

**Темiр жол көлiгi объектiлеріне және жүктердi тасымалдау жағдайларына санитариялық ережелерді бекіту туралы**

***Күшін жойған***

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің м.а. 2010 жылғы 3 тамыздағы № 587 Бұйрығы. Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде 2010 жылғы 23 тамызда Нормативтік құқықтық кесімдерді мемлекеттік тіркеудің тізіліміне N 6426 болып енгізілді. Күші жойылды - Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрінің 2012 жылдың 18 мамырдағы № 362 бұйрығымен

      Ескерту. Бұйрықтың күші жойылды - ҚР Денсаулық сақтау министрінің 2012.05.18 № 362 (қол қойылған күнінен бастап күшіне енеді) бұйрығымен.

      «Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы» Қазақстан Республикасының 2009 жылғы 18 қыркүйектегі Кодексінің 7-бабының 1-тармағының 5) тармақшасына, 145-бабының 1), 2), 3), 10), 11), 13) 14) 16), 18), 26), 28), 29) тармақшаларына сәйкес **БҰЙЫРАМЫН:**

      1. Мына:

      1) осы бұйрыққа 1-қосымшаға сәйкес «Жүктердi темiр жол көлiгiмен тасымалдау жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар»;

      2) осы бұйрыққа 2-қосымшаға сәйкес «Жүк вагондарын техникалық қарау пункттерiне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар»;

      3) осы бұйрыққа 3-қосымшаға сәйкес «Санитариялық-карантиндік тұйыққа қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ережелер бекiтiлсiн.

      2. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау комитеті (К.С. Оспанов) осы бұйрықты Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркеуді қамтамасыз етсін.

      3. Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің Әкімшілік-құқықтық жұмыс департаменті (Ф.Б. Бисмильдин) осы бұйрық Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркелгеннен кейін оны ресми жариялауды қамтамасыз етсін.

      4. «Темiр жол көлiгiндегi объектiлер мен жүктердi тасымалдау жағдайы жөнiндегi санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен нормаларды бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2006 жылғы 3 ақпандағы № 43 бұйрығының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 4104 болып тіркелген, Қазақстан Республикасының Нормативтік құқықтық актілер бюллетенінде 2006 жылғы № 5-6, 212-құжат жарияланған) күші жойылды деп танылсын.

      5. Осы бұйрықтың орындалуын өзім бақылаймын.

      6. Осы бұйрық алғаш ресми жарияланған күнінен кейін он күнтізбелік күн өткен соң қолданысқа енгізіледі.

*Қазақстан Республикасының*

*Денсаулық сақтау министрінің*

*міндетін атқарушы                              Б. Садықов*

*«КЕЛІСІЛГЕН»*

*Қазақстан Республикасының*

*Көлік және коммуникациялар*

*министрінің міндетін атқарушы*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е. Дүйсенбаев*

*2010 жылғы 3 тамыз*

Қазақстан Республикасының

Денсаулық сақтау министрінің м.а.

2010 жылғы 3 тамыздағы

№ 587 бұйрығына 1-қосымша

 **«Жүктердi темiр жол көлiгiмен тасымалдау жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар туралы» санитариялық ереже 1. Жалпы ережелер**

      1. Осы «Жүктердi темiр жол көлiгiмен тасымалдау жағдайларына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ережелері (бұдан әрі – санитариялық ереже) теміржол көлігімен жүктерді тасымалдау жағдайына қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптарды белгілейді.

      2. Осы санитариялық ережеде мынадай терминдер және анықтамалар пайдаланылды:

      1) тез бүлiнетiн жүк, багаж – жарамдылық мерзiмi шектеулi және тасымалдау мен сақтаудың ерекше жағдайын талап ететiн жүк, багаж;

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

 **2. Теміржол көлігімен жүктерді тасымалдау, еңбек жағдайларына, радиациялық, химиялық, микробиологиялық, токсикологиялық қауіпсіздікті қамтамасыз етуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

      3. Азық-түлік тағамдарын тасымалдауға арналған көлік құралдарының ішкі беттерінің жеңіл жуылатын және дезинфекцияланатын гигиеналық жабыны болуы және Қазақстан Республикасында пайдалануға рұқсат етілген жуу және дезинфекциялау құралдарына төзімді материалдардан жасалуы тиіс.

      Жамылғы материалдар токсикологиялық қауіпсіздікті қамтамасыз ететін санитариялық-эпидемиологиялық талаптарға сәйкес болуы тиіс.

      4. Азық-түлік тағамдарын, сондай-ақ тағамдық азық-түліктермен жанасатын материалдар мен бұйымдарды тасымалдау олардың сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ететін жағдайларда жүзеге асырылады. Тағамдық азық-түліктерді тасымалдайтын көлік құралдары таза, бөтен иісі жоқ, жарамды жағдайда ұсынылады.

      5. Тез бұзылатын тағамдық азық-түліктерді тасымалдау барысында температуралық режимді сақтау мақсатында изотермиялық вагондар, рефрижераторлар, термос-вагондар, термос-цистерналар, әмбебап және рефрижераторлы контейнерлер қолданылады. Егер жүк жөнелтушi тағайындаған температуралық режим немесе басқа да жағдайлар бар көлiк құралдарында қамтамасыз етiлмесе, тасымалдаушы мұндай жүктi тасымалдауға қабылдамайды. Егер жүкқұжатта көрсетiлген тасымалдау мерзiмi жүктi жеткiзу мерзiмдерiн есептеу ережесiне сәйкес белгiленген жеткiзу мерзiмнен аз болса, тез бұзылатын өнiмдер тасымалдауға қабылданбайды.

      Тез бұзылатын тағамдарға мынадай талаптар қойылады:

      1) салқындатылған және суытылған еттер рефрижераторлы вагондарда тушалар, жарты тушалар және төрттен бір бөліктері өзара, еденмен және вагон қабырғасымен жанаспайтындай етіп ілмектермен бағандарда ілінген күйінде;

      2) рефрижераторлы вагондарға және рефрижераторлы контейнерлерге тиеу кезіндегі сүйектері жанында қалың еті бар сиыр етінің, қой етінің температурасы минус 80С-тан жоғары болмауы, шандыр еттер блоктарының және құс еттерінің жартылай дайын өнімдерінің температурасы минус 120С, механикалық аунатылған құс еттері блоктарының және тұтас еттердің температурасы минус 180С болуы тиіс;

      3) ауасыз орамдағы сан еті, төс ет, қақталған сүбе және басқа да шикілей ысталған ет өнімдерінде ысталған жақсы иісі, құрғақ, таза болуы, беті ет және май тегіс кесілген біркелкі ысталған, еттің шашақтары жоқ, зең және шаштың қалдықтары болмайды. Жалпы жинақтау және тасымалдау мерзімі 20 тәуліктен аспағанда ысталған еттерді тасымалдау температуасы 00С-тан минус 90С-қа дейін болуы тиіс;

      4) бөшкелердегі, сондай-ақ жәшікке тұтас түрінде салынған ерітілген жануардың (сиырдың, қойдың, жылқының және жіліктің) қорытылған майлары плюс 40С-тан жоғары емес температурада, кесекпен бөлшектеліп, май өткізбейтін қағазбен оралып және жәшікке салынып 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 180С-тан жоғары емес температурада тасымалдануы тиіс. Теңіз шаяны таяқшаларын, суға пісірілген теңіз шаянын және асшаянды мұздатпай тасымалдауға жол берілмейді;

      6) мұздатылған балықтарды тек орамда тасымалдауға ғана жол беріледі: 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 рефрижераторлы вагондардағы жәшіктерде немесе құрғақ бөшкелерде тасымалдануы тиіс. Албырт бекіре балықтары тек жәшіктерге ғана салынады. Салқындатылған балық минус 10 -тан бастап плюс 30С-қа дейінгі температура шамасында болуы тиіс. Орамға салынған күні жүк атауының астында жүкқағазда көрсетілуі тиіс;

