

Темір жол көлігіндегі объектілер мен жүктерді тасымалдау жағдайы жөніндегі санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен нормаларды бекіту туралы

Күшін жойған

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2006 жылғы 3 ақпандағы N 43 Бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2006 жылғы 25 ақпанда тіркелді. Тіркеу N 4104. Күші жойылды - Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің м.а. 2010 жылғы 3 тамыздағы № 587 Бұйрығымен

Ескерту. Күші жойылды - ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 2010.08.03 № 587 (қолданысқа енгізілу тәртібін 6-т. қараңыз) Бұйрығымен.

"Халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы туралы" Қазақстан Республикасы Заңының 7-бабының 10) тармақшасына және 17-бабының 1) тармақшасына сәйкес **БҰЙЫРАМЫН:**

1. Қоса беріліп отырған:

1) "Жүк вагондарын техникалық қарау пункттерін күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар";

2) "Темір жол станцияларындағы санитарлық-карантиндік тұйықтардың аумағын күтіп-ұстауға және карантин енгізу кезінде вагондарды медициналық камтамасыз етуге қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар";

3) "Темір жол көлігіндегі жүктерді тасымалдау жағдайына қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" санитарлық-эпидемиологиялық ережелері мен нормалары бекітілсін.

2. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау комитеті (Б.С.Байсеркин) осы бұйрықты Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркеуге жіберсін.

3. Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігінің Ұйымдастыру-құқықтық жұмыс департаменті (Д.В.Акрачкова) осы бұйрықты Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркеуден өткеннен кейін ресми жариялауға жіберсін.

4. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау вице-министрі, Бас мемлекеттік санитарлық дәрігері А.А.Белоногқа жүктелсін.

5. Осы бұйрық ресми жарияланған күнінен бастап қолданысқа енгізіледі.

Министр

"КЕЛІСІЛГЕН"

Қазақстан Республикасы
Денсаулық сақтау министрінің
2006 жылғы 3 ақпандағы
N 43 бұйрығымен бекітілген

"Жүк вагондарын техникалық қарау пункттерін күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен нормалар

1. Жалпы ережелер

1. "Жүк вагондарын техникалық қарау пункттерін күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" туралы осы санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен нормалар (бұдан әрі - санитарлық ережелер) қызметі техникалық қарау пункттерін (бұдан әрі - ТҚП) жобалаумен, құрылысын салумен, қайта жаңартумен және пайдаланумен байланысты заңды және жеке тұлғаларға арналған.

2. Осы санитарлық ережелердің санитарлық-эпидемиологиялық талаптары жалпы тиеу және түсірудің; тасымалдауға вагондарды жалпы дайындау ТҚП-не; вагондардан ажыратпай жөндеу жүргізілетін іріктеу станцияларының әртүрлі парктеріне таратылады.

2. Техникалық қарау пункттерін жобалауға және құрылысына қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

3. ТҚП-ны жобалау, орнату, салу, реконструкциялау және пайдалану осы санитарлық ережелердің талаптарына сәйкес санитарлық-эпидемиологиялық қорытындының негізінде жүзеге асырылады.

ТҚП-нің құрылысына арналған жер учаскесін таңдау белгіленген тәртіппен жүргізілуі қажет. ТҚП-і құрылысының жер учаскесі ластануы мүмкін немесе ластанған көздерден: жиналған, қазылған ордан, тыңайтқыш және улыхимикаттар қоймаларынан, өнеркәсіптік ұйымдардан, канализация имараттарынан, қалған ескі құдықтардан, шошқа ұстайтын сарайлардан грунт ағысы бойынша 50 метрден (бұдан әрі - м) кем емес жоғарыда алшақтатылған ластанбаған учаскеде таңдалуы қажет.

4. Санитарлық-қорғау аймағының (бұдан әрі - СҚА) мөлшері нормативтік құқықтық актілердің Мемлекеттік тіркеуден өткізетін Реестрдің N 3792 болып тіркелген, Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің міндетін атқарушының 2005 жылғы 8 шілдедегі "Өндірістік объектілерді жобалауға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" N 344 бұйрығымен бекітілген санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен нормаларға сай анықталуы қажет.

5. СҚА аумағы ТҚП-нің құрылыс немесе қайта жаңаруы жобасымен бірге әзірленген көркейту жобасы бойынша көркейтілген және көгалданған болуы қажет.

ТҚП-нің жолдары мен ғимараттары арасындағы учаскелер асфальттанған және жауын мен жиналған су үшін еңіс болуы қажет.

6. Жұмыс істейтіндерге арналған үй-жайлардан басқа, жұмыс орнынан тұрмыстық үй-жайларға дейінгі ара қашықтық 500 м, салқын климатты аудандарда - 300 м аспауы қажет. Жұмыс орындарынан 150 м артық емес қашықтықта жеке тұрған ғимараттар жұмыс істейтіндердің демалыс бөлмелерімен жабдықталуы қажет. Тамақтану пункті ТҚП-нен 200 м артық емес қашықтықта орналасуы қажет.

3. Технологиялық үрдіс және өндірістік жабдықтарды ұйымдастыруға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

7. ТҚП жобалау және қайта жаңарту кезінде автоматтау және механизациялау құралдары қарастырылуы қажет:

1) теледидар автоматтары мен логикалық құрылғыларды қолданылатын поезддардың қозғалысы кезінде жарамсыздықтың автоматтық анықтау жүйесі;

2) поезддарда қызып кеткен букстарды жанасусыз анықтау аспаптары;

3) электрондық дефектоскопия аспаптары;

4) вагондарды ажыратпай жөндеу үшін қолданылатын өзі жүретін әмбебап машиналар;

5) электрленбеген учаскелерде өтпелі көпірлерде орналасқан эстакадалар, тельферлер және теміржолдан бөлшектерді көлденең тасымалдауға арналған жерасты тоннелдер;

6) май жүретін құбырлар, ауа жүретін құбырлар, тежегіштерді орталықтандырылған сынау жүйесі; төменгі деңгейлі дауыспен екіжақты сөйлесетін байланыс;

7) поезд құрамдарын орталықтандырылған қоршау құрылысы.

8. Өзі жүретін әмбебап жөндеу машиналарының құрылысында дәнекерлеу, автотіркегіштің басын, маятникті аспаны ауыстыру, қосымша бөлшектерді, материалдарды, құрал-сайманды жұмыс орнына жеткізу жұмыстарын атқаратын құрылғы қарастырылуы қажет. Бұдан басқа машинада мыналар болуы керек: жарықты тоғыстыратын және жұмыс орнына қосымша жарық беру үшін оның бағытын өзгертетін электр фаралар; ТҚП операторымен жедел байланыс жүргізу үшін радиостанция.

9. Технологиялық үдірістерді жобалау барысында өндірістің барлық пайдалану кезеңдерінің ұзақтығын есептеу ұсынылуы қажет.

10. Технологиялық үрдістер мен жабдықтарды әзірлеу барысында Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген химиялық заттар пайдаланылуы қажет. Ылғал көзі болып табылатын өндірістік қондырғылар тұмшаланып, сұйықтықты ағызу үшін автоматтандырылған құрылғылармен жабдықталуы қажет.

