

Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау
министрлігі

Приказ Министра
здравоохранения Республики
Казахстан от 23 сентября 2021
года № ҚР ДСМ - 98.
Зарегистрирован в Министерстве
юстиции Республики Казахстан 28
сентября 2021 года № 24530

Министерство здравоохранения Республики
Казахстан

Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по обслуживанию транспортных средств и пассажиров»

Сноска. Вводится в действие по истечении шестидесяти календарных дней после дня его первого официального опубликования в соответствии с пунктом 5 настоящего приказа.

В соответствии с подпунктом 132-1) пункта 16 Положения о Министерстве здравоохранения Республики Казахстан, утвержденного постановлением Правительства Республики Казахстан от 17 февраля 2017 года № 71

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по обслуживанию транспортных средств и пассажиров» согласно приложению 1 к настоящему приказу.

2. Признать утратившими силу некоторые приказы Министерства здравоохранения Республики Казахстан и Министерства национальной экономики Республики Казахстан по перечню согласно приложению 2 к настоящему приказу.

3. Комитету санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан в установленном законодательством Республики Казахстан порядке обеспечить:



QR-код содержит данные ЭЦП должностного лица РГП на ПХВ «ИЗПИ»



QR-код содержит ссылку на
данный документ в ЭКБ НПА РК

- 1) государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан;
- 2) размещение настоящего приказа на интернет-ресурсе Министерства здравоохранения Республики Казахстан после его официального опубликования;
- 3) в течение десяти рабочих дней после государственной регистрации настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан представление в Юридический департамент Министерства здравоохранения Республики Казахстан сведений об исполнении мероприятий, предусмотренных подпунктами 1) и 2) настоящего пункта.
4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на курирующего вице-министра здравоохранения Республики Казахстан.
5. Настоящий приказ вводится в действие по истечении шестидесяти календарных дней после дня его первого официального опубликования.

**Министр здравоохранения
Республики Казахстан**

А. Цой

«СОГЛАСОВАН»

Министерство индустрии и
инфраструктурного развития
Республики Казахстан

«СОГЛАСОВАН»

Министерство торговли и интеграции
Республики Казахстан

«СОГЛАСОВАН»

Министерство внутренних дел
Республики Казахстан

«СОГЛАСОВАН»

Министерство энергетики
Республики Казахстан

Приложение 1 к приказу
Министр здравоохранения
Республики Казахстан
от 23 сентября 2021 года
№ ҚР ДСМ - 98

**Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к
объектам по обслуживанию транспортных средств и пассажиров»**

Глава 1. Общие положения

1. Настоящие Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по обслуживанию транспортных средств и пассажиров» (далее – Санитарные правила) разработаны в соответствии с подпунктом 132-1) пункта 16 Положения о Министерстве здравоохранения Республики Казахстан, утвержденного постановлением Правительства Республики Казахстан от 17 февраля 2017 года № 71 (далее – Положение) и определяют санитарно-эпидемиологические требования к объектам по обслуживанию транспортных средств и пассажиров при:

1) выборе земельного участка под строительство, проектировании, строительстве новых, реконструкции, переоборудовании, перепланировке и расширении существующих объектов, ремонте, вводе в эксплуатацию, содержании и эксплуатации;

2) организации и проведении санитарно-противоэпидемических мероприятий и санитарно-профилактических мероприятий на период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина.

2. В настоящих Санитарных правилах использованы следующие термины и определения:

1) авиационная техническая база (далее – АТБ) – комплекс сооружений, механических и иных средств, предназначенных для выполнения комплекса работ по техническому обслуживанию, текущему ремонту, доработкам конструкции, технологического оборудования и оснастки воздушных судов, по сбору и расшифровке полетной информации;

2) ангар – сооружение для хранения, технического обслуживания и ремонта транспортных средств;

3) автотранспортное предприятие – юридическое лицо, занятое деятельностью по перевозке автомобильным транспортом грузов, пассажиров, багажа, хранению, техническому обслуживанию и ремонту автотранспортных средств, действующее в соответствии с законодательством Республики Казахстан;

4) автозаправочная станция – технологический комплекс сооружений, оснащенный оборудованием, обеспечивающий хранение и розничную реализацию нефтепродуктов;

5) автогазозаправочная станция – технологический комплекс сооружений, оснащенный оборудованием, обеспечивающий хранение и розничную реализацию сжиженного газа;

6) станция (мастерская) технического обслуживания и ремонта автомобильных транспортных средств – комплекс сооружений, предназначенный для технического обслуживания и ремонта автомобильных транспортных средств;

7) автовокзал – комплекс сооружений, предназначенный для обслуживания пассажиров и водителей автобусов, пассажиропоток которого составляет более пятисот человек в сутки, и включающий в себя: капитальное здание с залом ожидания вместимостью свыше семидесяти пяти человек и билетными кассами, пункты медицинского освидетельствования водителей и оказания первичной медико-санитарной помощи, камеры хранения, перрон для посадки и высадки пассажиров, площадку для стоянки автобусов, посты для осмотра автобусов, диспетчерские пункты и комнату матери и ребенка;

8) автостанция – комплекс сооружений, предназначенный для обслуживания пассажиров и водителей автобусов, пассажиропоток которого составляет менее пятисот человек в сутки, и включающий в себя: капитальное здание с залом ожидания вместимостью до семидесяти пяти человек и билетными кассами, камеры хранения, перрон для посадки и высадки пассажиров, площадку для стоянки автобусов, диспетчерские пункты, расположенный на территории не менее двух с половиной тысяч квадратных метров;

9) аэродром сельскохозяйственный – аэродром, предназначенный для обеспечения полетов воздушных судов гражданской авиации выполняющих авиационно-химические работы;