      8) тасымалданатын балық және тұздалған татымды тұздық және маринадталған майшабақ 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 – гофрленген картон жәшіктерде тасымалдануы тиіс. Су құятын бөшкелерге салынған балық және майшабаққа тиісті 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 жол беріледі. Балықтар және ыстық ыспен ысталған балық өнімдері рефрижераторлы вагондарда тасымалданады және тиеу кезінде температура минус 180С-тан жоғары емес болады. Балықтар және салқын ыспен ысталған балық өнімдерін тиеу кезінде температура 00С-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 ойық болуы тиіс;

      10) мұздатылған теңіз шаяны таяқшалары, теңіз шаяны және суға пісірілген-мұздалған асшаян салынған пакеттер үлкен шрифтермен «Мұздатылған» деген жазуы бар жәшіктерге салынуы тиіс. Теңіз шаяны таяқшаларын тиеу және түсіруге дейінгі жалпы сақтау мерзімі 20 тәуліктен аспауы тиіс;

      11) албыртты балықтардың және оралмай құйылып тұздалған, ястычті уылдырық сыйымдылығы 50 литрден артық емес су құятын жаңа бөшкеге салынуы тиіс. Металлды немесе шыны банкілерге салынған албыртты балықтың дәнге ұқсас уылдырықтары, бекірелердің дәнге ұқсас және түйірсіз қара уылдырықтары және тұздалған уылдырықтар жәшікке салынуы тиіс;

      12) сүт және сүт өнімдері изотермикалық вагондарда тасымалдануы тиіс. Сарымай орамдалып жәшіктерге салынып тасымалдануы тиіс. Ерітілген май полимерлі пленкадан жасалған қосымшасы бар ағаш бөшкелерде жинақталған күйде тасымалдануы тиіс. Оларды шыны және қалбырлы банкілерде, жәшіктерде тасымалдауға жол беріледі;

      13) пергаментке немесе каширлі фольгада оралған, кесекпен бөлшектелген қатты маргарин, кондитерлік, наубайханалық және аспаздық, қатқан майлар жәшікке салынады, ал оралмағандар (тұтас түрінде) пергамент немесе полимер пленка төселген жәшікке салынады. Қатты маргарин, қатқан майлар изотермиялық вагондарда тасымалданады, ал жылдың ауыспалы мезгілінің плюс 100С-тан жоғары емес температурасы кезінде осы жүктерді жабық вагондарда тасымалдауға жол беріледі;

      14) майонез ішкі арақабырғалығы және төсемі бар жәшіктерде шыны ыдысқа салынып тасымалданады. Тиеу кезінде майонездің температурасы плюс 40С-тан жоғары емес және 00С-тен төмен емес;

      15) қатты мәйек ірімшігі жәшіктерге қапталып салынады. Ірімшіктерді тасымалдау кезінде плюс 40С-тан, қысқы мезгілде – плюс 80 -тан жоғары емес температурада болады;

      16) мұздатылғандар минус 200С температурада рефрижераторлы вагондарда металл банкілерінде, ал орамдағылар – қораптарда, контейнерлерде тасымалданады;

      17) жұмырытқалар жәшікке салынатын арнайы жұмыртқа салғыш қораптарда тасымалдануы тиіс;

      18) жалпы дайындау кезеңінде жүк жіберушілер мен жүк қабылдаушылардың келісімі бойынша кеш пісетін картоп, асханалық қызылша, қарбыз, азықтық асқабақ, орташа және кеш пісетін орамжапырақ, сондай-ақ спирт, крахмал және сірне өндіруге арналған картоптарды жабық вагондарда толтыра тиеп тасымалдауға жол беріледі. Ұзақ сақталатын картоп ыдыста ғана тасымалданады. Рефрижераторлы вагондардағы және салқындатқышы бар контейнерлердегі жеміс-жидектер қораптарда тасымалданады;

      19) банандар қатты күйінде, жасыл түсті қабығымен және түбімен, түрі мен өлшемдері бар жеткілікті дамыған өнімдерімен тасымалданады. Полимер 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 рефрижераторлы секцияларда тасымалданады;

      20) орамасы әртүрлі нығыздықта, қаттылықта және көлемде бөлшектелген, стерильденген шырындар, жеміс-жидек және көкөніс сусындары, сүт және қаймақ, балқаймақ және ірімшіктер картон лотогына салынатын бірдей көлемдегі орамдардан тұратын блоктарға жиналады және жылу сақтайтын қабатпен қапталады. Вагондардағы және контейнерлердегі блоктар тұғырықтағы пакеттерді бірге орап, берік полимерлі жылу сақтайтын қабатпен қаптап тасымалданады;

      21) қатырылған, мұздатылған, тоңазытылған және салқындатылған жүктердің температурасы вагонға тиеу мезетінде өлшенеді.

      6. Жүкті тиеуге іші және сырты бұрын тасымалданған жүк қалдықтарынан тазартылған, тиіс болған жағдайларда жуылған және дезинфекцияланған, нақты жүктердi тасымалдауға жарамды жуылған және дезинфекцияланған көлік құралдары берілуі тиіс.

      7. Тағамдық азық-түліктерді тасымалдауға ұсыну кезінде ілеспе құжатта көлік құралына жүкті тиеген күні көрсетіледі.

      8. Азық-түлік тағамдарын тасымалдау барысында тауарлық көршілестік сақталуы тиіс. Тағамдық азық-түліктерді азық-түлікке жатпайтын жүктермен бірге тасымалдауға жол берілмейді.

      9. Көлік құралы осы санитариялық ережелердiң санитариялық-эпидемиологиялық талаптарына және техникалық регламенттерге сәйкес санитариялық төлқұжаты болады.

      10. Малды, құсты, тұшалардың мал азық-түлiктерiн және азық-түліктерді тасымалдағаннан кейiн көлік құралдары арнайы жуу-булау пункттерінде (станцияларында) тазаланады, қажет болған жағдайда Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етiлген құралдармен дезинфекцияланады.

      Изотермиялық вагондарды жуудың арнайы жабдықталған пунктінде жууға және дезинфекциялауға жол беріледі. Жуу пункті жуу машинасымен, икемді шлангілермен, ыстық және салқын суы бар арнайы пистолетпен, мәуесекпен, дезинфекциялауға арналған аппаратпен жабдықталады. Изотермиялық вагондардың сыртын жуу температурасы плюс 350С-тан төмен болмайды, сілті суымен жүргізіледі, сосын шлангі сумен шайылады. Вагонның іші арнайы щеткалармен жуылады, жуу ерітіндісінің температурасы 550С-тан кем болмауы тиіс. Жуу аяқталған соң атмосфераның 1,5 қысымымен, шлангідегі таза сумен 2-3 минут ішінде шайылуы, кептірілуі және пайдаланылған құралдың иісі толық кеткенге дейін желдетіледі.

      11. Шаруашылық-ауыз суды тасымалдау осы мақсатқа арналған, арнайы жабдықталған изотермиялық вагон-цистерналарда жүргізіледі. Ауыз сумен жанасатын жабдықтар мен сыйымдылықтар үшін Қазақстан Республикасында пайдалануға рұқсат етiлген материалдар пайдаланылады.

      12. Цистерналар мен бактардың бүйірінде «Ауыз су» деген жазуы болады. Цистерналар мен бактарды басқа мақсатқа пайдалануға жол берілмейді.

      13. Су тасымалдауға арналған сыйымдылықтардың құрылымында жылу оқшаулағыш 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) болады. Суды ағызуға арналған құрылғы сыйымдылықтың судан толық босауын қамтамасыз етеді.