11. Жұмысшы орнында және елді мекеннің аумағында жабдықтардан туындайтын инфрақызыл сәулелердің, ультрадыбыстың, шудың жалпы немесе жергілікті дірілдің деңгейі қолданыстағы нормативтік құқықтық актілердің Мемлекеттік тіркеуден өткізетін Реестрдің N 3792 болып тіркелген, Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрі міндетін атқарушының 2005 жылы 8 шілдедегі "Өндірістік объектілерді жобалауға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" N 334 бұйрығымен бекітілген санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен нормалардың талаптарына сай болуы қажет. Компрессорлық бөлімшенің қабырғалары дыбысты оқшаулайтын материалдан дайындалуы қажет.

12. Еңбекті ұйымдастыру поездарға жақын өндірілмейтін қозғалыстарды қысқартуды қарастыруы қажет. Поездарды өңдеудің технологиялық үрдісі қараушылар орындарына жақын тұрған вагондардың өтуін қарастыруы қажет.

13. Артық бөлшектерді сақтауға арналған стеллаждар өзі жүретін әмбебап жөндегіш машиналарының жұмыс жолының соңғы учаскелерінде қондырылуы қажет. Стеллаждардың мөлшері ауысым ішіндегі жұмыс үшін машиналарды бөлшектермен және материалдармен жабдықтауды қарастыруы қажет. Стеллаждарға бөлшектер мен материалдарды жеткізу автокөліктік немесе рельстік көлікпен қамтамасыз етілуі қажет.

14. Өзі жүретін әмбебап машиналарды пайдалану мүмкін емес ТҚП-де бөлшектерді сақтауға арналған стеллаждар бір-бірінен 100 м артық емес қашықтықтағы барлық жол аралықтарда орналасуы қажет.

15. Жоларалықтарында жер бетіндегі стеллаждармен жабдықтау мүмкін болмаған жағдайда, жол аралығындағы жер бетінің асфальтты қабатымен бірдей деңгейде мықты қақпақтармен жабдықталған жер асты стеллаждары

қарастырылуы қажет. Жер асты стеллаждарында бөлшектері жоғары көтеруге арналған жылжымалы кронштейндерде орналасқан электршығыры болуы қажет.

16. Жұмыс мөлшері көп ТҚП учаскелерінде жаяу жүретін тоннелдер салынуы қажет. Жер асты тоннелдерінде қоршайтын құрылғылардың бөлшектерін жабдықтарымен автоматты түрде тасымалдайтын имараттарды орналастыруға рұқсат етіледі.

17. Станцияның кіреберісі іштен реттелетін жарық беретін прожектормен, сөйлесетін байланыспен жабдықталған, әйнектелген тереңдетілген қарау пункттерімен жабдықтылуы қажет.

4. Сумен жабдықтауға және канализацияға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

18. ТҚП-нің барлық ғимараттары мен имараттарында орталықтанған су құбыры және нормативтік құқықтық актілердің Мемлекеттік тіркеуден өткізетін Реестрдің N 3792 болып тіркелген, Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрі міндетін атқарушының 2005 жылы 8 шілдедегі "Өндірістік объектілерді жобалауға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" N 334 бұйрығымен бекітілген санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен нормалардың талаптарына сай орталық канализация болуы қажет.

19. Судың сапасы нормативтік құқықтық актілердің Мемлекеттік тіркеуден өткізетін Реестрдің N 2999 болып тіркелген, Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің м.а. 2004 жылы 28 маусымдағы "Шаруашылық ауызсу сумен жабдықтау және мәдени-тұрмыстық суды пайдалану орындарына байланысты санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен нормаларды бекіту туралы" N 506 бұйрығымен бекітілген санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен нормалардың талаптарына сай болуы қажет.

20. ТҚП-нің өндірістік және тұрмыстық үй-жайларында барлық қолжуғыш раковиналарға араластырғыш орнатылған ыстық су жүргізілуі қажет.

21. ТҚП аумақтан жер бетіндегі ағынды және жаңбыр суларын, өндірістік және қосымша ғимараттардан өндірістік сулар мен шаруашылық-нәжіс қалдықтарын шығаратын канализациямен жабдықтылуы қажет.

Жер бетіндегі жаңбыр суларын және өндірістік ағынды сулар алдын ала мұнай өнімдерінен тазартылуы және қолданыстағы канализация желісіне қосылуы қажет.

22. ТҚП жер бетіндегі жаңбыр суларын, өндірістік және нәжістік-шаруашылық ағынды суларды тиісті деңгейде тазартусыз су қоймасына немесе сіңіргіш құдықтарға жіберуге рұқсат етілмейді.

5. Жасанды жарықтандыруға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

23. ТҚП өндірістік учаскелерінде жалпы және жергілікті жасанды жарықтандыру қарастырылуы қажет.

24. Жалпы жарықтандыруға газбен разрядтаушы жоғары қысымды немесе вагондарды қарау және жөндеу жүргізетін жолдарда 30 люкс (бұдан әрі - лк) жарықтандыруды қамтамасыз ететін қыздыру шамдарынан жасалған гирляндалар қолданылады.

25. Вагондардың астында және олардың арасында жұмыс істегенде сол жерге жарық беру үшін сынбайтын арматурада және магниттік ұстатқышы бар тұмшаланған тасымал шырақтар қолданылуы қажет. Жол аралығындағы тасымалды шырақтар үшін төменгі вольт кернеулігіне қосуға арналған құрылғы қарастырылуы қажет. Жергілікті жарықтандыруға қосымша аккумуляторлық қол шамдар қолданылады.

26. Стрелканың басында қозғалыстағы вагондар құрамын қарауды ұйымдастырғанда жұмысшы бетіне 30 лк кем емес жарықтандыру деңгейін қамтамасыз ететін прожекторлық жарықтандыру қарастырылуы қажет.

6. Тұрмыстық үй-жайлар мен жабдықтарға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

27. Тұрмыстық үй-жайлардың жиынтығы мен алаңы нормативтік құқықтық актілердің Мемлекеттік тіркеуден өткізетін Реестрдің N 3792 болып тіркелген, Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрі міндетін атқарушының 2005 жылғы 8 шілдедегі "Өндірістік объектілерді жобалауға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" N 334 бұйрығымен бекітілген санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен нормалардың талаптарына сай б о л у ы қ а ж е т .

Тұрмыстық үй-жайларда киім шешетін шкафтар, жуынатын себезгі, қол жуатын орын, аяқ жуатын ванналар, ауызсу сумен жабдықтау, жұмысшылар демалатын және жылынатын, киімдерін кептіретін, кір жуатын, химиялық тазарту жүргізетін және жұмысшы киімі мен аяқ киімдерін жөндейтін, тамақтану пункті қарастырылуы қажет.

28. Сыртқы температура минус 20 градустан (бұдан әрі - $^{\circ}$) төмен болғанда тұрмыстық үй-жайлардың сырттан кіретін есігі екі тамбурмен және ауалық-жылулық перделермен жабдықталуы қажет. Терезе мен есіктердің жақтаулары серпімді төсемдермен тығыздалуы және аспаптармен тартылып тасталуы қажет.

29. Жұмысшы киімдеріне арналған үй-жай үйде киетін киімдерді іліп қоятын шкафтардан бөлек орналасуы қажет. Себезгілер киім ілетін шкафтармен жапсарлас орналасуы қажет.

30. Жұмысшы киімдерін сақтау және кептіру үшін киім ілетін орындар тереңдігі 50 сантиметр (бұдан әрі - см), ені 50 см және биіктігі 165 см болатын бір есікті шкафтармен жабдықталуы қажет. Шкафтардың төменгі бөлігінде кеңдігі 0,03 шаршы метр (бұдан әрі - м²) тесігі болып, ал жоғары бөлігінде сағатына 25 текше метр (бұдан әрі - м³/сағ.) ауаны механикалық жолмен сорып-шығаратын құрылысы болуы керек.