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

11) аэровокзал – комплекс зданий и сооружений, предназначенный для обслуживания пассажиров воздушного транспорта в аэропортах;

12) аэропорт – комплекс сооружений, предназначенный для приема и отправки воздушных судов, обслуживания воздушных перевозок и имеющий для этих целей аэродром, аэровокзал, другие сооружения, а также необходимое оборудование;

13) бластчиллер – аппарат интенсивного охлаждения, обеспечивающий заморозку продукта;

14) бортовое питание – питание, предназначенное для авиапассажиров и экипажей воздушных судов, реализуемое на борту воздушного судна в течение полета;

15) объект бортового питания – объект общественного питания по производству, переработке, реализации и организации бортового питания;

16) рацион бортового питания – набор пищевых продуктов, предназначенный для питания одного человека на борту воздушного транспорта;

17) вагонное и локомотивное депо, локомотивно-ремонтный и вагонно-ремонтный заводы – комплекс производственных сооружений, железнодорожных путей, предназначенный для выполнения планового и капитального ремонта вагонов, локомотивов, ремонта и укомплектования вагонных, локомотивных узлов и деталей;

18) диспетчеры – операторы центра (пункта) оперативного контроля и управления движением транспортных средств;

19) диспетчерский центр (пункт) – здание (помещение) для размещения рабочих мест диспетчеров с необходимым оборудованием;

20) дефростер – оборудование, предназначенное для размораживания продуктов;

21) сервировочное отделение – участок на объекте бортового питания, предназначенный для комплектования и сервировки бортового питания;

22) дегазационная площадка – площадка для очистки от пестицидов и дегазации воздушных судов после выполнения авиационно-химических работ;

23) комплексный пункт подготовки крытых вагонов – объект, предназначенный для очистки, промывки и дезинфекционной обработки крытых вагонов после перевозки продовольственных, хозяйственных, сильнодействующих химических веществ и сыпучих опасных грузов;

24) пункты технического обслуживания, текущего ремонта и экипировки пассажирских вагонов – подразделения железнодорожного транспорта, обеспечивающие контроль исправности, текущий ремонт пассажирских вагонов, проведение осмотра, текущего безотцепочного ремонта и подготовки к перевозкам и экипировке подвижного состава;

25) путевая машинная станция – структурное подразделение железнодорожного транспорта, предназначенное для осуществления среднего и капитального ремонта пути;

26) дистанция пути – структурное подразделение железнодорожного транспорта, осуществляющее текущее содержание, ремонтные и восстановительные работы на железнодорожных путях;

27) пассажирское здание – комплекс помещений, сооружений (включая пассажирские платформы и вокзальные переходы) и других видов имущества, предназначенный для оказания населению услуг по перевозке железнодорожным транспортом;

28) рабочая зона – пространство высотой до двух метров (далее – м) над уровнем пола или площадки, в котором находятся постоянные или временные рабочие места;

29) транспорт – это зарегистрированный на территории Республики Казахстан железнодорожный, автомобильный, морской, внутренний водный, воздушный транспорт;

30) объект по обслуживанию транспортных средств (воздушный, железнодорожный, водный, автомобильный) и пассажиров (далее – объект транспорта) – сооружение или комплекс сооружений недвижимого имущества транспорта, предназначенный для технического обслуживания, ремонта, мойки и оснащения транспортных средств, а также обслуживания пассажиров, багажа, грузобагажа, грузов и почтовых отправок;

31) касалетка – потребительская упаковка (закрывающиеся посуда, контейнер), предназначенная для контакта с пищевой продукцией, изготовленная из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией (в том числе из алюминиевой фольги, полимерная, стеклянная, фарфоровая), используемая для организации питания (в том числе бортового питания) в соответствии с маркировкой по ее применению для контакта с пищевой продукцией;

32) восстановительный поезд – поезд, предназначенный для ликвидации последствий сходов с рельсов и столкновений подвижного состава, а также оказания помощи при стихийных бедствиях;

33) речной порт – комплекс сооружений, расположенных на земельном участке и акватории внутренних водных путей, обустроенных и оборудованных в целях обслуживания пассажиров и судов, погрузки, выгрузки, приема, хранения и выдачи грузов, взаимодействия с другими видами транспорта;

34) производственные перегрузочные комплексы – комплекс сооружений, предназначенный для погрузки, выгрузки, приема, хранения и выдачи, переработки пылящих грузов;

35) порционирование – деление по массе и (или) объему, и (или) количеству сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции, в том числе безалкогольных и алкогольных напитков;

36) пестициды – химические вещества, используемые для борьбы с вредными организмами. Пестициды объединяют следующие группы таких веществ: гербициды, уничтожающие сорняки, инсектициды, уничтожающие насекомых-вредителей, фунгициды, уничтожающие патогенные грибы, зооциды, уничтожающие вредных теплокровных животных и другие химические вещества, используемые для борьбы с вредными организмами;

37) санитарно-карантинный тупик – участок железнодорожного полотна, предназначенный для изоляции и отстоя вагона с пассажирами, контактировавшими с больным карантинным или особо опасным инфекционным заболеванием;

38) санитарная специальная одежда (далее – санитарная одежда) – комплект защитной одежды персонала (головной убор или сетка для волос, куртка с брюками или халат (одноразовый или многоразовый), маска защитная для лица, используемая в производстве пищевой продукции, сетка для бороды (усов); фартук, обувь; перчатки (одноразовые или многоразовые)), предназначенный для защиты сырья, вспомогательных материалов и готовой пищевой продукции от загрязнения механическими частицами, микроорганизмами и других загрязнений;

39) железнодорожный вокзал – комплекс зданий, сооружений (включая пассажирские платформы и вокзальные переходы) и других видов имущества, предназначенный для оказания населению услуг по перевозке железнодорожным транспортом и приему-выдаче багажа, грузобагажа;

40) хладоэлемент – холодильный элемент в герметично закрытой емкости, заполненной водой, которая замораживается перед использованием и служит для поддержания температуры в контейнере в пределах от 0 градусов Цельсия до плюс (далее – +) 8 градусов Цельсия (далее – °С);

41) морской порт – комплекс сооружений, расположенных на предоставленных в установленном законодательством Республики Казахстан порядке земельных участках, предназначенных для обслуживания судов, пассажиров, багажа и осуществления операций с грузами, а также для иных целей деятельности морского транспорта;

42) загрузочная площадка – площадка для загрузки воздушных судов пестицидами.