      14. Сыйымдылықтың ішкі бетінде таттануға қарсы қабатының бұзылғаны байқалса, онда ішкі қабатты таттануға қарсы қосымша жөнделеді.

      15. Судың сапасы тасымалдау және сақтау барысында өзгермеуі тиіс.

      16. Жұмыс басталар алдында барлық қойма үй-жайларында және темір жол вагондарында қауіпті жүктерді түсіру кезінде ашық есік немесе есіктер мен люктер арқылы ықтиярсыз немесе табиғи жолмен желдету жүргізіледі. Вагондарды табиғи жолмен желдету кемінде 30 минут жүргізіледі. Қауіпті жүктермен жұмысқа қатысатын адамдар қорғаныш құралдарды пайдаланады, жасанды желдеткенде вагонның жел жағында болады.

      17. Қауіпті жүктерді тиеу және түсіру алдында ыдыстардың жарамдылығы тексеріледі. Бүлінген жәшіктер жүктерімен 300 м қашықтыққа түсіретін орынға апарады, жүктердің қалдығын мұқият жинап, қажеттілігіне қарай зарарсыздандырылады.

      18. Тиеп-түсіру жұмыстары арнайы бөлінген жерлерде, ғимараттардан, құрылыстардан және басқа да объектілерден қашықтығы кемінде 500 метр жерде жүргізіледі.

      19. Қауіпті жүктерді қашықтан басқару тәсілі бар қайта тиеу машиналар мен механизмдерін қолдану арқылы жүргізіледі. Қауіпті жүктермен жұмысқа жүргізушілер тікелей басқаратын ашық тиеу механизмдерін, карбюраторлармен не дизельмен жабық үй-жайда жұмыс жасайтын, тиеп-түсіру машиналарын қолдануға жол берілмейді. Қауіпті жүктермен жұмысқа арналған жүк машиналарының кабиналары герметикалық болып көзделеді және кабинаға берілетін ауаны тазартып таратын желдеткішімен жабдықталады.

      Қауіпті жүктермен жұмыстан кейін жүк механизмдері тазаланады және тиісті жағдайда залалсыздандырылады.

      20. Қауіпті жүктерді (жарылғыш материалдарды, қысылған, сұйықталған және қысыммен ерітілген газдарды, өздігінен жанатын заттарды, оңай тұтанатын сұйықтарды және қатты заттарды, тотығатын заттарды, замыр және тоттаналатын заттарды, улы заттарды, радиоактивтік материалдарды) тиеу және түсіру осы мақсатқа арнайы бөлінген және жабдықталған

      Қауіпті жүктермен тиеп-түсіру жұмыстары жалпы пайдалану орындарда жол берілмейді.

      21. Пек және онан шығарылған өнім жүктерді тиеу, түсіру барысында тозаңданбауы үшін оларды алдын-ала сумен суланады.

      Пек және одан жасалған бұйымдарды тиеу және түсіру түнгі уақытта жүргізіледі, бұлтты күндері және бастырманың астында жүргізіледі.

      22. Химиялық ыдыссыз жүктерді тиеу, түсіру жұмыстарын күннің қатты қызбаған және желдің аз уақытында жүргізілу тиіс.

      Химиялық ыдыссыз жүктерді тиеу- түсіру жұмыстарын ашық ауада, секундына 3 метрден артық желдің жылдамдығында жүргізіледі.

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

      24. Тиеу жұмыстарының соңында вагонның дұрыс толтырылуы тексеріледі, жүктердің бекітілуі, сонан соң соң вагон пломбыланады. Вагондардың ішін тексергенде, қауіпті жүк тиелген немесе жүкті түсіргенде соң жарылысқа қауіпсіз фонар пайдалануға болады. Фонарларды вагонда жағып өшіруге рұқсат берілмейді.

      25. Қауіпті жүктермен жұмысты күндіз және ерекшілік есебінде түнгі уақытта жұмыс жүргізілетін орында жеткілікті жарық болғанда жарылыстан қауіпсіз шырақпен қамтамасыз етілгенде жүргізіледі.

      26. Мұнай өнімдерін цистерналарға құю мен төгу механикаландырылған әдіспен жөнелтілушілер мен қабылдаушылар қоймаларында жүргізіледі.

      27. Цистернаның қақпақты тесіктері,қақпақтары мен цистерна қалпақтары жел соғатын жағынан диэлектрик қапталған құралмен ашылуы тиіс.

      28. Қышқыл және басқа қышқыл заттарды және басқа сілті заттарды ыдыста тасымалдап тиеп түсіру арнайы қоймаларда жүргізіледі,едені вагонның еденінің деңгейінде болады.

      Егер едені вагонның еденінің деңгейімен бірдей қойма болмаса мекеменің өздері қарастырған нұсқаулық бойынша жүргізіледі.

      29. Бутылдер қышқыл және күйдіргіш заттармен тасымалдау арнайы тележкаларда жүргізіледі немесе зембілдерде арнайы кетіктері бар ыдыстармен тасымалданады.

      Аталған жүктер зембілдерде 50 метрден артық жерге тасымалданбауы тиіс.Бөшкелер,ыдыстар және жәшіктер күйдіретін заттармен арбада алып жүруге жол беріледі.

      30. Қоймада кәрзеңкелер бутылдермен бір сөреге қойылады. Арнайы сөрелер болғанда бутылдерды екі қатар сөреге қоюға жол беріледі.

      31. Қышқылдарды тиеу-түсіру жайлары 12 вольт лампамен жабдықталуы тиіс

      32. Радиациялық орамдарды тиеу және түсіру тежеуіш алаңдары жоқ жабық вагондарға жүргізіледі.Көлемі 5 текше м артық радиоактивті заттар жүгі бар әмбебап контейнерлерді тиеу ашық жылжымалы құрамға жүргізіледі.

      33. Вагондардан улы заттарды түсіріп болғаннан соң темір жол көлігіндегі санитариялық-эпидемиологиялық қызметі мемлекеттік органының лауазымды мамандары тексеру жүргізіп, осы вагондарда малдарды, шөп, тамақ өнімдерін тасымалдауға мүмкіншілігі бар жөнінде санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды береді.

      34. Қауіпті жүктерді тасымалдау кезінде тасымалдайтын ыдыстарға мынадай талаптар қойылады:

      1) тасымалдау кезінде табиғаттың әртүрлі зоналарында қауіпті заттардың кеміп қалуын, төгіліп шашылуын (ағуын) болдырмауды ыдыстың конструкциясы мен заты қамтамасыз етеді;

      2) ыдысқа қауіпті деген белгі қойылады;

      3) ыдысты дайындайтын зат аз сіңіретін қасиеті болады;

      4) оңай тазалануы, тиісті жағдайда оңай залалсыздандырылуы тиіс.

      35.  Әмбебап контейнерлерде және жабық вагондарда қауіпті жүктерді тасымалдау кезде мынадай талаптар қамтамасыз етіледі:

      1) вагондар (цистерналар) және ыдыстар тиеуге іші–сырты тазаланған, залалсыздырылған күйінде беріледі;

      2) қауіпті жүктер түсірілгенен кейін вагондардың кузовтары немесе контейнерлер қаралады, тасымалданатын жүктің қалдықтары жиналады, тиіс болғанда барлық қауіпсіздік шараларын сақтап залалсыздандырылады;

      3) улы, ащы жүктерді барлық санатындағы тасымалдағанда вагондардың (цистерналардың), ыдыстардың тазалауын және залалсыздандыру жұмыстарын жүк қабылдағыштар жүргізеді. Қауіпті жүктер түсірілгеннен кейін вагон тасымалданған жүктің қалдықтарынан тазаланып, тиісті жағдайда жуылып және залалсыздандырылды;

      4) түсіру кезінде ыдыстың жарамсыздығын байқаса, төгіліп немесе шашылып, қауіпті заттың иісі болса жүк қабылдаушыны дереу шақырып залалсыздандыру мәселесін шешу тиіс және де көліктегі саниатрлық-эпидемиологиялық қадағалау басқармасын керкекті алдын – алу шараларын жүргізу үшін хабарлау тиіс;

      5) қауіпті жүктер Апаттық карточкасымен, қауіпсіздігін куәландыратын сәйкестік сертификатымен қоса жүреді;

      6) қауіпті жүктерден қайтқан ыдыстар мен вагондар жүкті жіберушіге жіберілгенде Апаттық карточкасымен қамтамасыз етіледі.