31. Киім ілетін шкафтың қасында ауысымда көп адам жұмыс істеген жағдайда кептіргішті қолданатын әрбір адамға 0,2 м² есебінен жұмысшы киімдерін кептіруге арналған үй-жай қарастырылады.

32. Жуынатын себезгілерді жобалау және оның құрылғысы нормативтік құқықтық актілердің Мемлекеттік тіркеуден өткізетін Реестрдің N 3792 болып тіркелген, Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрі міндетін атқарушының 2005 жылғы 8 шілдедегі "Өндірістік объектілерді жобалауға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" N 334 бұйрығымен бекітілген санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен нормалардың талаптарына сай болуы қажет.

33. Аяқ жуатын ванналар жуынатын себезгі алдында немесе киім ілетін шкафтармен бірге орналасқан қол жуғыштың қасында 40 адамға бір аяқ жуатын ванна есебінен орналасуы қажет. Жұмысшылардың есеп саны көп адам жұмыс істейтін ауысымда асхана мен дәретханадағы шүмектер санын есептегенде 1 жуынатын шүмекке - 7 жұмысшыдан.

34. Қол жуатын орындарда есепті сандағы қолжуғыштардың 30-35%, ал қолжуғыштардың 65-70% жұмысшы орындарына жақын орналастыру қажет. Қолжуғыштар Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген қорғаныс пасталары және қол жууға арналған арнайы сұйықтықтармен жабдықталуы қажет.

35. Жұмысшылардың демалуға және жылынуға арналған үй-жайларының саны технологиялық үрдіспен қарастырылған топ бойынша, бірақ вагондарды қарау және жөндеу учаскесінде үш үй-жайдан кем болмауы керек (құрамның басында, ортасында және аяғында).

36. Жұмысшылардың демалуына және жылынуына арналған үй-жайдың алаңы көп адам жұмыс істейтін ауысымда бір жұмысшыға 0,2 м² есебінен алынуы керек, бірақ 18 м² кем болмауға тиіс.

37. Жұмысшылар саны көп емес (көп санды ауыспалы жұмысты 30 адамнан кем) ТҚП және жақын жерде тамақтану пункті болмаған жағдайда, тамақты

жұмысшылар демалатын және жылынатын үй-жайларда ішуге рұқсат етіледі. Бұл жағдайда көрсетілген үй-жайдың алаңы 1 жұмысшыға 1 м² есебінен алынады.

38. Жұмысшылар демалатын және жылынатын үй-жайлар су құбырымен, канализациямен, қабырғаның төменгі аумағынан жоғары қарай біркелкі жылытумен, еденнен және еденкемерлік қыздыру құралдарын қолдану арқылы үй-жайдың периметрі бойынша жылытқыш аспаптармен жабдықталып, жылдың жылы мезгілінде ауаны салқындатуға арналған құрылғылармен, қорғаныс пасталары және қол жууға арналған сұйықтықтармен жабдықталған қол жуғыштармен, кептіргіш шкафтармен (қолғаптар, бас киімдер, пималар және плащтар), электрқайнатқыштармен жабдықталуы қажет. Егер бұл үй-жайларда тамақ ішу қарастырылса, қосымша тұрмыстық тоңазытқыштармен электр плиткалары орнатылуы қажет. Жұмысшылардың демалуы мен жылынуына арналған үй-жайда үстел, орындықтар, кресло немесе дивандар болуы қажет. Жұмысшылардың демалуы мен жылынуына арналған әрбір үй-жайда жылытылған дәретхана болуы қажет.

39. ТҚП-дегі жұмысшылар санына байланысты асханадан әкелінетін ыстық тағамдармен қамтамасыз ететін буфеттерді орналастыруға рұқсат етіледі. Тамақтану пункттері тәулік бойы жұмыс істеуге тиіс.

40. Жұмысшы киімдерін жуу ТҚП арнайы кір жуатын орнында, вагон депосында немесе теміржол ұйымдарының топтарына арналған кір жуатын орындарында қарастырылуы қажет.

Кір жуатын және кептіретін цехтардың алаңы нормативтік құқықтық актілердің Мемлекеттік тіркеуден өткізетін Реестрдің N 3629 болып тіркелген, Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрі міндетін атқарушының 2005 жылғы 24 наурыздағы "Кір жуу қызмет көрсету объектілерін күтіп ұстау және пайдалануға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" N 137 бұйрығымен бекітілген санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен нормалардың талаптарына сай болуы қажет. Кір жуу орнында жеке химиялық тазарту жүргізу бөлімшесі, сонымен қатар жұмысшы киімдері мен аяқ киімдерін жөндеу шеберханасы қарастырылуы қажет.

41. Еден тостағандары немесе унитаздар және писсуарлардың саны ТҚП жұмысшылардың анағұрлым көп санды тобына және теміржол станциясының санитарлық торапты қолданатын басқа қызмет жұмысшыларының санына сәйкес 1 еден тостағанына (унитазға) және 1 писсуарға - 30 еркек, 1 еден тостағанына (унитазға) - 15 әйел есебінен орнатылады. Еден тостағандары мен унитаздардың жалпы санынан 30% кем емес қарастырылуы қажет.

кезінде вагондарды медициналық қамтамасыз етуге қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптарды белгілейді және барлық меншік түріндегі заңды және жеке тұлғаларға арналған.

2. Қызметі тұйықтармен байланысты заңды және жеке тұлғаларға арналған санитарлық ережелер.

3. Осы санитарлық ережелерде төмендегі терминдер қолданылған:

1) карантинді аурулар - бұл карантиндік іс-шараларды өткізуге қарсы болып табылатын тиімді алдын алу іс-шараларының бірі, жоғарғы жұқпалылық пен өлім-жітімді сипаттайтын топтық ауру;

2) санитарлық-карантинді тұйық - карантинді аурумен ауырған адаммен қарым-қатынаста қатынаста болған жолаушыларды вагонымен оқшаулауға арналған темір жол төсеміндегі учаске.

2. Тұйықтың аумағын күтіп-ұстауға, құрылғыларына және жабдықтарына қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

4. Тұйықтарды ұйымдастыру темір жолдағы тасымалдаумен айналысатын бөлімшелердің аумақты санитарлық қорғау бойынша жасалатын жоспарларында қарастырылуға тиіс. Тұйықта адамдардың болу ұзақтығы бір тәуліктен аспау керек, ерекше жағдайда 36 сағаттан артық емес. Тұйықтардың орналасатын орны темір жол көлігіндегі мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдарымен санитарлық-карантинді тұйықты ашу сызбасына сай ашылуы және келісілуі керек (осы санитарлық ережедегі 1 қосымша).

5. Тұйық елді мекеннен кем дегенде 500 метр (одан әрі - м) қашық орналасуы керек, санитарлық-карантиндік тұйықтардың кедендік терминал шегінде бірыңғай орналасуына рұқсат етіледі. Азық-түліктерді жеткізу, жолаушыларды эвакуациялау мақсатында автомобиль көлігі үшін кіретін жолдар қарастырылуы керек. Кіретін жолдарды ұйымдастыру мүмкіндігі болмаған жағдайда автокөлік үшін бос жатқан жақын темір жол пайдаланады. Тұйықты жабдықтауға арналған темір жол тәуліктің кез-келген уақытында бос болуы керек.

