 | 115 | 111 | 106 | 103 | 100 | 98 | 96 | 94 | 105 |
| Вахтасыз қызмет көрсету | 115 | 115 | 114 | 111 | 108 | 105 | 103 | 101 | 99 | 110 |
| Орталық басқару постылары (ОБП) және машина үй-жайларынан тыс орналасқан өндірістік үй-жайлар | 103 | 92 | 82 | 77 | 73 | 70 | 68 | 66 | 64 | 75 |
| Қызметтік үй-жайлар |
| Жүру көпірі, штурман рубкасы, энергетикалық бөлімнен тыс басқарма постылар және басқалар | 95 | 83 | 74 | 67 | 63 | 60 | 58 | 56 | 54 | 65 |
| Жүру көпірі және басқа дыбыс сигналдарын тыңдайтын постылар | 99 | 87 | 79 | 71 | 68 | 65 | 63 | 61 | 59 | 70 |
| Қосылған жабдықтары бар аудио сигналдарды шығармайтын радиорубка | 92 | 79 | 70 | 63 | 58 | 55 | 53 | 51 | 49 | 60 |
| Қоғамдық үй-жайлар |
| Кают-компаниялар, асханалар, демалыс салондары, каютадағы командирлер құрамының кабинеттері, клубтар, кітапхана |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
 |
| 92 | 79 | 70 | 63 | 58 | 55 | 53 | 51 | 49 | 60 |
| Жолаушылар салондары, мейрамханалар, буфеттер, әуесқой спортпен айналысатындарға арналған үй-жайлар | 95 | 83 | 74 | 67 | 63 | 60 | 58 | 56 | 54 | 65 |
| Ашық палубадағы демалыс аймақтары | 103 | 92 | 82 | 77 | 73 | 70 | 68 | 66 | 64 | 75 |
| Тұрғын үй-жайлар және медициналық қызметке арналған үй-жайлар | 89 | 76 | 66 | 59 | 53 | 50 | 48 | 46 | 44 | 55 |

1) машина үй-жайларында нормаланатын параметрлер эквиваленттік дыбыс деңгейлері және эквиваленттік дыбыс қысымы деңгейлері болып табылады;

2) тұрақты вахта - тәулігіне 4 сағаттан арасында 8 сағат демалысы бар екі вахта.

"Жолаушылар мен жүктерді тасымалдауға

арналған көлік құралдарына қойылатын

санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"

санитариялық қағидаларына

25-қосымша

1-кесте

 **Діріл үдету деңгейлері үшін салмақтық коэффиценттер мәні**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Октавалық жолақтардың орташа геометриялық жиілігі, Гц | 2 | 4 | 8 | 16 | 31,5 | 63 |
| Салмақтық коэффициенттер, дБ | 3 | 0 | 0 | 6 | 12 | 18 |

2-кесте

 **Діріл үдетудің рұқсат етілген шекті деңгейлері, дБ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Кеме үй-жайлары | Индекс ПС | La корр. La корр. экв, дБ | Октавтық жолақтардың орташа геометриялық жиілігі, Гц |
| 2 | 4 | 8 | 16 | 31,5 | 63 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1. Машина үй-жайлары I және II топтағы кемелер | 57 | 60 | 60 | 57 | 57 | 63 | 69 | 75 |
| 2. IІІ топтағы кемелер | 60 | 63 | 63 | 60 | 60 | 66 | 72 | 78 |
| 3. Шеберханалар, камбуз | 53 | 56 | 56 | 53 | 53 | 59 | 65 | 71 |
| 4. Қызметтік үй-жайлар I және II топтағы кемелер | 50 | 53 | 53 | 50 | 50 | 56 | 62 | 68 |
| 5. ІІІ топтағы кемелер | 53 | 56 | 56 | 53 | 53 | 59 | 65 | 71 |
| 6. Тұрғын және қоғамдық үй-жайлар I топтағы кемелер | 44 | 47 | 47 | 44 | 44 | 50 | 56 | 62 |
| 7. II топтағы кемелер | 46 | 49 | 49 | 46 | 46 | 52 | 58 | 64 |
| 8. ІІІ топтағы кемелер | 50 | 53 | 53 | 50 | 50 | 56 | 62 | 68 |
| 9. Медициналық үй-жайлар | 44 | 47 | 47 | 44 | 44 | 50 | 56 | 62 |

      Мезгілді-вахтасыз жұмыс істейтін машина үй-жайларында дірілдің рұқсат етілген шекті эквивалентті деңгейлері сақталуы тиіс. Бұл ретте экипаж мүшелері болуы мүмкін орындардағы діріл үдету деңгейі 2-кестедегі мәндерден 10 дБ-дан аспауы тиіс.