      36. Қауіпті жүктерді арнайы контейнерлерде тасымалдау.

      1) контейнерлер ішіндегі заттардың төгілуін сақтау үшін тасымалдау кезінде туындайтын түрлі салмақтарды көтеруі тиіс;

      2) қауіпті жүктерді тасымалдауға арналған контейнерлердің, олардағы заттардың қауіптілік дәрежесіне сәйкес қосымша қорғанысы болуы тиіс.

      37. Қауіпті жүктерді цистернада тасымалдау:

      1) құйылатын қауіпті жүктер биологиялық қауіптілігіне қарай есептеліп үш топқа бөлінеді: мұнай өнімдері (мұнай және оның өңделген өнімдері), химиялық заттар (органикалық және бейорганикалық талдау жолымен құралған, сұйық минералдық тыңайтқыштар, қышқыл және сілті), сұйықталған және қысымдалған газдар;

      2) цистернаның құрылысының іші сыртын қаптауға дайындауға материал –ҚТҚ мен үлгіге сәйкес болуы тиіс;

      3) цистерна тасымалданатын қауіпті жүктің түріне сәйкес келуі тиіс;

      4) құю алдында цистерна қаралады, төгілуі,құю арнайы бөлінген жерде жүргізіледі, жүкті құюға дайындалу (сұйылту,араластыру, дымқылдандыру) арнайы ыңғайландырылған ыдыстарда жүргізіледі;

      5) төгілуі анықталған жағдайда құю тоқтатылады, цистернаның ішіндегісі басқа сыйымдылық ыдысқа құйылады;

      6) құю жайында сорып тартатын ауа алмастыру қондырғыларын орнату,қоршаған ортаны қорғайтын қондырғылар орнату;

      7) құю аяқталғаннан соң цистернаның сыртқы беті сүртіледі немесе құйылатын жүктің іздері жойылғанша жуылады. Жүк құйылып алынған соң цистерналар жуу-булау объектілерінде өңделеді;

      8) қауіпті жүктерді тасымалдайтын цистерналарға арнайы белгі қойылады.

      38. Көлік құралдары жүк тасымалдап болғаннан соң олардың одан әрі қолданылуына қарамастан радиациялық бақылауға жатады.

      39. Жергілікті көздер немесе беті радиоактивті ластанған көлік құралы анықталған жағдайда дезактивациялау бойынша жұмыстарды жүргізуге құқық беретін лицензиясы бар ұйым немесе А тобының қызметкеріне жататын, арнайы дайындалған темір жол қызметкері өткізеді.

      40. 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, құрамында тірі микроорганизмдердің штаммдары бар адамдардың және жануарлардың жұқпалы ауруларын иммунды алдын алу және диагностикалауға арналған биологиялық препараттарды тасымалдау металл ыдыстарда (бактарда, бикстарда) тасымалданады.

      41. Жұқпалы заттарды тасымалдау кезінде жүк орны ішінде ішкі ыдыс және сыртқы ыдыс арасында ішіндегілердің тізімі орналастырылады. Сұйық жұқпалы заттары бар жүк тиеу орындарында қарама-қарсы екі жағына жүк тиеу орындарының жоғары жағын белгілейтін манипуляциялық белгілер жазылады.

      42. Эпизоотикалық жағдайы қолайсыз елдер мен аудандардан кеміргіштердің терілерін тасымалдауға жол берілмейді.

      43. Қауіпті жүктерді тасымалдаған кезде апаттық жағдай туындаған кезде санитариялық-эпидемиологиялық қызметтің мемлекеттік органдары, темір жол көлігіндегі полиция органдары, аумақтық төтенше жағдайлар жөніндегі коммисия, жүкті жөнелтуші және жүкті алушы хабардар етіледі,оқиға болған жерді қорғау,зардаптарын оқшаулау және жою, жоғалған немесе ұрланған жүкті іздеуді ұйымдастыру бойынша шаралары қолданылады.

      44. Халыққа қауіп әкелетін апаттық жағдай кезінде көлік ұйымдарының аумақтық бөлімшелері осы жағдайларға қатысты қызметтермен, ұйымдармен және жүк жөнелту (жүк қабылдау) мамандарымен бірлесе отырып төмендегі кешенді іс шараларды орындайды:

      1) апатты факторлерден зақымдану қаупінде тұрған аумақтарды және апаттың көзін санитариялық-эпидемиологиялық бақылау жүргізу, қауіпті аймақтың шекарасын анықтау, оны қоршау және бөлу үшін шараларын қолдану;

      2) тиісті жағдайда жақын аумақ тұрғындарын көшіру (көшіру аумағының радиусы жүктің қасиеті мен мөлшерінен, жергілікті ерекшеліктерден және ауа райы жағдайы бойынша анықталады);

      3) эпидемиологиялық жағдайды бағалау;

      4) радиоактивті, улы (токсинді) және ащы заттардың, боилогиялық қауіпті заттардың әсеріне ұшыраған адамдарды анықтау және оларға медициналық көмек көрсетуді ұйымдастыру;

      5) апатты жағдайларды жою жоспарын әзірлеу;

      6) қоршаған ортада химиялық/биологиялық және радиоактивтік заттарды ұстаудың динамикалық бақылауды белгілеу;

      7) апатты жағдайлардың зардаптарын жоюға қатысушыларды тіркеуді ұйымдастыру;

      8) Апаттық кәртішкеде көрсетілген белгілердің негізінде бейтараптандыру, дезактивациялау, дегазациялау/дезинфекциялау тәсілдері таңдалынады;

      9) бейтараптандыруды (дезактивациялау, дегазациялау/ дезинфекциялау, зарарсыздандыру) жергілікті, қоршаған ортаның және жүктің, техниканың және көліктің, арнайы киімдердің толықтығын бақылауды ұйымдастыру;

      10) апатты орында медициналық қамтамасыз етуді ұйымдастыру.

      45. Санитариялық-эпидемиологиялық қызметі мемлекеттік органының лауазымды тұлғалары апатты жағдай орнына келіп, тез арада апатты-қалпына келтіру жұмыстарын қауіпсіз түрде жүргізу және аумақты, жүкті көлік құралдарды механизмдерді тиімді түрде зарарсыздандыру бойынша тез арада санитариялық-эпидемиологиялық бақылауды ұйымдастырады.

      46. Қауіпті жүктермен апаттық жағдайларда жоюға тартылған тұлғалар арнайы оқытылады және жеке қорғаныш заттармен берілу нормасына сай қамтамасыз етіледі.

      47. Санитариялық-эпидемиологиялық қызметтің мемлекеттік органы қыс мезгіліндегі апаттық жағдай кезінде залалсыздандыру бойынша (дезактивациялау, дегазациялау/дезинфекциялау) жұмыстар аяқталғаннан кейін зертханалық тексеруді ұйымдастырады.

      48. Зарарсандыру жұмыстарының тиімділігін зертханалық бақылау жылдың жылы мезгілінде қайталанады, қажет болған жағдайда зарарсыздандыру бойынша жұмыстар жаңартылады.