6. Тұйықтың аумағында болуы керек:

1) электр желісіне вагондарды қосу үшін жабдықталған нүктелер;
2) бетондалған, сорып шығаратын шұңқыры бар аулалық дәретханалар және құрастырылатын-қалқанды тасымалданатын құрылымдағы қол жуғыштар немесе ағынды суларды жинау үшін вагонға тұмшаланып жалғасқан, вагонның астына қойылатын металл сыйымдылықтар қарастырылады;

3) қатты тұрмыстық қалдықтарды жинау үшін металдан жасалған контейнер орнатылады. Қалдықтарды өртеу осы мақсатқа арналған металдан жасалған пеште жүргізілуі керек.

7. Сорып шығаратын шұңқыр орналасқан аумақ периметрі бойынша 1,5 м биіктікте қоршалуы керек. Шұңқырлар металдан жасалған қақпақтармен жабылады. Қоршалған шұңқырларға қоқсық тастауға рұқсат етілмейді.

8. Тұйықтың аумағы түнгі уақытта жарықтандырылып, тұрақты тазартылып отыруға тиіс. Ауладағы дәретханалар күнделікті тазалануы керек.

9. Тұйықтың орталықтандырылған немесе орталықтандырылмаған сумен қамтамасыз ету жүйесі болуы керек. Орталықтандырылған сумен қамтамасыз ету жүйесі болған жағдайда су алатын шүмектер қарастырылуы керек. Су құбыры болмаған жағдайда, вагондарды сумен қамтамасыз ету үшін сулы вагондар немесе арнайы автомобиль көлігі пайдалануы керек. Тұйыққа бекітілген сулы-вагондар қызмет ету барысында ауыстырылмауға тиіс. Вагонды сумен толтырып болғаннан кейін арнайы автокөлік тұйықтан шықпай тұрып зарарсыздандырылуы керек. Ауыз-су сапасы нормативтік құқықтық актілердің Мемлекеттік тіркеуден өткізетін Реестрдің N 2999 тіркелген, Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің м.а. 2004 жылғы 28 маусымдағы "Шаруашылық ауыз сумен қамтамасыз ету және суды мәдени-тұрмыстық мақсатқа қолданудың санитарлық-эпидемиологиялық ережелері мен нормаларын бекіту туралы" N 506 бұйрығымен бекітілген, санитарлық-эпидемиологиялық ережелердің талаптарына сай болу керек. Судың сапасына зертханалық бақылауды осы санитарлық ереженің талаптарына сәйкес жүргізеді.

10. Су алатын шүмектер периметрі бойынша қоршалуы керек. Елді мекендердің тұрғындарына бұл шүмектен су алуға болмайды.

11. Тұйықтың аумағында немесе ол тіркелген станцияда құрал-жабдықтар, жуғыш пен зарарсыздандырғыш заттардың минималды қорын сақтау үшін бөлек үй-жай қарастырылуы тиіс, осы санитарлық ережелердің 2 қосымшасына сай.

12. Жолаушылар тамақтандыру тұйықта орналасқан вагон-ресторандары немесе басқа қоғамдық тамақтандыру нысаны арқылы ұйымдастырылған болуы қажет. Ыстық тамақты жеткізу арнайы термоспен жүзеге асырылады. Тамақты жеткізуге арналған көлікті басқа мақсатта пайдалануға рұқсат етілмейді. Автокөлік тұйық аумағынан әрбір шыққан сайын сырттай зарарсыздандырылуы қажет.

13. Карантинді аурумен ауырғанды анықтаған кезде ыдыстарды зарарсыздандыру мен вагонның күнделікті дезинфекциясы осы санитарлық ережелердің 3-қосымшасына сай жүргізілуі тиіс. Тамақ ішу тікелей вагонда жүргізілуі керек. Вагонның ішінде тамақты аузы жабық ыдыстармен кезекші тасиды.

14. Суды қайнату үшін қайнатқыш қолданылады. Таңғы асты пісірілген жұмыртқа, ірімшік, ысталған шұжық, печенье сияқты тағамдардан тез жинақтау үшін жеткілікті көлемде полиэтилен пакеті болу керек.

15. Вагон ішін дымқылдап тазарту жұмыстары тәулігіне екі реттен кем емес және вагонның ластану деңгейіне қарай Қазақстан Республикасында пайдалануға рұқсат етілген жуғыш және зарарсыздандырғыш заттарды қолданып жүргізіледі. Вагондарда қоқсықтарды жинау шешіліп алынатын қоқсықжинағышқа жүргізілуі керек.

16. Тырысқақпен ауырған адамды немесе вибриондарын тасымалдаушыны анықтаған жағдайда, олар сол купеде қалдырып, ал олармен қатынаста болғандарды басқа купеге оқшалау керек.

17. Жұқпалы аурумен ауырған адамды анықтаған медицина қызметкері оны стационарға жатқызғанға дейін санитарлық індетке қарсы шараларды жүргізуі тиіс.

18. Оқшауланған адамдарға күнделікті медициналық қадағалау, сұрақ қойылып, тексеру жүргізіліп және дене қызуы өлшенуге тиіс. Егерде тұйықта бірнеше вагон оқшауланса, онда әрбір вагонға бөлек медициналық персонал бекітілуі керек. Тұйықтың медициналық персоналы карантинді және аса қауіпті жұқпамен жұмыс істеуде қауіпсіздік ережесі туралы міндетті түрде нұсқау алуы керек.

"Темір жол станцияларындағы санитарлық-карантиндік тұйықтардың аумағын күтіп-ұстауға және карантин енгізу кезінде вагондарды медициналық қамтамасыз етуге қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" туралы санитарлық-эпидемиологиялық ережесі мен нормаларға 1 қосымша

Санитарлық-карантинді тұйықты ашудың сызбасы

1. Станция бастығы (станция бойынша кезекші) жолаушылар вагонының құрамында карантинді вагон (вагондардың) бар екендігі туралы хабарлама алып:

- 1) тұйықты ашу жоспарын жүзеге асырады;
- 2) ұйымның басшысына, желідегі полиция бөлімінің бастығына, сумен, электр жарығымен қамтамасыз етуге жауапты адамды және басқаларына карантинді режимдегі шараларды орындау қажеттілігі туралы хабарлайды;
- 3) белгіленген уақытта шаралардың орындалуына бақылау орнатады.

2. Желідегі полиция бөлімінің бастығы (жарты сағаттық мерзімге) карантинді вагондағы жолаушыларды қорғауды қамтамасыз ететін полиция нарядын жібереді.

3. Қоқсықтар мен нәжістерді шығаруға жауапты адам қоқсық салғыштардың және дәретханалық сыйымдылықтардың бар екенін, жағдайын тексереді, болмаған жағдайда оларды 3 сағат ішінде орнатады, және тұйықтан қоқсық пен нәжістерді жиналуына қарай шығарып отыруды қамтамасыз етеді (зарарсыздандырғаннан кейін).

4. Сумен қамтамасыз етуге жауапты адам суқұбырынан су алатын шүмектердің, өрт сөндіргіш гидранттардың жұмысқа жарамдылығын тексеріп, су беруді қамтамасыз етеді.

5. Электр қуатымен қамтамасыз етуге жауапты адам карантинді тұйықтың жарықтандырылуын тексереді, қажет болған жағдайда оларды күшейтуде, сонымен қатар карантинді вагондарға 3 сағаттың ішінде жарықты қосуға шара көреді.