3. На объектах транспорта проводятся дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные мероприятия в соответствии с Санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации», утверждаемыми согласно подпункту 132-1) пункта 16 Положения.

4. Работники объектов транспорта проходят обязательные медицинские осмотры в соответствии с приказом исполняющего обязанности Министра

здравоохранения Республики Казахстан от 15 октября 2020 года № ҚР ДСМ-131 /2020 «Об утверждении целевых групп лиц, подлежащих обязательным медицинским осмотрам, а также правил и периодичности их проведения, объема лабораторных и функциональных исследований, медицинских противопоказаний, перечня вредных и (или) опасных производственных факторов, профессий и работ, при выполнении которых проводятся предварительные обязательные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические обязательные медицинские осмотры и правил оказания государственной услуги «Прохождение предварительных обязательных медицинских осмотров» (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 21443).

5. На объектах транспорта поддерживаются условия труда, отвечающие требованиям настоящих Санитарных правил.

6. Производственные помещения объектов транспорта и рабочие места обеспечиваются медицинской аптечкой с набором медикаментов и перевязочных средств согласно Перечню лекарственных средств и изделий медицинского назначения автомобильных аптечек первой медицинской помощи, утвержденному приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 2 июля 2014 года № 368 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 9649), для оказания первой медицинской помощи.

7. Работники декретированной группы населения имеют при себе личную медицинскую книжку по форме в соответствии с приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 ноября 2020 года № ҚР ДСМ-196 /2020 «Об утверждении Правил выдачи, учета и ведения личных медицинских книжек» (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 21652), с отметками о прохождении медицинского осмотра, гигиенического обучения и допуске к работе.

Глава 2. Санитарно-эпидемиологические требования к выбору земельного участка под строительство, проектированию, строительству новых, реконструкции, переоборудованию, перепланировке и расширению существующих объектов, ремонту и вводу в эксплуатацию, содержанию и эксплуатации объектов по обслуживанию транспортных средств и пассажиров

8. При выборе земельного участка под строительство, проектировании новых объектов транспорта, предусматривается с подветренной стороны селитебной территории и рекреационных зон, указанных в подпункте 30) статьи 1 и положениях статьи 51 Закона Республики Казахстан «Об архитектурной, градостроительной и строительной деятельности в Республике Казахстан».

9. Объекты транспорта обеспечиваются системой централизованными системами холодного и горячего водоснабжения. При отсутствии возможности подключения к централизованной водопровода системе водоснабжения используются нецентрализованные и (или) автономные системы питьевого водоснабжения, или используется привозная питьевая вода.

Доставка привозной питьевой воды осуществляется в промаркированных плотно закрывающихся емкостях, исключающих вторичное загрязнение воды, в оборудованных изотермических емкостях (цистернах), специально предназначенных для этих целей, транспортными средствами, соответствующих требованиям Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к транспортным средствам для перевозки пассажиров и грузов», утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 11 января 2021 года № ҚР ДСМ-5 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 22066). Хранение привозной питьевой воды обеспечивается в специально отведенном месте в условиях, исключающих воздействие прямого солнечного света и атмосферных осадков и в емкостях, изготовленных из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией.

10. На объектах транспорта используется холодная и горячая вода для хозяйственно-питьевых водоснабжения, соответствующая требованиям, установленных Санитарным правилам «Санитарно-эпидемиологические требования к водоисточникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов», утверждаемых согласно подпункта 132-1) пункта 16 Положения (далее – Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к водоисточникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов»).

11. В случае отсутствия возможности подключения объектов транспорта к централизованной системе горячего водоснабжения предусматривается оборудование системы местного нагрева воды.

12. Хозяйственно-питьевые и производственные системы водоснабжения предусматриваются отдельные.

13. В пункте экипировки водопроводная сеть предусматривается кольцевой, с не менее двумя основными магистралями, соединенными перемычками (для выключения и проведения ремонтных работ).

14. Водоразборные колонки на железнодорожных путях в пунктах экипировки (далее – водоразборные колонки), морские и речные береговые установки по обеспечению хозяйственно-питьевой водой (далее – береговые установки) оборудуются бетонированными отмостками с уклоном для стока воды в систему водоотведения, оборудуются защитными устройствами от замерзания, дренажи.

15. Водоразборные колонки и береговые установки оборудуются устройствами, исключающими загрязнение оголовка водозаправочного шланга.

По окончании заправки вагонов, водного транспорта оставшаяся вода в водозаправочных шлангах сливается. Не допускается перетаскивание водозаправочных шлангов оголовками по земле.

16. На объектах транспорта предусматривается система водоотведения, обеспечивающая прием производственных, поверхностных ливневых (дождевых) стоков, сточной воды.

17. Объекты транспорта подключаются к системе централизованного водоотведения, а при ее отсутствии предусматривается автономная (локальная) система водоотведения. В не оборудованных системами водоотведения объектах транспорта наружные туалеты устраиваются с подземной водонепроницаемой емкостью (выгреб), в хозяйственной зоне, на расстоянии не ближе 25 м от здания.