      49. Санитариялық-эпидемиологиялық қорытындысымен расталған апатты жоюдан кейін қауіпті жүктердің апатты жағдайының зардаптарын жою жөніндегі жұмыстары аяқталған болып есептелінеді.

      50. Апатты жағдайды жою кезінде қолданылған жеке қорғаныс құралдары оларды одан кейін қолдану мүмкіндігін анықтау мақсатында тексеріске жіберіледі.

      51. Қауіпті жүктермен жұмыс істеуге 18 жасқа толмаған адамдар жіберілмейді.

      52. Қауіпті жүктермен жұмысқа орналасу алдында әр жұмысшы және уақытша жұмысқа тартылған адамдар қауіпті жүктердің улы қасиеттері жайлы, олармен жұмыс істеу ережелері, сақтану шаралары және апатты жағдайда алғашқы медициналық көмек көрсету ережелері бойынша инструктаж өтеді.

      53. Қауіпті жүктерді сақтау, тиеу-түсіру жұмыстарымен айналысатын адамдар жұмысқа орналасар алдында және белгіленген уақытта медициналық тексеруден, гигиеналық оқудан өтеді, арнайы киімдермен, жеке қорғаныс құралдарымен, медициналық қобдишалармен жабдықталады, арнайы тағамдармен жұмыс берушінің есебінен қамтамасыз етіледі.

      54. Қауіпті жүктермен жұмыс жасайтын объектілерде, жұмыстың орындалу тәртібін, қауіпсіздік шараларын және ұйымдастыру жұмыстарына байланысты жауапты тұлғаларды анықтайтын санитариялық-эпидемиологиялық қызметінің мемлекеттік органымен келісілген нұсқаулық әзірленеді.

Қазақстан Республикасының

Денсаулық сақтау министрінің м.а.

2010 жылғы 3 тамыздағы

№ 587 бұйрығына 2-қосымша

 **«Жүк вагондарын техникалық тексеріп-қарау пункттерiне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ережесі 1. Жалпы ережелер**

      1. «Жүк вагондарын техникалық тексеріп-қарау пункттерiне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» осы санитариялық ережелер (бұдан әрі – санитариялық ереже) жер учаскесін таңдауға, жүк вагондарын техникалық тексеріп-қарау пункттерін (бұдан әрі – ТТТҚП) жобалауға, салуға, реконструкциялауға, жөндеуге, пайдалануға және ұстауға енгізуге, тұрмыстық қызмет көрсету мен тамақтану жағдайларына, тұтыну қалдықтарын жинақтауға, адамға әсер ететін физикалық фактор көздеріне, санитариялық-эпидемиялық (алдын алу) іс–шараларын ұйымдастыру және өткізуге, сумен жабдықтауға, кәріздеуге, жарықтандыру мен желдетуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды белгілейді.

      2. Осы санитариялық ережеде санитариялық–эпидемиологиялық талаптары жаппай тиеу және түсіру; вагондарды тасымалдауға жаппай дайындау; вагондарды ағытпастан жөндеу жүргізілетін сұрыптау станциялары парктерінің ТТТҚП-на қолданылады.

 **2. Техникалық қарау пункттерін жобалауға, құрылысына, жабдықтауға, адамға әсер ететін физикалық фактор көздеріне,  пайдалануға және күтіп-ұстауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

      3. ТТҚП-ны жобалау, орналастыру, салу, реконструкциялау және пайдалану осы санитариялық ереженiң талаптарына сәйкес санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды негiзiнде жүзеге асырылады.

      ТТҚП құрылысына арналған жер учаскесін таңдау белгіленген тәртіппен жүргізіледі. ТТҚП құрылысының жер учаскесі ластанған немесе ластануы мүмкін мынадай көздерден: дәретханалардан, қоқыс төгілген орлардан, тыңайтқыш және улы химикаттар қоймаларынан, өнеркәсіптік ұйымдардан, кәріз құрылыстарынан, қараусыз қалған ескі құдықтардан, мал қораларынан жерасты суының ағысынан кемінде 50 метрге (бұдан әрі – м) жоғары алыстағы ластанбаған учаскеде таңдалады.

      4. Санитариялық-қорғаныш аймағының (бұдан әрі – СҚА) өлшемі ТТТҚП-ны жобалағанда есепке алынады.

      5. Жол арасындағы аумақ учаскелері габариттік талаптарға сәйкес болуы тиіс және жұмыс істейтін персоналдардың қауіпсіздік талаптарына, жолдың профилі және жоспарға сәйкес, жауын мен жиналған су ағу үшін еңіс болуы тиіс.

      6. Жұмыс істейтіндерге арналған үй-жайлардан басқа жұмыс орнынан тұрмыстық үй-жайларға дейінгі арақашықтық 500 м, салқын климатты аудандарда 300 м аспауы тиіс. Жұмыс орындарынан 150 м артық емес арақашықтықта жеке тұрған ғимараттарда жұмыс істейтіндердің демалыс бөлмелері жабдықталады. Тамақтандыру пункттері ТТҚП-ден 200 м артық емес арақашықтықта орналасады.

      7. ТТҚП жобалау және реконструкциялау кезінде мынадай автоматтандыру және механикаландыру құралдары көзделеді:

      1) теледидар автоматтары мен логикалық құрылғыларды қолдана отырып поездардың қозғалысы кезінде жарамсыздықты автоматтық анықтау жүйелері;

      2) поездарда қызып кеткен букстарды жанасусыз анықтау аспаптары;

      3) электрондық дефектоскопия аспаптары;

      4) вагондарды ажыратпай жөндеуге арналған өзі жүретін әмбебап машиналар;

      5) электрленбеген учаскелерде өтпелі көпірлерде орналасқан эстакадалар, тельферлер және бөлшектерді темір жолдан көлденең тасымалдауға арналған жер асты тоннелдері;

      6) май жүретін құбырлар, ауа жүретін құбырлар, тежегіштерді орталықтандырылған сынау жүйесі, төмен деңгейлі дауыспен екі жақты сөйлесетін байланыс;

      7) құрамдарды орталықтандырылған қоршау құрылғысы.

      8. Өзі жүретін әмбебап жөндеу машиналарының құрылғысында дәнекерлеу, автотіркегіштің басын, маятникті аспаны және ортаға келтіретін арқалықтарды ауыстыру, қосалқы бөлшектер, материалдар, құрал-сайман мен аспаптарды жұмыс орнына жеткізуге арналған құрылғылар көзделеді.

      Бұдан басқа, машинада жарықты тоғыстыруға және жұмыс орнын қосымша жарықтандыру үшін оның бағытын өзгертуге мүмкіндік беретін электр фаралар; ТТҚП операторымен жедел байланысқа арналған радиостанция болуы тиіс.

      9. Технологиялық процесстерді әзірлеу кезінде, шектік рұқсат етілген концентрациядан (бұдан әрі -ШРЕК) артатын зиянды заттарды бөлетін көздер болып табылмайтын, жабдықтар ескеріледі.

      10. Жұмыс орнында болатын зияндық өндірістік факторлар ШРЕК-ден артпауы тиіс.

      Компрессорлық бөлімшенің қабырғалары дыбысты оқшаулайтын материалдан дайындалады.

      11. Еңбектi ұйымдастыру поездар бойындағы өндiрiлмейтiн қозғалыстарды қысқартуды көздейді. Поездарды өңдеудiң технологиялық процессі орындарында тұрған қараушылардың жанынан вагондардың өтуiн көздейді.

      12. Қосалқы бөлшектерді сақтауға арналған стеллаждар өзі жүретін әмбебап жөндеу машиналарының жұмыс жолының соңғы учаскелерінде орнатылады. Стеллаждардың өлшемдері ауысым ішіндегі жұмыс үшін машиналардың бөлшектермен және материалдармен жабдықталуын көздейді.