6. Тамақтандыруға жауапты адам карантинді вагондардағы жолаушыларды 3 рет ыстық тамақпен қамтамасыз етуді ұйымдастырады.

7. Вагонды күтіп ұстауға жауапты адам жеткілікті көлемде төсек әбзелдерімен, шаруашылық керек-жарақтарымен (шелек, тегендер, шәугімдер, ауыз-суға арналған кішкентай бактар, асханалық және шай ішетін ыдыстар) қамтамасыз етеді.

8. Белгі беру мен байланыс жүйесіне жауапты адам телефонды іске қосуды және үзіліссіз байланысты қамтамасыз етеді.

9. Емдеу-профилактикалық ұйымның басшысы 1 сағаттың ішінде оқшауланған адамдарға медициналық қызмет көрсетуге персонал бөліп, оқшаулау мерзіміне, вагондарда санитарлық-эпидемиологиялық режимге бақылауды қамтамасыз етеді.

10. Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдары карантинді вагонның жұмысына әдістемелік басшылық жасауды және онда санитарлық-эпидемиологиялық тәртіптің сақталуын қадағалауды қамтамасыз етеді.

"Темір жол станцияларындағы санитарлық-карантиндік тұйықтардың аумағын күтіп-ұстауға және карантин енгізу кезінде вагондарды медициналық қамтамасыз етуге қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" туралы санитарлық-эпидемиологиялық ережесі мен нормаларға 2 қосымша

**Санитарлық-карантинді тұйықтардың
жуғыш және зарарсыздандырғыш заттардың,
жабдықтаудың минималды қоры**

N	Атауы	Саны
1.	Электр кабелі	50 м
2.	Телефон кабелі	50 м
3.	Телефон аппараты	1 дана
4.	Су құбыры шлангілері	50 м
5.	Қоқыс жинағыш	1 бірлік
6.	Дәретхана құрылысы	1 бірлік
7.	Қолжуғыш құрылысы	2 бірлік
8.	Металдан жасалған сыйымдылық	2 бірлік
9.	Термос (5 л)	5 бірлік
10.	Су қайнатқыш	5 бірлік
11.	Полиэтилен пакеттері	50 дана
12.	Дәретханада қолданылатын қағаздар	10 дана
13.	Металдан жасалған пеш	1 бірлік
14.	Қолжуғыш	5 бірлік
15.	Қолшамдар	5 бірлік
16.	Зарарсыздандырғыш заттар	50 кг кем емес
17.	Жуғыш заттар	50 кг кем емес

"Темір жол станцияларындағы санитарлық-карантиндік тұйықтардың аумағын күтіп-ұстауға және карантин енгізу кезінде вагондарды медициналық қамтамасыз етуге қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" туралы санитарлық-эпидемиологиялық ережесі мен нормаларға 3 қосымша

Карантинді аурумен ауырғандар анықталған жолаушылар поезының вагонына зарарсыздандыру жүргізуге қойылатын талаптар

1. Осы санитарлық ережелер және нормалар (бұдан әрі - санитарлық ережелер) азық-түлік тағамдарын, шаруашылық-ауыз суды, құрылыс материалдарын, қауіпті жүктерді, жануарлар мен мал шаруашылығы шикізаттарын теміржол көлігімен тасымалдау жағдайына қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптарды бекітеді.

2. Осы санитарлық ережелерде төмендегі терминдер мен анықтамалар қолданылады :

1) радиациялық жүк - жүк поезында тасымалдауға қабылданған радиоактивті материал ;

2) тез бүлінетін жүк, багаж - жарамдылық мерзімі шектеулі және тасымалдау мен сақтаудың ерекше жағдайын талап ететін жүк, багаж.

2. Жүктің сыртын қораптауға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

3. Тасымалдауға арналған жүктің сырты қорапталып, өлшеніп, пломбы салынып және жүктің атауы оның саны, нақты салмағы (көлемі) көрсетілген белгісі болуы керек. Жүктің сыртқы қорапталуы бүтін болып немесе зақымдалған ізі болмауы керек. Жүктің түріне байланысты теміржол көлігіндегі ілеспе құжат (бұдан әрі - ілеспе) рәсімделуі керек.

4. Көліктік таңба тікелей жүкке белгі қойылатын жерде жапсырма қағаздың көмегімен немесе үлгі арқылы сырлау, сумен жуылмайтын және кез-келген бетте жақсы ұсталынатын, жойылмайтын, қабатталып үгітіліп түспейтін, күннің сәулесіне шыдамды сыр жағу арқылы жүргізіледі.

5. Белгілер жазба түрінде, әріптермен, сандармен, суреттермен (нышандармен) белгіленеді. Белгінің түсі жүктің немесе қорабының сыртқы түсіне қарағанда қарама-қарсы болуы керек.

6. Жүк тиелген көлік құралдарына пломба салынуы керек.

7. Тағамдық азық-түліктерді тасымалдауға арналған көлік құралдарының ішкі беті, Қазақстан Республикасында пайдалануға рұқсат етілген, оңай жуылатын және зарарсыздандырылатын, жуғыш, зарарсыздандырғыш заттарға шыдамды материалдан жасалған гигиеналық жабындысы болуы керек.

3. Тағамдық азық-түліктерді тасымалдау жағдайына қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

8. Азық-түліктерді, сол сияқты тағамдық азық-түліктермен жанасатын материалдар мен бұйымдарды тасымалдау, олардың сапасы мен қауіпсіздігін

қамтамасыз ету жағдайында жүргізілуі керек. Тағамдық азық-түліктерді тасымалдайтын көлік құралдары таза, бөтен иісі жоқ, ақаусыз жағдайда болуы керек.

9. Тез бұзылатын тағамдық азық-түліктерді тасымалдау барысында температуралық тәртіпті сақтау мақсатында нормативтік құқықтық актілердің Мемлекеттік тіркеуден өткізетін Реестрдің N 1989 тіркелген, Қазақстан Республикасының мемлекеттік санитарлық Бас дәрігерінің 2002 жылдың 1 тамызында "Тез бұзылатын тағамдық азық-түліктерді сақтау жағдайлары және сату мерзіміне қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптар" N 32 бұйрығымен бекітілген санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен нормалардың талаптарына сәйкес изотермиялық вагондар, рефрижераторлар, термос-вагондары, термос-цистерналары, әмбебап және рефрижераторлық контейнерлер қолданылады. Егер жүк жөнелтуші тағайындаған температуралық режим немесе басқа да жағдайлар бар көлік құралдарында қамтамасыз етілмесе, тасымалдаушы мұндай жүкті тасымалдауға қабылдамайды. Егер ілеспе құжатта көрсетілген тасымалдау мерзімі жүкті жеткізу мерзімдерін есептеу ережесіне сәйкес белгіленген жеткізу мерзімнен аз болса, тез бұзылатын өнімдер тасымалдауға қабылданбайды.