Подземные водонепроницаемые емкостные сооружения (выгреб, септик) своевременно очищаются по заполнению не более двух трети от объема, дезинфицируются, их размещение осуществляется с учетом безопасного отведения сточных вод. Локальные очистные сооружения (установки) оборудуются согласно технической документации производителя.

18. В аккумуляторном цехе (отделении) объектов транспорта оборудуется отдельная система водоотведения сточных вод и отработанного электролита для очистки и нейтрализации.

Помещение для хранения и работ размещается на первом этаже здания, оборудуется отдельной приточно-вытяжной вентиляцией. Внутренняя отделка помещений выполняется из материала, устойчивого к агрессивным веществам.

Стены в помещениях с влажным режимом работы выполняются на всю высоту из влагостойких материалов, допускающих мытье с использованием моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению.

19. В комплексном пункте подготовки крытых вагонов сточные воды после механической очистки, отстаивания, обеззараживания, а также нейтрализации удаляются в систему водоотведения.

20. На объектах транспорта предусматривается естественное и (или) искусственное освещение в соответствии с Гигиеническими нормативами к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека, утвержденными в соответствии с подпунктом 132-1) пункта 16 Положения (далее – Гигиенические нормативы к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека).

Использованные люминесцентные лампы, ртутьсодержащие приборы и оборудование транспортируются и хранятся в плотно закрывающихся емкостях, предотвращающих нарушение их целостности во время хранения и транспортировки.

Температура в помещении для хранения ртутьсодержащих отходов не превышает +18 °С, для контроля устанавливается термометр.

21. На объектах транспорта предусматриваются системы теплоснабжения, естественной и (или) искусственной вентиляции, и (или) кондиционирования воздуха, обеспечивающие параметры температуры в помещениях от +18 °С до +24 °С, относительной влажности воздуха 50-60 процентов (далее – %).

22. Температура в помещениях аккумуляторного отделения объектов транспорта предусматривается от +15 °С до +20 °С.

23. Наружные входы и выходы объектов транспорта оборудуются воздушно-тепловыми завесами.

24. Помещения объектов транспорта с технологическим оборудованием и процессами, сопровождающиеся выделением вредных химических веществ и пыли, оборудуются устройствами местной вытяжной вентиляции (местные отсосы).

25. Оборудование, являющееся источником выделений в воздух вредных химических веществ и влаги (баки, ванны) предусматривается с закрытым сливом.

26. Помещения (цеха, участки) объектов транспорта с источниками шума и вибрации размещаются в удалении от остальных производственных помещений. В зимнее время на виброопасных участках используются установки для местного обогрева с регуляторами температуры.

Работа с вибрирующим оборудованием проводится в отапливаемых помещениях (температура воздуха 16 °С, влажность 40-60 % и скорость движения воздуха 0,3 метров в секунду (далее – м/с)). В помещениях отдыха предусматривается оборудование установки для местного обогрева рук теплым воздухом (25-28 °С) со скоростью движения воздуха 1-2 м/с.

27. Оборудование, передающие вибрацию на рабочие места, устанавливаются на отдельных фундаментах или поддерживающих конструкциях с виброизоляцией (виброгасящие настилы, коврики).

28. Рельсовые пути в цехах депо укладываются на упругое виброизолирующее основание. Стендовые испытания дизель-генератора производятся в отдельно отведенном помещении, звукоизолированном от других помещений и от пульта управления, в котором размещается персонал.

29. На объектах транспорта обеспечивается уровень шума, вибрации, инфразвука в соответствии с Гигиеническими нормативами к физическим факторам, оказывающим воздействие на человека, утвержденными в соответствии с подпунктом 132-1) пункта 16 Положения.

30. На объектах транспорта для технического персонала, а также работников, занятых на ремонтных, восстановительных, погрузочно-разгрузочных, окрасочных работах, техническим обслуживанием, очисткой, промывкой, дезинфекцией предусматриваются санитарно-бытовые помещения, включающие:

- 1) гардеробные со шкафами для раздельного хранения специальной и личной одежды;
- 2) помещения для сушки специальной одежды и специальной обуви, обогрева и кратковременного отдыха;
- 3) душевые;
- 4) санитарные узлы;
- 5) помещение (пункт) для приема пищи.

Для всех работающих на перегонах предусматриваются помещения для отдыха и обогрева. Площадь помещений принимается из расчета не менее 0,3 квадратных метров (далее – м²) на одного работающего в бригаде. Допускается для работающих на перегонах в летние месяцы устанавливать емкости с питьевой водой на открытом воздухе, на подставках, в специально отведенном месте, исключающих воздействие прямого солнечного света и атмосферных осадков.

31. Допускается объединение помещения для кратковременного отдыха и обогрева с помещением (пунктом) для приема пищи, оснащенного оборудованием для подогрева пищи, холодильником, шкафом для посуды.

При обслуживании горячим питанием работающих на линии локомотивных бригад, служб пути, электрофикации, сигнализации, связи и других служб объекта транспорта предусматривается выдача термосов. При этом на месте приема пищи устанавливаются столы, скамьи, умывальники, оборудование для подогрева пищи (например, плитки газовые (с переносными баллонами)).

32. Душевые оборудуются кабинами с подводкой холодной и горячей воды.

33. На объектах транспорта оборудуются санитарные узлы, в которых предусматриваются раковины с подводкой горячей и холодной воды, средства для мытья рук, разовые полотенца или электрополотенце.

34. На объектах транспорта, в том числе производственных и санитарно-бытовых помещениях отводится помещение (место) для мытья, сушки и хранения уборочного инвентаря, используемого по функциональному назначению. Внутренняя отделка стен и потолка выполняется из материалов, допускающих влажную уборку и дезинфекцию.