      13. ТТҚП- да көпсалалы өздігінен жүретін жөндеу машинасын пайдалану мүмкін емес жағдайда, бөлшектерді сақтауға арналған стеллаждар барлық жол аралықтарда 200 м артық емес арақашықтықта орналастырылады.

      14. Жұмысы қауырт ТТҚП учаскелерінде жер асты жаяу жүретін тоннелдер көзделеді. Жер асты тоннелдерінде қоршайтын құрылғылармен жабдықталған бөлшектерді автоматты тасымалдайтын құрылыстарды орналастыруға жол беріледі.

      15. Станцияның мойнағында іштен реттелетін жарық беретін прожектормен және сөйлесетін байланыспен жабдықталған, тереңдетілген әйнектелген қарау пункттері жабдықталады.

      16. Тұрмыстық үй-жайларда киім шешетін орындар, себезгі, қол жуатын орындар, ауыз сумен жабдықтау құрылғылар, жұмысшылар демалатын және жылынатын үй-жайлар, жұмыс киімі мен аяқ киімдерді кептіру, жуу, химиялық тазарту және жөндеуге арналған үй-жайлар мен құрылғылар, тамақтану пункттері көзделеді.

      17. Сыртқы температура минус 20 градустан (бұдан әрі – ҮС) төмен болғанда тұрмыстық үй-жайлардың сырттан кіретін есігі екі тамбурмен және ауа-жылу перделерімен жабдықталады. Терезе мен есіктердің жақтаулары серпімді төсемдермен тығыздалынады және тартылатын аспаптармен жабдықталады

      18. Жұмыс киіміне арналған үй-жайлар үйде киетін киімдерді ілетін орындардан бөлек орналасады. Себезгілер киім ілетін шкафтармен жапсарлас орналасады.

      19. Жұмыс 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 жабдықталады. Шкафтардың төменгі бөлігінде кеңдігі 0,03 шаршы метр (бұдан әрі – м І) тесігі болады, ал жоғарғы бөлігінде сағатына 25 текше метр (бұдан әрі – м3/сағ.) ауаны механикалық жолмен соратын құрылғы болады.

      20. Киім ілетін орынның жанында ауысымда көп адам жұмыс істеген жағдайда кептіргішті қолданатын әрбір адамға 0,2 м2 есебінен жұмыс киімдерін кептіруге арналған үй-жай көзделеді.

      21. Себезгілерді жобалау және оның құрылғысы қолданыстағы санитариялық ережелерге сәйкес болуы тиіс.

      22. Жұмысшылардың демалуына және жылынуына арналған үй-жайлар саны технологиялық процесспен көзделген топ саны бойынша, бірақ вагондарды қарау және жөндеу учаскесінде кемінде үш үй-жай орнатылады (құрамның басында, ортасында және аяғында).

      23. Жұмысшылардың демалуына және жылынуына арналған үй-жайдың ауданы көп адам жұмыс істейтін ауысымда бір жұмысшыға 0,3 м2 есебінен, бірақ кемінде 18 м2 қабылданады.

      24. Жұмысшылар саны көп емес (көп адам жұмыс істейтін ауысымда 30 адамнан кем) ТТҚП-да және жақын жерде тамақтану пункті болмаған жағдайда тамақты жұмысшылар демалатын және жылынатын үй-жайларда ішуге жол беріледі. Бұл жағдайда көрсетілген үй-жайдың ауданы 1 жұмысшыға 1 м2 есебінен қабылданады.

      25. Жұмысшылар демалатын және жылынатын үй-жайлар су құбырымен, кәрізбен, қабырғаның төменгі аумағынан жоғары қарай біркелкі жылытумен, еденнен және еденкемерлік қыздыру құралдарын қолдану арқылы үй-жайдың периметрі бойынша жылытқыш аспаптармен, қорғаныс пасталары және қол жууға арналған сұйықтықтармен жабдықталған қол жуғыштармен, кептіргіш шкафтармен (қолғаптар, бас киімдер, пималар мен плащтарды), электрлі қайнатқыштармен жабдықталады. Егер бұл үй-жайларда тамақ ішу қарастырылса қосымша тұрмыстық тоңазытқыштар, тамақ жылытатын қондырғылар орнатылады. Жұмысшылардың демалуы мен жылынуына арналған үй-жайда үстел, орындықтар, кресло немесе дивандар көзделеді. Жұмысшылардың демалуы мен жылынуына арналған әрбір үй-жайда жылытылған дәретханалар қарастырылады.

      26. ТТҚП–дегі жұмысшылар санына байланысты асханадан әкелінетін ыстық тағамдармен қамтамасыз ететін буфеттерді орналастыруға жол беріледі. Тамақтану пункттері тәулік бойы жұмыс істеуі тиіс.

      27. Жұмыс киімдерін жуу ТТҚП арнайы кір жуатын орнында, вагон депосында немесе темір жол ұйымдарының топтарына арналған кір жуатын орындарында қарастырылады.

      28. Еден тостағандары немесе унитаздар және писсуарлардың саны ТТҚП жұмысшылардың анағұрлым көп санды тобына және темір жол станциясының санитариялық 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 санының кемінде 30 % унитаздар қарастырылады.

      29. Қолдың күйіп қалуын болдырмау және букстағы температура қызуын анықтау үшін ТТҚП жұмысшылары инерциялығы төмен термометрі бар арнайы қысқыш ілгектермен жабдықталады.

      30. Жылдың суық мезгілінде ТТҚП жұмысшылары ауысым бойы ыстық шай немесе кофемен, ал ауа температурасы жоғарылаған айларда – ауыз сумен қамтамасыз етіледі.

 **4. Сумен жабдықтауға, кәрізге, жылумен жабдықтауға, жарықтандыруға, желдетуге, аумақты техникалық қарау пункттерінде тұтыну қалдықтарын жинақтауға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

      31. ТТҚП барлық ғимараттары мен құрылыстары орталықтандырылған су құбырымен және кәрізбен қамтамасыз етіледі.

      32. Шаруашылық-ауыз суға арналған су денсаулыққа қауіпсіз және органолептикалық, микробиологиялық, химиялық нормативтерге сәйкес болуы тиіс.

      33. ТТҚП өндірістік және тұрмыстық үй-жайларында барлық қол жуғыш раковиналарға оларға қоспалауыш орнату арқылы ыстық су жүргізіледі.

      34. ТТҚП кәрізі аумақтан жер бетіндегі және жаңбыр суларын, өндірістік және қосалқы ғимараттардың өндірістік суын және шаруашылық-фекальдық шайындыларды шығаруды қамтамасыз етеді.

      Жер бетіндегі жаңбыр сулары және өндірістік шайынды сулар алдын ала мұнай өнімдерінен тазартылады және қолданыстағы кәріз желісіне жіберіледі.

      35. ТТҚП-ның жер бетіндегі жаңбыр суларын, өндірістік және фекальдық-шаруашылық шайынды суды тиісті тазартусыз су айдынына, сондай-ақ сіңіргіш құдықтар құрылғысына шығаруға жол берілмейді.

      36. ТТҚП өндірістік учаскелерінде жалпы және жергілікті жасанды жарықтандыру көзделеді.

      37. Жолдарды жалпы жарықтандыру үшін ДРЛ КГ шамдары бар РКУ маркалы бар шамшырақ, қыздыру шамдарынан жасалған гирляндалар қамтамасыз ететін, вагондарды қарау және жөндеу жүргізетін жолдарда 30 люкс (бұдан әрі – лк) жарықтандыруды іске асырылады.