1) салқындатылған және суытылған еттер жіліктеліп, жарты жіліктерге және төрттен бір бөліктерге бөлініп, бір-біріне, еденге және вагон қабырғасына тимейтіндей етіліп, бақанға ілініп жайылған күйінде салқындатқышы бар вагондармен тасымалдануы тиіс;

2) жіліктелген сиыр етін, қой етін салқындатқышы бар вагондарға және салқындатқышы бар контейнерлерге тиеу кезіндегі еттердің температурасы минус 8°C -тан жоғары болмауы, шандыр еттердің және жартылай дайын өнімдер және құс еттерінің температурасы минус 12°C , механикалық бөлшектелген тұтас құс еттері және тұтас еттердің температурасы минус 18°C болуы тиіс;

3) ауасыз орамдағы сан еттің, төс еттің, қақталған сүбе және басқа да шикілей ысталған ет өнімдерінің ысталған жақсы иісі, құрғақ, таза болуы, еттің және майдың тегіс кесілуі, көгермеген және қыл-қыбырсыз біркелкі ысталған болуы тиіс. Жинақтау және тасымалдау мерзімі 20 тәуліктен аспағанда ысталған еттерді тасымалдау температурасы 0°C -тан минус 9°C -қа дейін болуы тиіс;

4) бөшкелердегі, сондай-ақ жәшікке тұтас түрінде салынған ерітілген жануардың (сиырдың, қойдың, жылқының және жіліктің) қорытылған майлары плюс 4°C -тан жоғары емес температурада, бөлшектеліп, май өткізбейтін қағазбен оралып және жәшікке салынып, плюс 6°C -тан жоғары емес температурада тасымалдануы тиіс;

5) мұздатылған балық, балықтың және теңіз тарағының қылтанақсыз жон еті, мидия, теңіз шаяны таяқшасы, теңіз шаяны, трепанга, мұздатылған және басқа да теңіз өнімдерін 18°C -тан жоғары емес температурада тасымалдау қажет. Теңіз шаяны таяқшаларын, суға пісірілген теңіз шаянын және ашаянды мұздатпай тасымалдауға рұқсат етілмейді;

6) мұздатылған балықтарды тек орамда тасымалдауға ғана рұқсат етіледі: жәшіктерде, азық-түлік қапшықтарында. Пленкалы пакетке оралып, мұздатылған балық және мұздатылған балықтың қылтанақсыз жон еті, пленкалы пакеттерге алдын ала салынған балықтары бар беті полимерсіз картонды қораптар жәшікке салынуы тиіс;

7) салқындатылған балықтар салқындатқышы бар вагондардағы жәшіктерде немесе құрғақ бөшкелерде тасымалдануы тиіс. Албырт бекіре балықтары тек жәшіктерге ғана салынады. Салқындатылған балық минус 1°C -тан бастап плюс 3°C -қа дейінгі температура шамасында болуы қажет. Орамға салынған күні жүк атауының астында тіркеме қағазда көрсетілуі тиіс;

8) тасымалданатын балық және тұздалған татымды тұздық және маринадталған сельд полимерлі материалдардан жасалған қосымша-қапшықтарда сыйымдылығы 50 литрден кем емес ағаш, полимерлі су құятын және құрғақ бөшкелерде, ағаш жәшіктерде, ал полимерлі материалдардан жасалған пакеттерге салынғандар - гофрирлі картон жәшіктерде тасымалдануы тиіс. Су құятын бөшкелерге салынған балық және сельдке қажетті нығыздықта тұздық құйылады, ыдысқа салынғандар - нығыздалады. Жәшіктерге мына материалдардың бірі - пергамент, пергаментасты, целлофан немесе Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген басқа да су өткізбейтін материалдар төселуі тиіс;

9) балық және ыстық ыспен ысталған балық, сүрленген және басқа да балық өнімдері тек ыдыста ғана тасымалдануы тиіс. Балықтарды және ыстық ысталған балық өнімдерін тек мұздатылған күйде тасымалдауға рұқсат етіледі. Балықтар және ыстық ыспен ысталған балық өнімдері салқындатқышы бар вагондарда тасымалданады және тиеу кезінде температурада минус 18°C -тан жоғары емес болады. Балықтар және салқын ыспен ысталған балық өнімдері тиеу кезінде температура 0°C -тан жоғары емес болуы және изотермиялық вагондарда тасымалдануы тиіс. Албырттар және салқын ыспен ысталған азулы балықтар, сондай-ақ салқын ыспен ысталған және сүрленген балық өнімдері тек жәшікке ғана салынуы тиіс. Ыстық ыспен ысталып мұздатылған балық салынған жәшіктерде "Мұздатылған" деген жазу болуы тиіс. Балық өнімдерін қоса алғанда, салқын ыспен ысталған және сүрленген балықтар салынған жәшіктердің сыртқы қабырғасында 25-тен 30 миллиметрге дейінгі диаметрде ек-үш дөңгелек

тиеп тасымалдауға рұқсат етіледі. Ұзақ сақталатын картоп қапта ғана тасымалдануы тиіс. Салқындатқышы бар вагондардағы және салқындатқышы бар контейнерлердегі жеміс-жидектер қораптарда тасымалдануы тиіс;

19) банандар түр мен түсі жағынан толық піскен, қатты және қабығымен және көк түсті құнарлылығы сақталып тасымалдануы тиіс. Полимерлі пленкадан жасалған қапшықтарға салынып, аузы буып түйілген банандар картон қораптарға салынуы тиіс. Банандар тасымалдау кезінде сыртқы ауаның жағымды температурасына байланысты тәулігіне екі рет, жағымсыз кезінде бір рет желдетілетін салқындатқышы бар секцияларда тасымалдануы тиіс;

20) Тетра-Брик Асептик орамына құйылған шырындар, жеміс-жидек және көкөніс сусындары, стерильденген сүт және қаймақ, балқаймақ және ірімшіктер картон лотогына салынатын бірдей көлемдегі орамдардан тұратын блоктарға жиналуы және жылу сақтайтын қабатпен қапталуы тиіс. Вагондардағы және контейнерлердегі блоктарды тұғырықтағы пакеттерді бірге орап, берік полимерлі жылу сақтайтын қабатпен қаптап тасымалдау қажет;

21) қатырылған, мұздатылған, тоңазытылған және салқындатылған жүктердің температурасы вагонға тиелу мезетімен өлшенуі тиіс;

22) жүкті шығарып салушы адамға арнайы тұратын жер, тамақтану, тұрмыстық жағдай қарастырылуы тиіс.

Ескерту: 9-тармаққа өзгертулер енгізілді - ҚР Денсаулық сақтау министрінің 2007 жылғы 13 ақпандағы N 101 бұйрығымен (қолданысқа енгізілу тәртібін 5-тармақтан қараңыз).

10. Жүкті тиеуге іші және сырты бұрын тасымалданған жүк қалдықтарынан тазартылған, қажет болған жағдайларда жуылған және зарарсыздандырылған, нақты жүктерді тасымалдауға жарамды жуылған және зарарсыздандырылған көлік құралдары берілуі керек.

11. Тағамдық азық-түліктерді тасымалдау барысында жүктің сапасы туралы жіберушімен немесе сараптаушымен қолы қойылған және көлік құралына жүкті тиеген күні көрсетілген жөнелтпе құжаты, сапа сертификаты, мал шаруашылығы өнімдері мен шикізаттарына мал дәрігерлік куәлік немесе мал дәрігерлік сертификат, көкөніс-жеміс өнімдеріне жөнелтпе құжатында құрамындағы ксенобиотиттер мен токсиканттардың мөлшері көрсетілуі тиіс.

12. Азық-түлік тағамдарын тасымалдау барысында тауарлық көршілестік сақталуы тиіс. Тағамдық азық-түліктерді азық-түлікке жатпайтын жүктермен бірге тасымалдауға рұқсат етілмейді.