35. Допускается сушка специальной одежды и специальной обуви в гардеробных шкафах, оборудованных устройствами для подачи подогретого воздуха и его вытяжки.

Шкафы в гардеробных работников служб, производственные процессы которых связаны с выделением вредных веществ (в том числе аккумуляторщики, аппаратчики, литейщики, маляры) оснащаются искусственной вытяжной вентиляцией.

36. Предусматриваются отдельные помещения для обеззараживания и обеспыливания специальной одежды.

37. При количестве женщин более 15 человек, работающих в наиболее многочисленной смене, предусматривается помещение для личной гигиены женщины.

38. При количестве женщин менее 15 человек допускается оборудование специальной кабины с гигиеническим душем, размещенной в санитарном узле, предназначенном для женщин, при санитарно-бытовых помещениях.

39. Для сбора твердых бытовых (далее – ТБО) и производственных отходов выделяется специальная площадка, оборудованная в соответствии с Санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления», утвержденными приказом исполняющего обязанности Министра здравоохранения Республики Казахстан от 25 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-331/2020 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 21934) (далее – Приказ № ҚР ДСМ-331/2020).

Вывоз ТБО и производственных отходов осуществляется в соответствии с Приказом № ҚР ДСМ-331/2020.

40. Физические и юридические лица, в ведении которых находятся объекты транспорта, обеспечивают проведение производственного контроля содержания вредных веществ и уровня физических факторов в воздухе рабочей зоны и атмосферном воздухе на границе санитарно-защитной зоны, качества и безопасности используемой питьевой воды и пищевой продукции объектов бортового питания.

41. На перегонах в местах производства строительных и ремонтных работ предусматриваются временные пункты обогрева и отдыха, укрытия от атмосферных осадков и солнечной радиации (включая сборно-разборные помещения, тенты, навесы, ветрозащитные щиты).

На участках, расположенных вне населенных пунктов обеспечивается устройство наружных туалетов. При стрелочных постах в местах отсутствия наружных сетей водоотведения оборудуются наружные туалеты с подземной водонепроницаемой емкостью (выгребом).

Параграф 1. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации локомотивного и вагонного депо, локомотивного и вагонно-ремонтного заводов

42. Территории локомотивного и вагонного депо, локомотивного вагонно-ремонтного заводов подразделяются на производственный, административный, складской участки. На заводах и депо шумные и виброопасные (ручные) операции при выполнении работ заменяются на менее шумные механизированные операции, а также применяются звукоизолирующие и поглощающие материалы. В цехах деповского ремонта вагонов и полувагонов обеспечивается проведение мероприятий по снижению шума в период их ручной разработки и смены отдельных элементов с модернизацией операций по отколу крепления и их дальнейшей установке.

43. На автоматических линиях цистерн обеспечивается использование реактивных глушителей в местах выхода сжатого воздуха из воздухораспределителей. В литейно-кузнечных цехах при выходе топлива, сжатого воздуха или пара в нагревательной печи предусматривается применение форсунок низкого давления (вместо форсунок высокого давления). При использовании ручных пневматических инструментов (в том числе шлифовальных машин, гайковертов) обязательно употребление серийно выпускаемых глушителей, обеспечивающих снижение уровней шума, а также периодическая паспортизация и его своевременный ремонт.

44. Станки и специальные камеры, включающие шумные агрегаты в цехах депо и ремонтных заводов покрываются кожухами. Вибрирующие поверхности механизмов, кожухов, трубопроводов покрываются специальными мастиками или листовыми материалами (в том числе войлоком, асбестом, резиной).

Рабочих виброопасных профессий, работающих на машинах, технологическом оборудовании, с ручными инструментами и подвергающихся воздействию вибрации предусматривается периодически через каждые шесть месяцев использовать на других видах работ, не связанных с воздействием на организм вибраций.

45. Для отдельных категорий работников (в том числе кузнецы, рессорщики по обработке горячего металла, истопники, кочегары) производственные процессы которых связаны с обильным тепловыделением оборудуются помещения и устройства для охлаждения работающих – полудуши и ручные ванны. Для отдельных категорий работников по антисептированию шпал (станочки) оборудуются устройства для мытья специальной обуви.

46. Очистка, обмывка, обдувка вагонов, локомотивов проводится в моечных отделениях или в отдельных зданиях.

47. Моечные машины или аппараты оборудуются системами вентиляции и устройствами для очистки, оборотного использования и отвода сточных вод, механизированного удаления мусора. Пол смотровых канав регулярно очищается от смазочных масел и нефтепродуктов. Для удобства очистки от смазочных масел боковые стенки смотровых канав облицовываются материалом, легко поддающимся очистке. Водоотвод осуществляется по открытым лоткам с уклоном не менее 3 градусов (далее – °). Ходовые части промываются щелочью. Для этих целей предусматриваются моечные машины в герметичной камере, продувочные камеры для электромашин и электроаппаратов.

48. Все снятые для ремонта агрегаты и детали подвижного состава подвергаются очистке от грязи и смазки. Для этих целей предусматриваются моечные машины в герметичной камере, продувочные камеры для электромашин и электроаппаратов.

Водоотведение стоков предусматривается в систему водоотведения через очистные сооружения. Пролитый электролит (кислоты, щелочь) нейтрализуется.

Слив в систему водоотведения электролитов от аккумуляторов, сточных вод, отводимых от моечных машин для электропоездов, колесных пар и тележек, а также от машин для мойки деталей без очистки и нейтрализации не допускается.

49. Аккумуляторное отделение располагается в изолированных помещениях. В помещениях для ремонта и зарядки аккумуляторов полы и стены на высоту 2 м от пола имеют кислотно-щелочностойкое покрытие, пол – уклон к трапам системы водоотведения.