3-кесте

 **Діріл жылдамдығының рұқсат етілген шекті деңгейлері, дБ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Кеме үй-жайлары | Индек сПС (жылдамдық бойынша) | Lv корр. Lv корр. экв, дБ | Октавалық жолақтардың орташа геометриялық жиілігі, Гц |
| 2 | 4 | 8 | 16 | 31,5 | 63 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1. Машина үй-жайлары I және II топтағы кемелер | 57 | 102 | 114 | 105 | 99 | 99 | 99 | 99 |
| 2. III топтағы кемелер | 60 | 105 | 117 | 108 | 102 | 102 | 102 | 78 |
| 3. Шеберханалар, камбуз | 53 | 98 | 110 | 101 | 95 | 95 | 95 | 95 |
| 4. Қызметтік үй-жайлар I және II топтағы кемелер | 50 | 95 | 107 | 98 | 92 | 92 | 92 | 92 |
| 5. ІІІ топтағы кемелер | 53 | 98 | 110 | 101 | 95 | 95 | 95 | 95 |
| 6. Тұрғын және қоғамдық үй-жайлар I топтағы кемелер | 44 | 89 | 101 | 92 | 86 | 86 | 86 | 86 |
| 7. II топтағы кемелер | 46 | 91 | 103 | 94 | 88 | 88 | 88 | 88 |
| 8. IІІ топтағы кемелер | 50 | 95 | 107 | 98 | 92 | 92 | 92 | 92 |
| 9. Медициналық үй-жайлар | 44 | 89 | 101 | 92 | 86 | 86 | 86 | 86 |

      Ескертпе:

      1. Кемелер мына топтар бойынша сыныпталады:

      1) 1 топ - экипаж тұрақты жұмыс істейтін және тұратын (40 сағаттан астам) кемелер;

      2) II топ - қысқа сапарларға шығатын және бригадалық тәсілмен жұмыс істейтін, оның ішінде экипаждың жартысы навигация кезінде мерзімдік жұмыс істейтін және тұратын (40 сағатқа дейін), ал жартысы — жағада демалатын кемелер.

      3) III топ - экипаж тек қана жұмыс кезінде болатын, бірақ жағада тұратын қала ішіндегі және қала сыртындағы желілерінің, рейдтік, қосымша ішкі суда жүзу кемелері.

      2. Техникалық флот кемелері, жүзу крандары және осыған ұқсас объектілер осы Ескертпенің 1), 2), 3) тармақшаларында көрсетілген белгілер бойынша I, II немесе III топтарға жатады. Қосалқы кемелер сыныптауға жатпайды.

"Жолаушылар мен жүктерді тасымалдауға

арналған көлік құралдарына қойылатын

санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"

санитариялық қағидаларына

26-қосымша

1-кесте

 **Ықпал ету ұзақтығына байланысты 30 кГц-300 МГц диапазонында құрамында электр және магниттік кернеуліктің рұқсат етілген шекті деңгейлері**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ықпал ету ұзақтығы | ЕРШД, В/м | НРШД, А/м |
| 30 кГц- | 3-30 МГц | 30-300 МГц | 30 кГц- | 30-50 МГц |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 8,0 және одан жоғары | 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 және одан төмен | 500 | 296 | 80 | 50,0 | 3,00 |

      Ықпал ету ұзақтығы кемінде 0,08 сағат болғанда ықпал ету қарқындылығын одан әрі арттыруға жол берілмейді.

2-кесте

 **Ықпал ету ұзақтығына байланысты 300 МГц-300 ГГц диапазонында**
**энергия ағыны тығыздығының рұқсат етілген шекті деңгейлері**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ықпал ету ұзақтығы, Т,ч | ППЭРШД, мкВт/см2 (айналма және сканерлейтін антенналардан басқа) | ППЭРШД, мкВт/см2 (айналмалы антенналар үшін) |
| 1 | 2 | 3 |
| 8,0 және одан жоғары | 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 және одан төмен | 1000 | - |

      Ықпал ету ұзақтығы кемінде 0,2 сағат болғанда ықпал ету қарқынын одан әрі арттыруға жол берілмейді.

"Жолаушылар мен жүктерді тасымалдауға

арналған көлік құралдарына қойылатын

санитариялық-эпидемиологиялық талаптар"

санитариялық қағидаларына

27-қосымша

 **Тазалау жұмыстары жүргізілетін аймақтар ауасындағы**
**зиянды заттардың рұқсат етілген шекті шоғырланулары**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Атауы | Рұқсат етілген шекті шоғырлану РШШ, мг/м3 | Қауіптілік сыныбы | Агрегаттық жағдай бу тәрізді, аэрозоль |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. Отын бензині, сланец, крекинг және басқалар (С-ке қайта есептегенде) | 100,0 | 4 | б |
| 2. Қорғасын және оның бейорганикалық қосындылары | 0,01 | 1 | а |
| 3. Күкіртті ангидрид | 10,0 | 3 | б |
| 4. Күкірт ангидриді | 1,0 | 2 | а |
| 5. Күкірт сутегі | 10,0 | 2 | б |
| 6. C1-C5 көмірсутектерінің қоспасында күкірт сутегі | 3,0 | 3 | б |
| 7. Тетраэтил | 0,005 | 1 | б |
| 8. Көмір қышқылы | 20,0 | 4 | б |
| 9. Уайт спирит (С-ке қайта есептегенде) | 300,0 | 4 | б |
| 10. Көмірсутегі С1—С10 алифатиялық шекті | 300,0 | 4 | б |

 © 2012. Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінің «Қазақстан Республикасының Заңнама және құқықтық ақпарат институты» ШЖҚ РМК