13. Көлік құралы нормативтік құқықтық актілердің Мемлекеттік тіркеуден өткізетін Реестрдің N 2840 болып тіркелген, Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің м.а. 2004 жылы 20 сәуірдегі "Көлік құралдарына санитарлық төлқұжат беру, есепке алу және жүргізу Ережесін бекіту туралы" N 349

бұйрығымен сәйкес рәсімделген, осы санитарлық ережелердің талаптарына сәйкес санитарлық төлқұжаты болуы керек.

14. Малды, құсты, мал тұшаларын және тез бүлінетін азық-түліктерін тасымалдағаннан кейін вагондарды жуу және қажет болған жағдайларда Қазақстан Республикасының аумағында қолдануға рұқсат етілген заттармен вагондардың дезинфекциясы жүргізіледі.

Тағам өнімдері түсірілген соң көлік құралы тазартылуы, жуылуы және арнайы жуу-буландыру пункттерінде (станцияларда) дезинфекциялануы тиіс. Изотермиялық вагондарды жуудың арнайы жабдықталған пунктінде жууға және дезинфекциялауға рұқсат етіледі. Жуу пункті жуу машинасымен, икемді шлангілермен, ыстық және салқын суы бар арнайы пистолетпен, мәуесекпен, дезинфекциялауға арналған аппаратпен жабдықталған болуы тиіс. Изотермиялық вагондардың сыртын жуу температурасы плюс 35 °С-тан төмен болмауы, сілті суымен жүргізілуі, сосын шлангі суымен шайылуы тиіс. Вагонның іші арнайы мәуесекпен жуылуы, жуу ерітіндісінің температурасы 55 °С-тан кем бомауы тиіс. Жуу аяқталған соң атмосфераның 1,5 қысымымен, шлангідегі таза сумен 2-3 минут ішінде шайылуы, құрғатылуы және пайдаланылған құралдың исі толық кеткенге дейін кептірілуі тиіс.

Ескерту: 14-тармаққа өзгертулер енгізілді - ҚР Денсаулық сақтау министрінің 2007 жылғы 13 ақпандағы N 101 бұйрығымен (қолданысқа енгізілу тәртібін 5-тармақтан қараңыз).

15. Жүк вагондарын күтумен айналысатын адамдар жұмысқа кірер алдында нормативтік құқықтық актілердің Мемлекеттік тіркеуден өткізетін Реестрдің N 2556 болып тіркелген, Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2003 жылы 20 қазанда "Тұрғындардың декреттелген тобының міндетті түрде медициналық тексерістен өту ережелері" N 766 бұйрығының талаптарына сай медициналық тексерістен өтуі қажет және нормативтік құқықтық актілердің Мемлекеттік тіркеуден өткізетін Реестрдің N 2531 тіркелген, Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2003 жылы 17 қыркүйектегі "Тұрғындардың декреттелген тобына гигиеналық оқытуды ұйымдастыру және өткізу бойынша ережелер" N 688 бұйрығының талаптарына сай гигиеналық дайындықты өту керек; нормативтік құқықтық актілердің Мемлекеттік тіркеуден өткізетін Реестрдің N 2575 тіркелген, Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2003 жылғы 4 қарашада "Жеке медициналық кітапшасын беру, есепке алу және жүргізу ережелеріне" N 816 бұйрығының талаптарына сай белгіленген үлгіде жеке медициналық кітапшалары болуы керек.

4. Шаруашылық ауыз суды тасымалдауға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

16. Шаруашылық ауыз суды тасымалдау осы мақсатқа арналған, арнайы жабдықталған изотермиялық вагон-цистерналарда жүргізіледі. Ауыз сумен жанасатын жабдықтар мен сыйымдылықтар жасалған материалдар Қазақстан Республикасында пайдалануға рұқсат етілген болуы қажет.

17. Сыйымдылықтың барлық сыртқы беттері ашық түсті сырмен боялуы керек. Цистерналар мен бактардың бүйірінде "Ауыз су" деген жазуы болуға тиіс. Ауыз суды тасымалдауға арналған цистерналар мен бактарды басқа мақсатқа пайдалануға рұқсат етілмейді.

18. Су тасымалдауға арналған сыйымдылықтардың құрылымында төмендегілер болуы керек: жылуоқшаулағыш қабаты, люк арқылы су алуға мүмкіндік туғызбайтын тіреп жабатын құрылғымен жабдықталған, тығыз жабылатын қақпағы бар, диаметрі 0,7 метрден (бұдан әрі - м) кем емес люк және суды ағызатын құрылғы (шүмек). Суды ағызуға арналған құрылғы сыйымдылықтың судан толық босауын қамтамасыз етуі керек.

19. Сыйымдылықтың ішкі бетінде таттануға қарсы қабатының бұзылғаны байқалса, онда ішкі қабатты таттануға қарсы қосымша жөндеу керек.

20. Судың сапасы тасымалдау және сақтау барысында өзгермеуі керек.

5. Құрылыс материалдарын және қауіпті жүктерді тасымалдау жағдайына қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар

21. Қауіпті жүктерді қорапта, әмбебап немесе арнайы контейнерлерде, жабық вагондарда, вагон-цистерналарда және бункерлік жартылай вагондарда т а с ы м а л д а у қ а ж е т .

Мазутты, көмірді, құмды, әкті, цементті, мақтаны өсімдік өнімдерінің үйінді жүктерін тасымалдау барысында желмен ұшырмас үшін қалқандармен жабу керек.

22. Қорапталған жүктің құрылымы тұмшаланған, жүктің жоғалуын, ағып кетуін болдырмайтын және қауіптілігі туралы белгісі болуы керек. Қораптауға арналған материал мықты, оңай тазартылып және зарарсыздандырылуы керек.

23. Вагондар, цистерналар және контейнерлер жүкті тиеуге берілер алдында іші мен сырты тазартылып және зарарсыздандырылуы керек.

24. Қауіпті жүктерді түсіріп болғаннан кейін вагондар немесе контейнерлердің ішін қарап, жүктің қалдықтары жиналып, керек болса зарарсыздандырылады.

25. Контейнерлер тасымалдау барысында туындайтын әртүрлі салмаққа шыдамды болуы керек.

26. Жүкті ағызып құюға дайындау: еселеу, араластыру, дымқылдау арнайы дайындалған сыйымдылықтарда жүргізілуі керек.

27. Құю алдында цистерналарды қарау керек, егер құйып жатқан кезде сыйымдылықтан ағатын тесік табылса, цистернаның ішіндегі затты басқа сыйымдылыққа ауыстырып құю керек.

28. Құю жұмысы жүргізуге арналған бөлме механикалық желдеткішпен жабдықталуға тиіс. Құйып болғаннан кейін цистернаның сыртқы беті құйылған жүктің ізі кеткенше сүртілуге немесе жуылуға тиіс.

Жүкті ағызып алғаннан кейін цистерналар жуып-булайтын нысандарда өңделуі керек.

29. Тиеу-түсіру жұмыстары арнайы бөлінген орында ғимараттар мен имараттардан және басқа нысандардан 500 м қашықтықта, жуып-булайтын стансалардан 1000 м қашықтықта жүргізілуге тиіс.

30. Қауіпті жүктерді тиеу және түсіру, сұрыптау мүмкіндігінше тиеп-түсіретін машиналар және механизмдерді қолдану арқылы жүргізілуі керек.