      38. Вагондардың астында және олардың арасында жұмыс істегенде ұстауышы бар тасымалды шамшырақтар қолданылады. Жолдар аралығындағы тасымалды шамшырақтар үшін төменгі вольт кернеулігіне қосуға арналған құрылғы көзделеді. Жергілікті жарықтандыруға қосымша көздер ретінде аккумуляторлық қол шамдар қолданылады.

      39. Стрелка мойнақтарында қозғалыстағы вагондар құрамын қарауды ұйымдастырғанда жұмысшы беттерін жарықтандыру деңгейі кемінде 30 лк прожекторлық жарықтандыру көзделеді.

      40. ТТҚП аумағын жинау жазғы уақытта күн сайын суғарумен, қысқы уақытта қар мен мұздан тазартылады, көктайғақ кезінде құм себіледі.

      Құрал-саймандар, механизмдер, бөлшектер және материалдар пайдаланудан кейін тез арада жұмысшылар өтетін және басқа да орындардан алынып жиналады.

      41. Жөндеу жұмыстарын орындау барысында пайда болған өндірістік қалдықтар металлдан жасалған ыдысқа жиналады, шығарылады және жойылады.

      42. Жердің бетіндегі жаңбыр суын ағызатын кәріз жоқ ТТҚП-да, ол жабдықталғанға дейін мыналар қажет: қар мен мұздан тазалауды, лас топырақты таза топырақпен ауыстыруды қамтамасыз ету; дәретханалардың шұңқыры 2/3 бөлігі толған кезде тазарту қамтамасыз ету тиіс.

      43. ТТҚП жұмысшылары арнайы киіммен және аяқ киіммен, жеке қорғаныш құралдарымен қамтамасыз етіледі.

Қазақстан Республикасының

Денсаулық сақтау министрінің м.а.

2010 жылғы 3 тамыздағы

№ 587 бұйрығына 3-қосымша

 **«Темір жол станцияларындағы санитариялық-карантиндік тұйыққа қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ережесі 1. Жалпы ережелер**

      1. Осы «Темір жол станцияларындағы санитариялық-карантиндік тұйыққа қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық ережелері (бұдан әрі – санитариялық ереже) санитариялық-карантиндік тұйықтың күтіп**-**ұстауға және пайдалануға, аумаққа, шаруашылық-ауыз сумен қамтамасыз етуге, тұрмыстық қызмет көрсету және тамақтану жағдайларына, тұтыну қалдықтарын жинақтауға, санитариялық-эпидемияға қарсы (профилактикалық) іс-шараларын ұйымдастыруға, кәріздеуге, жарықтандыруға, медициналық қамтамасыз етуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар белгілейді.

      2. Осы санитариялық ережеде мынадай термин пайдаланылған:

      санитариялық-карантиндік тұйық (бұдан әрі – тұйық) – эпидемиологиялық көрсеткіштер бойынша карантинді және аса қауіпті аурулардың әкеліну және таралу қаупі төнген жағдайда жолаушылары бар вагонды оқшаулауға және қоюға арналған темір жол төсеміндегі учаске.

 **2. Күтіп-ұстауға және пайдалануға, аумаққа, шаруашылық-ауыз сумен қамтамасыз етуге, тұрмыстық қызмет көрсету және тамақтану жағдайларына, тұтыну қалдықтарын жинақтауға, санитариялық-эпидемияға қарсы (профилактикалық) іс-шараларын ұйымдастыруға, кәріздеуге, жарықтандыруға, медициналық қамтамасыз етуге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар**

      3. Тұйық жол бөлімшелерімен - «Қазақстан темір жолы ұлттық компаниясы АҚ-нің» станциядағы филиалдарымен станцияны санитариялық қорғау бойынша жоспарлармен көзделеді.

      Тұйық осы санитариялық ереженің 1-қосымшасына сәйкес ашылады.

      Тұйыққа санитариялық паспорт беріледі.

      4. Тұйық елді мекеннен кем дегенде 500 метрге (одан әрі – м) қашық орналасады. Азық-түліктерді жеткізу, жолаушыларды эвакуациялау мақсатында автомобиль көлігі үшін кіретін жолдар көзделеді.

      5. Тұйықтың аумағында мыналар:

      1) түнгі кезде аумақты жарықтандыру үшін электр желісіне вагондарды қосуға арналған нүктелер және телефон байланысы жабдықталады;

      2) бетондалған шұңқыры бар аулалық дәретханалар және қол жуғыштар немесе вагонның астына шайынды суды жинау үшін қойылатын металл сыйымдылықтары бар құрастырылатын-қалқанды тасымалданатын құрылымдар көзделеді;

      3) қатты тұрмыстық қалдықтарды жинау үшін металл контейнерлер орнатылады. Қалдықтар осы мақсатқа арналған металл пеште өртеледі.

      6. Қазылған шұңқырлар орналасқан аумақ периметрі бойынша 1,5 м биіктікте қоршалады. Шұңқырлар металл қақпақтармен жабылады. Қазылған шұңқырларды қоқыс жинау үшін пайдалануға жол берілмейді.

      7. Дәретханалар, қазылған шұңқырлар, қоқыс салғыштар күніне кемінде бір рет дезинфекцияланады.

      8. Тұйық орталықтандырылған немесе орталықтандырылмаған сумен жабдықтаумен қамтамасыз етіледі. Орталықтандырылған сумен жабдықтау болған жағдайда су тарату шүмектері көзделеді.

      Су құбыры болмаған жағдайда, вагондар суы бар вагондардан немесе су тасымалдайтын автокөліктен сумен толтырылады. Тұйыққа бекітілген суы бар вагондар жұмыс істеу барысында ауыстырылмаайды. Вагонды әрбір рет сумен толтырып болғаннан кейін суы бар вагондар мен су тасымалдайтын автокөліктер тұйықтан шықпай тұрып Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген құралдармен дезинфекцияланады. Шаруашылық-ауыз қажеттілікке арналған су органолептикалық, микробиологиялық, химиялық нормативтерге сәйкес болуы тиіс.

      9. Су тарату шүмектері периметрі бойынша қоршалады. Елді мекендер тұрғындарының су тарату шүмектерін пайдалануына жол берілмейді.

      10. Тұйықтың аумағында немесе ол тіркелген станцияда осы санитариялық ереженің 2-қосымшасына сәйкес жабдықтардың, жуу және дезинфекциялау құралдарының ең аз қорын сақтау үшін үй-жай көзделеді.

      11. Жолаушыларды тамақтандыру бір орталықтан ұйымдастырылады. Ыстық тамақты жеткізу термостармен жүзеге асырылады. Тамақты жеткізуге арналған көлікті басқа мақсатта пайдалануға жол берілмейді. Автокөлік тұйық аумағынан әрбір шыққан сайын сыртынан дезинфекцияланады.

      12. Карантиндік немесе аса қауіпті инфекциялық аурумен сырқаттанған науқас анықталған кезде ыдыстарды зарарсыздандыру және вагонды күнделікті дезинфекциялау осы санитариялық ереженің 3-қосымшасына сәйкес жүргізіледі. Тамақ ішу тікелей вагонда жүргізіледі. Тамақты тарату қақпақтары бар сыйымдылықтарда вагон бойынша кезекші жүзеге асырады.

      13. Қайнатылған су қолданылады. Пісірілген жұмыртқа, ірімшік, ысталған шұжық, печенье сияқты тағамдардан таңғы асты тез жинақтау үшін полиэтилен пакеттері көзделеді.

      14. Вагонды жинау күніне 2 рет ылғалды тәсілмен, Қазақстан Республикасында руқсат етілген жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып жүзеге асырылады.

      15. Карантиндік немесе аса қауіпті инфекциялық аурумен сырқаттанған науқас (күдікті) анықталған жағдайда, науқас сол купеде қалдырылады, онымен байланыста болған адамдар басқа купеге уақытша оқшалауланады.