Производственные помещения для ремонта кислотных и щелочных аккумуляторов оборудуются отдельной общеобменной механической вентиляцией, места слива отработанного электролита и рабочие места, на которых производится сварка и плавка деталей из свинца – местными отсосами.

50. В зарядном, моечно-разборочном и сборочном помещениях необходимо устроить трапы-сборники, позволяющие производить уборку полов струей воды из шланга. Для отопления аккумуляторных отделений не применяются открытые печи, электропечи и электроплитки.

51. Для хранения кислоты и приготовления электролита выделяется помещение, оборудованное отдельной приточно-вытяжной вентиляцией. Переливание кислоты производится технологическими приспособлениями в средствах индивидуальной защиты. На выделенных местах в аккумуляторном отделении хранятся средства, применяемые для оказания доврачебной помощи при поражении кислотами и щелочами.

52. Аккумуляторные помещения соответствуют требованиям нормативных правовых актов в области электроэнергетики и настоящих Санитарных правил.

53. Искусственная освещенность на основных рабочих местах, в зависимости от характера зрительных работ, составляет:

- 1) для работ малой точности (слесари-ремонтники, слесари-сантехники, аккумуляторщики, кузнецы) – от 100 до 200 люкс (далее – лк);
- 2) для работ средней точности (токари-расточники, токари, фрезеровщики, слесари контрольно-измерительных приборов, радиомеханики) – от 150 до 300 лк.

Коэффициент естественной освещенности на основных рабочих местах составляет:

- 1) при верхнем и боковом освещении – от 3 до 4 %;
- 2) при боковом освещении – от 0,8 до 1,2 %.

Параграф 2. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации пунктов технического обслуживания, текущего ремонта и экипировки пассажирских вагонов

54. На территории пунктов технического обслуживания, текущего ремонта, экипировки предусматриваются участки:

- 1) очистки и наружной обмывки вагонов;
- 2) дезинфекционной обработки вагонов;
- 3) отстоя, ремонта, внутренней уборки вагонов;
- 4) экипировки инвентарем, снабжения топливом и заправкой водой вагонов.

55. В пункте экипировки предусматриваются и оборудуются вагономоечные машины. Для обеспечения круглогодичной обмывки вагонов, вагономоечные машины устанавливаются в закрытых помещениях с наличием тепловых завес и калориферов (для сушки вагонов в холодный период года). Вагономоечная машина применяется с замкнутым циклом работы. Обратная вода перед повторным использованием для обмывки пассажирских составов очищается на локальных очистных сооружениях, обеззараживается.

56. Запас моющих и дезинфицирующих средств хранится в отдельно отведенном помещении.

57. В пункте экипировки предусматриваются отдельные помещения для приема, хранения и выдачи постельного белья, постельных принадлежностей, съемного мягкого инвентаря, оборудованные стеллажами или шкафами.

При этом обеспечивается соблюдение поточности технологического процесса без пересечения и соприкосновения чистого и грязного белья.

Предназначенные для транспортировки чистого и грязного белья тележки или средства малой механизации маркируются (любым способом).

58. Продукция сервисных услуг хранится в отдельном помещении.

59. Топливо к пассажирским вагонам, отправляемым в рейс, доставляется на специальном транспорте в упакованном виде и складировается в ящики работниками экипировочных бригад.

60. В пункте экипировки предусматриваются помещения для приема, хранения и выдачи постельного белья, постельных принадлежностей, съемного мягкого инвентаря, оборудованные стеллажами или шкафами, безопасные электроподзарядные устройства для обеспечения зарядки аккумуляторных батарей вагонов и работы холодильного оборудования в период отстоя.

61. При отсутствии вагонмоечной машины наружная обмывка пассажирских вагонов проводится ручным способом, при условии соблюдения техники безопасности и применения специальной одежды. Мытье производится в специально отведенном месте. Сток и очистка сточных вод производятся в отстойниках.

Параграф 3. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации комплексного пункта подготовки крытых вагонов

62. В составе комплексного пункта подготовки крытых вагонов (далее – КППВ) предусматриваются:

- 1) участки для выгрузки остатков грузов и обработки вагонов;
- 2) помещения для вагонмоечных машин;
- 3) ангары для наружной промывки вагонов, цех для ремонта вагонов;
- 4) санитарный пропускник для работников, занятых обработкой вагонов.

63. При подготовке вагонов к перевозкам, в зависимости от вида провезенного груза, на КППВ последовательно проводятся:

- 1) осмотр;
- 2) очистка вагонов от остатков груза;
- 3) промывка внутренних поверхностей кузова;
- 4) сушка вагонов.

64. На участке обработки вагонов после перевозки опасных грузов предусматривается площадка для сбора остатков опасных грузов и обезвреживания сточных и промывных вод, отдельное водоотведение.

Параграф 4. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации путевой машинной станции, восстановительного поезда

65. В вагоне путевой машинной станции, восстановительного поезда предусматриваются спальные купе, душевые, гардеробные, помещение для сушки специальной одежды, отсек для питания.

66. В отсеке для питания предусматриваются:

- 1) шкаф для посуды;
- 2) раковина с подводкой горячей и холодной воды;
- 3) установка для кипячения воды;
- 4) холодильное оборудование;
- 5) кухонно-столовый инвентарь.

67. В составе путевой машинной станции, восстановительного поезда предусматривается вагон для хранения запаса пищевых продуктов, оборудованный стеллажами.

68. Стационарные производственные помещения восстановительного поезда с выделением вредных веществ в воздух рабочей зоны, а также вагон, переоборудованный для размещения передвижной электростанции, вагон-гараж для тракторов, тягачей и бульдозеров оборудуются приточно-вытяжной системой вентиляции.