31. Қауіпті жүктермен жұмыс күндізгі уақытта жүргізіледі. Піспені және одан жасалған бұйымдарды тиеу және түсіру толығымен механизацияланған және тек түнгі уақытта жүргізілуге тиіс, ал ерекше жағдайда жаңбырлы күндері қалқанның астында жүргізіледі. Піспені және одан жасалған бұйымдарды тиеу-түсіру кезінде алдын-ала сумен шылау керек.

Піспені және одан жасалған бұйымдарды жалпы қоймаларда тиеу-түсіру, сақтау, сол сияқты жалпы пайдаланатын орындарда қораптаусыз сақтау, желдің жылдамдығы 3 м/сек. артық жағдайда үйінді түрінде тасымалдағанда артық тиеуге рұқсат етілмейді.

32. Жүктерді тиеу, түсіру жұмыстары кезінде олардың төгілуін, ағып кетуін, шашылып қалуын болдырмайтын шаралар қолданылуы керек.

33. Адамдардың улануын алдын-ала ескерту мақсатында барлық тасымалданатын қауіпті жүктер, жүкті тиеушіге немесе өңдеуге жіберілген, кері қайтқан бос ыдыстар, қауіпті жүктен босаған қозғалмалы поезд құрамы апаттық карточкалармен қамтамасыз етілуі керек.

34. Әртүрлі категориядағы қауіпті жүктерді бірге тиеуге, қауіпті жүктерді қауіпсіз жүктермен бірге тиеуге, таңба салынбаған қауіпті жүктерді тиеп-түсіруге рұқсат етілмейді.

35. Қауіпті жүктерді тиеу және түсіру алдында қорабының бүтіндігін тексеру керек. Сыртындағы жәшігі зақымдалған жүктерді брезентке салып, түсіретін орыннан 300 м қашықтыққа апару керек, жүктің қалдықтарын жинап және зарарсыздандыру қажет.

36. Шашылып қалған қауіпті жүк бір ыдысқа жиналып жойылуға шығарылып тасталады, шашылған орын сумен жуылып, құммен немесе топырақпен көміп тастайды.

37. Ластану немесе көліктегі апатқа байланысты жарамсыз деп танылған қауіпті жүктердің қалдығы басқа ыдысқа салынып, арнайы алаңда зарарсыздандырылады және көміледі.

38. Радиоактивтік жүктерді тасымалдау нормативтік құқықтық актілердің Мемлекеттік тіркеуден өткізетін Реестрдің N 1996 болып тіркелген, Қазақстан Республикасының энергетика және минералды ресурстар Министрлігінің Атом энергетикасы жөніндегі комитеті төрағасының 2002 жылғы 3 қыркүйектегі Радиоактивті материалдарды қауіпсіз тасымалдау Ережелері, РМҚТЕ-99 N 65 (бұдан әрі - РМҚТЕ-99) бұйрығының талаптарын сақтаумен жүргізілуі керек.

39. Көліктік құралдарға және оларды сақтау жеріне I, II, III көліктік категориядағы радиациялық қораптарды тиеу барысында көліктік индекстің қосындысы 50 аспауы керек.

40. Радиациялық қораптарды тиеу және түсіру жабық вагондарға тежеуі жоқ алаңдарда жүргізілуі керек.

41. Көлемі 5 м³ асатын радиоактивтік заттар бар әмбебап контейнерлер ашық қозғалыстағы поезд құрамына тиелуі керек.

42. Радиоактивтік қораптарды тиеу және түсіру, тиеу және түсіру барысында апаттық жағдайларды жою РМҚТЕ талаптарына сай жүргізілуі керек.

43. Өнім әкелу, өндіру, сату және қолдану кезінде халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы қолданыстағы заңнама талаптарына сәйкес қауіпсіз және тиісті нормативтік-техникалық құжаттамасы болуы тиіс.

Өнімнің қауіпсіздігі санитарлық-эпидемиологиялық қызметтің лауазымды адамдары беретін санитарлық-эпидемиологиялық қорытындының болуымен расталады.

44. Радиациялық фактор бойынша нормаланатын, жүкті тасымалдап болған барлық көлік құралдары, олардың әрі қарай қолданылуына қарамастан радиациялық бақылауға жатады.

45. Радиоактивтік ластанудың жергілікті көзін немесе сыртқы беті радиоактивтік заттармен ластанған көлік құралдарын анықтаған жағдайда дезактивациялық жұмыстарды, осындай жұмыстарды жүргізуге құқық беретін лицензиясы бар ұйымдар немесе теміржолда арнайы дайындалған, А тобына жататын персонал жүргізеді.

46. Құрамында өмір сүре алатын микроорганизмдердің штамдары бар, оның ішінде бактериялар, вирустар, риккетсиялар, паразиттар, зеңгілер, олардың

рекомбинациялары, генетикалық өзгерген микроорганизмдер бар жүктерді, сол сияқты биологиялық материалдар, адамдар немесе жануарлардың жүкпалы ауруларына иммунопрофилактика және диагностика жүргізуге арналған құрамында ауру тудыратын агенттер бар немесе болуы мүмкін биологиялық препараттар, нормативтік құқықтық актілердің Мемлекеттік тіркеуден өткізетін Реестрдің N 2692 тіркелген, Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2004 жылғы 21 қаңтардағы "Микробиология, вирусология және паразитология зертханаларының құрылысына және жұмыс істеу жағдайына қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар" N 63 бұйрығымен бекітілген санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен нормалардың талаптарына сай тасымалдау қажет.

47. Жүкпалы заттарды жүктік орында тасымалдағанда ішкі сыйымдылық пен сыртқы қораптық ыдыстың арасында ішіндегі заттың тізбесі орналасуы керек. Жүкпалы сұйық заттарға арналған жүктік орынның қарама-қарсы екі жағында жүктік орынның үстін көрсететін манипуляциялық белгілер қойылуға тиіс.

48. Қауіпті жүкті тасымалдау барысында апаттық жағдай қалыптасқанда, санитарлық-эпидемиологиялық қызметтің мемлекеттік органдарына, теміржол көлігіндегі полицияға, төтенше жағдайлар бойынша аумақтық комиссияға, жүк жіберушіге және жүк алушыға ақпарат беріліп, апат болған жерді күзету бойынша шаралар қолданылып, сол жерді оқшаулау, апат салдарын жою, жоғалған немесе ұрланған жүкті іздеу жұмысын ұйымдастыру керек.

49. Эпизоотиялық қолайсыз аудандар мен елдерден кеміргіштердің терісін тасымалдауға рұқсат етілмейді.

50. Химиялық улы және радиоактивтік материалдарды тасымалдаумен айналысатын адамдар нормативтік құқықтық актілердің Мемлекеттік тіркеуден өткізетін Реестрдің N 2780 болып тіркелген, Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2004 жылғы 12 наурызында "Алдын ала және мерзімдік медициналық қараулар міндетті зиянды өндірістік факторлардың, кәсіптердің тізбесі мен Зиянды, қауіпті және қолайсыз өндірістік факторлардың әсеріне ұшыраған қызметкерлерді міндетті алдын ала және мерзімдік медициналық қарауларды жүргізу жөніндегі нұсқаулықты бекіту туралы" N 243 бұйрығының талаптарына сай жұмысқа кірер алдында алдын ала және кезеңді медициналық тексерістерден өтіп тұруы қажет.

51. Улы химиялық және радиациялық заттарды тасымалдаумен айналысатын адамдар жеке қорғаныс құралдарымен жұмыс істеуі қажет.