      16. Науқас адамды анықтаған медицина қызметкері оны стационарға жатқызғанға дейін санитариялық-эпидемияға қарсы (профилактикалық) іс-шаралар жүргізеді.

      17. Оқшауланған адамдарға күнделікті бақылау, тексеріп-қарау және дене қызуын өлшеу арқылы медициналық қадағалау жүргізіледі. Тұйықта бірнеше вагон орналастырылған жағдайда әрбір вагонға жеке медициналық персонал бекітіледі. Тұйықтың медициналық персоналы карантиндік және аса қауіпті инфекциялық ауру ошағын дезинфекциялау режимі мәселелері бойынша дайындықтан өтеді.

Темір жол станцияларындағы санитариялық-

карантиндік тұйыққа қойылатын

санитариялық-эпидемиологиялық талаптар»

санитариялық ережеге 1-қосымша

 **Тұйықты ашу сызбасы**

      1. Станция бастығы (станция бойынша кезекші) құрамда карантиндік вагонның (вагондардың) болуы туралы хабарлама алып, мыналарды:

      1) тұйықты ашу жоспарын қолданысқа енгізеді;

      2) полицияның желілік бөлімі бастығына, сумен жабдықтауға, электрмен қамтамасыз етуге жауапты ұйымдардың басшыларына және басқа да қатысты адамдарға карантиндік режимді орындау жөніндегі іс-шараларды өткізу қажеттілігі жөнінде мәлімдейді;

      3) іс-шаралардың белгіленген мерзімдерде орындалуына бақылау белгілейді.

      2. Полицияның желілік бөлімінің бастығы (30 минут ішінде) карантиндік вагон жолаушыларын қорғауды қамтамасыз ететін полиция нарядын жібереді.

      3. Қоқыстар мен нәжістерді шығаруға жауапты ұйымның бастығы қоқыс салғыштардың, дәретханалық сыйымдылықтардың болуын және жарамдылығын тексереді, болмаған жағдайда оларды 3 сағат ішінде орнатады және тұйықтан қоқыс пен нәжістерді жиналуына қарай шығаруды қамтамасыз етеді (дезинфекциядан кейін).

      4. Сумен жабдықтауға жауапты ұйымның бастығы су құбыры шүмектерінің, өрт сөндіргіш гидранттардың жарамдылығын тексереді және сумен жабдықтауды қамтамасыз етеді.

      5. Электрмен қамтамасыз етуге жауапты ұйымның бастығы карантиндік тұйықтың жарықтандырумен қамтамасыз етілуін тексереді, қажет болған жағдайда оларды күшейту жөнінде шара қабылдайды, сондай-ақ карантиндік вагон вагондарына 3 сағаттық мерзім ішінде жарық қосу туралы шара қолданады.

      6. Тамақтандыруға жауапты ұйымның бастығы карантиндік вагон жолаушыларына 3 реттік ыстық тамақ ұйымдастырады.

      7. Вагонды күтіп-ұстауға жауапты ұйымның бастығы жеткілікті көлемде төсек әбзелдерімен, шаруашылық мүкаммалымен (шелек, легендер, шәугімдер, ауыз суға арналған кішкене бактар, асхана және шай ішетін ыдыстар) қамтамасыз етеді.

      8. Белгі беруге мен байланысқа жауапты ұйымның бастығы телефон қосуды және үзіліссіз байланысты қамтамасыз етеді.

      9. Емдеу-профилактикалық ұйымның басшысы 1 сағат ішінде оқшауланған адамдарға медициналық қызмет көрсету үшін персонал бөлуді қамтамасыз етеді, барлық оқшаулау мерзіміне медициналық қадағалауды және вагонда оқшаулау шараларды сақталуын қамтамасыз етеді.

      10. Санитариялық-эпидемиологиялық қызметтің мемлекеттік органы карантиндік вагонның жұмысына әдістемелік басшылық жасауды және онда оқшаулау шаралардың сақталуына бақылауды қамтамасыз етеді.

Темір жол станцияларындағы санитариялық-

карантиндік тұйыққа қойылатын

санитариялық-эпидемиологиялық талаптар»

санитариялық ережеге 2-қосымша

 **Тұйықтың жуу және дезинфекциялау құралдарының, жабдықтардың  ең аз қоры**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Атауы | Мөлшері |
| 1. | Электр кабелі | 50 м |
| 2. | Телефон кабелі | 50 м |
| 3. | Телефон аппараты | 1 дана |
| 4. | Су құбыры шлангілері | 50 м |
| 5. | Қоқыс салғыш | 1 бірлік |
| 6. | Дәретхана құрылғысы | 1 бірлік |
| 7. | Қол жуғыш құрылғысы | 2 бірлік |
| 8. | Металл сыйымдылық | 2 бірлік |
| 9. | Термос (5л) | 5 бірлік |
| 10. | Су қайнатқыш | 5 бірлік |
| 11. | Полиэтилен пакеттер | 50 дана |
| 12. | Дәретхана қағазы | 10 дана |
| 13. | Металл пеш | 1 бірлік |
| 14. | Қол жуғыш | 5 бірлік |
| 15. | Қол шамдар | 5 бірлік |
| 16. | Дезинфекциялық құралдар | кемінде 50 кг |
| 17. | Жуу құралдары | кемінде 50 кг |

«Темір жол станцияларындағы санитариялық-

карантиндік тұйыққа қойылатын

санитариялық-эпидемиологиялық талаптар»

санитариялық ережелеріне 3-қосымша

 **Карантиндік, аса қауіпті инфекциялық ауруы бар науқас анықталған кезде жолаушылар поезды вагонын дезинфекциялауға қойылатын талаптар**

      1. Жолаушы поезды вагонына ағымдағы дезинфекцияны карантиндік немесе аса қауіпті ауруы бар науқас (күдікті) анықталған жағдайда жолсерік медицина қызметкерінің басшылығымен және бақылауымен науқасты вагоннан стационарға эвакуациялаған сәтке дейін жүргізеді. Науқасты эвакуациялағаннан кейін вагонда қорытынды дезинфекциялау жүргізіледі.

      2. Ағымдағы дезинфекциялануға Қазақстан Республикасында тіркелген және руқсат етілген құралдармен мыналар жатады:

      1) науқастың бөлінділері бар ыдыс (нәжіс, құсық);

      2) ыдыстар (стакандар, тарелкелер, қасықтар, шанышқылар) әрбір қолданыстан кейін, артынша сумен шайылады;

      3) тағам қалдықтары, қоқыс;

      3. Дезинфекциялық ерітіндіге батырылған іш киімдер мен төсек әбзелдері клеенка қапқа немесе жастықтың тысына жиналады, жастық тысындағы төсек әбзелдері қорытынды дезинфекцияланғанға дейін науқастың купесінде сақталады;

      4. Дәретхана бөлмелерінде қабырғалар, еден, қол жуғыш раковина мен унитаз дезинфекциялық құралдардың ерітіндісіне батырылған шүберекпен жуылады, сүртіледі; қол жуғыш раковинаны, унитазды өңдеген кезде жөке қолданады.

      5. Науқастың купесіндегі дезинфекциялық құралмен еден жуылады, қабырғалары, есігінің тұтқалары сүртіледі; еден немесе басқа да беттер науқастың бөлінділерімен (нәжіс, құсық, қақырық, зәр) ластанған кезде едендегі ластанған жерлерге дезинфекциялық ерітінді құйылады, кейіннен бөлінділер жиналады және сол жерлер қайта дезинфекцияланады.

      6. Қазақстан Республикасында тіркелген және рұқсат етілген дезинфекциялық құралдардың бірімен дәліздегі, вагонның басқа да купесіндегі және тамбурлардағы еден жуылады, кілем төсеніштері, есік тұтқалары, терезе жақтары сүртіледі.

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