69. В восстановительных поездах предусматриваются заводская типовая экипировка (купе, рабочая зона), постельные принадлежности, запас продуктов питания, моющие и дезинфицирующие средства.

Параграф 5. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации диспетчерского центра (пункта) объектов транспорта

70. Размещение помещений диспетчерского центра (пункта) объектов транспорта (далее – центр) в подвальных помещениях не допускается.

71. Покрытие стен и потолков центра выполняется из звукопоглощающих материалов.

72. Площадь на одно рабочее место диспетчера составляет не менее 6 м². Рабочие места, предназначенные для работы сидя, оснащаются подъемно-

поворотным стулом и подставкой для ног рациональной конструкции, предназначенные для работы стоя, в соответствии с характером труда – сиденьем-поддержкой и стулом для отдыха.

73. Предельно допустимые уровни напряженности электростатического и электромагнитного полей, предельно допустимые уровни напряженности электрической и магнитной составляющих в диапазоне частот 30 кГц – 300 МегаГерц (далее – МГц) и предельно допустимые уровни плотности потока энергии в диапазоне частот свыше 300 МГц до 300 ГигаГерц определяются согласно таблиц 1, 2 и 3 приложения 1 к настоящим Санитарным правилам.

Параграф 6. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации дома отдыха локомотивных бригад

74. В здании дома отдыха локомотивных бригад предусматриваются оснащенные по назначению: спальня, комната для приема пищи (пункт, столовая), гардеробная, бельевая (кладовая), душевые, помещения для сушки специальной одежды и обуви, санитарные узлы.

75. Площадь спальных комнат предусматривается не менее 6 м² на одного человека.

76. Бельевая (кладовая) состоит из помещений для раздельного хранения чистого и грязного белья, оборудованных шкафами или стеллажами. Постельные принадлежности: подушки, матрацы, одеяла и покрывала, подвергаются не реже одного раза в год дезинфекции камерным методом; постельное белье – стирке после каждого использования, покрывала – не реже одного раза в месяц; чехлы с подушек и матрацев – не реже одного раза в год и по эпидемиологическим показаниям.

Параграф 7. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации автотранспортных предприятий

77. На территории автотранспортного предприятия предусматриваются:

- 1) производственные цеха;
- 2) ангары для технического обслуживания и хранения транспортных средств.

78. На территории автотранспортного предприятия, предусматриваются производственно-ливневое и бытовое водоотведение.

Производственно-ливневые стоки очищаются. При невозможности подключения к централизованной системе водоотведения предусматривается локальная система водоотведения.

79. В пассажирских автобусных парках, предусматриваются и оборудуются моечные машины (аппараты).

Для обеспечения круглогодичной обмывки моечные машины (аппараты) устанавливаются в закрытых помещениях с наличием тепловых завес или калориферов (для сушки автобусов в холодный период года). Моечная машина (аппарат) используется с замкнутым циклом работы.

80. Мойка пассажирских автобусов в зимнее время года производится в закрытом помещении, в летнее время – на площадке, оборудованной подводом воды с применением моющих средств.

Параграф 8. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации авиационной технической базы

81. На территории АТБ предусматривается:

- 1) производственное здание;
- 2) предангарные стоянки;
- 3) ангары;
- 4) лаборатории и производственные цеха;

5) при проведении АХР – цех по техническому обслуживанию и ремонту авиационной аппаратуры, площадки для дегазации и мойки авиационной аппаратуры и воздушных судов, занятых на АХР.

82. При АТБ предусматриваются помещения для медико-профилактического обслуживания работников (медицинский пункт), для приема пищи.

83. Допустимые уровни звукового давления в октавных полосах частот, уровни звука и эквивалентные уровни звука в децибелах для производственных операций на рабочих местах в производственных помещениях и на территории

АТБ соответствуют показателям согласно приложению 2 к настоящим Санитарным правилам.

84. Запуск и опробование авиадвигателей производится на площадках специального назначения или на местах стоянок, при необходимости оборудованных струеотклоняющими устройствами.

85. Наружная мойка воздушных судов производится на площадках, оборудованных дренажной системой или устройствами для сбора и удаления отходов (смывов), специальных жидкостей.

Параграф 9. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации морских и речных портов

86. В морском и речном портах (далее – порт) предусматриваются:

- 1) пассажирские здания (морской и речной вокзал, пассажирские павильоны);
- 2) производственные здания;
- 3) производственные перегрузочные комплексы (далее – ППК);
- 4) медицинский пункт с изолятором, помещение санитарно-карантинного пункта (в международных портах).

87. Речные порты размещаются вне зоны санитарной охраны хозяйственно-питьевых водозаборных сооружений и мест организованного культурно-бытового водопользования и ниже жилой застройки по течению реки.

88. На территории порта предусматривается место под санитарный (карантинный) причал на случай проведения противоэпидемических мероприятий.

89. На ППК предусматриваются помещение с установкой для обеспыливания, дегазации, дезактивации специальной одежды и обуви, средств индивидуальной защиты.

90. Складирование на производственных участках порта и ППК различного вида грузов осуществляется раздельно.

91. В портах, где предусмотрены перегрузки скоропортящихся грузов, оборудуются холодильные помещения.

Параграф 10. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации железнодорожных вокзалов, пассажирских зданий

92. В составе помещений железнодорожного вокзала предусматриваются билетные кассы, залы ожидания, санитарно-бытовые помещения и объекты информационного обслуживания, медицинский пункт, помещение для проведения противоэпидемических мероприятий государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения на случай возникновения и распространения инфекционных и особо опасных (карантинных) заболеваний.

93. В составе помещений железнодорожного вокзала предусматриваются:

- 1) комната матери и ребенка (далее – КМиР);
- 2) санитарно-бытовые помещения для технического персонала;
- 3) помещения для хранения уборочного инвентаря, оборудования, средств малой механизации;
- 4) медицинский пункт;
- 5) помещение для проведения противоэпидемических мероприятий государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

94. В КМиР предусматриваются спальные помещения, санитарный узел, места для приготовления и приема пищи с холодильником и электрочайником, сушилки белья, шкафом для хранения одежды и вещей, пеленальным столиком.

95. Залы ожидания пассажиров размещаются в надземных этажах, сообщающиеся с помещениями по обслуживанию пассажиров, привокзальной площадью и перроном.

96. В кассовых помещениях, площадью не менее 6 м² на одного кассира, предусматриваются приточно-вытяжная вентиляция, естественное и (или) искусственное освещение.

97. Билетные кассы устраиваются в виде индивидуальных кабин, изолированных от зала ожидания, располагают группами, объединяя по категориям обслуживания пассажиров.

98. Медицинский пункт с изолятором, располагается на первом этаже с выходом на перрон, в помещения железнодорожного вокзала и с доступом для подъезда специальных автомобилей со стороны перрона.

Ширина дверей и их расположение обеспечивают проход с носилками.

99. На железнодорожном вокзале санитарные узлы оборудуются:

- 1) раковинами с подводкой горячей и холодной воды;
- 2) вешалками;
- 3) средствами для мытья рук;
- 4) разовыми полотенцами или электрополотенцами;
- 5) отдельными кабинами с унитазами;
- 6) писсуарами (санитарных узлов для мужчин), количеством равным количеству унитазов.

100. В санитарных узлах выделяется помещение (место) для хранения уборочного инвентаря.

101. На перронах, платформах железнодорожного вокзала устанавливаются урны, которые очищаются от мусора ежедневно и по мере заполнения.

102. Уборка помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенными к применению, проводится ежедневно и по мере необходимости.

Параграф 11. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации автовокзалов, автостанций

103. В составе помещений автовокзалов и автостанций предусматриваются:

- 1) зал ожидания, кассовые кабины, диспетчерский пункт;
- 2) пункт медицинской помощи и аптечный киоск (на автовокзалах);
- 3) административные и бытовые помещения, которые включают служебные помещения для отдыха водителей с санитарными узлами, душевыми установками с подачей горячей и холодной воды;
- 4) КМиР (на автовокзалах);
- 5) санитарно-бытовые помещения для персонала и пассажиров;

б) помещения для хранения уборочного инвентаря, оборудования, средств малой механизации.

104. На автовокзалах с пассажиропотоком свыше 1000 человек в сутки в состав КМиР включаются:

1) комната с кроватями для отдыха детей и сопровождающих взрослых, местом для пеленания детей, шкафом для хранения одежды и вещей;

2) комната для приготовления и приема пищи с холодильником и электрочайником;

3) санитарный узел.

Параграф 12. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации аэровокзалов

105. В составе помещений аэровокзалов включаются:

1) распределительные залы, залы ожидания, КМиР, помещения вылета и прилета рейсов, приема, выдачи и хранения багажа, медицинский пункт с изолятором, санитарные узлы для пассажиров;

2) санитарно-карантинный пункт;

3) диспетчерский центр (пункт);

4) санитарно-бытовые помещения для персонала, складские помещения для хранения инвентаря, оборудования и средств малой механизации;

5) аптечные киоски.

106. Помещение для временного содержания служебных собак выделяется в отдельно стоящем здании.

107. Залы ожидания пассажиров размещаются в надземных этажах.

108. В существующих, вновь строящихся, реконструируемых аэровокзалах залы ожидания используются по назначению, без размещения объектов, не относящихся к обслуживанию авиапассажиров.

109. В КМиР предусматриваются спальные помещения, санитарный узел, оснащенный жидким мылом с дозатором, места для приготовления, приема пищи и пеленания, сушилки белья, устанавливаются вешалки.

110. Медицинский пункт с изолятором, располагается на первом этаже с выходом на летное поле, с доступом для подъезда специальных автомобилей и в помещения аэровокзала. Ширина дверей и их расположение обеспечивает свободный проход с носилками.

111. В аэровокзалах международного сообщения предусматривается помещение для проведения противоэпидемических мероприятий территориальными подразделениями государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения на случай возникновения и распространения инфекционных и особо опасных (карантинных) заболеваний.

112. Санитарно-карантинный пункт размещается на первом этаже с выходом на летное поле, набор помещений и оснащённость предусматривается согласно требованиям решения Комиссии Таможенного Союза от 28 мая 2010 года № 299 (далее – Решение ТС № 299).

113. В пункте пропуска аэропортов принимающих международные авиарейсы, предусматривается наличие санитарной стоянки с оснащением согласно Решению ТС № 299.

114. В подвальном помещении аэровокзала обеспечивается размещение санитарно-бытовых помещений для персонала, санитарных узлов, помещений для мойки, сушки и хранения уборочного инвентаря.

115. На аэровокзалах 3-4 класса при отсутствии водоотведения оборудуются общественные биотуалеты.

116. Уборка помещений аэровокзала проводится с применением моющих и дезинфицирующих средств ежедневно и по мере необходимости. Генеральная уборка помещений проводится не реже двух раз в месяц.

117. Уборка помещений проводится с применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению. Уборочный инвентарь маркируется (любым способом) и используется по функциональному назначению.

Параграф 13. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации морскому и речному вокзалам, пассажирским павильонам

118. В морских и речных портах, имеющих пассажирские районы, причалы, участки, предусматриваются пассажирские морской и речной вокзалы, павильоны (далее – вокзалы), включая:

- 1) вестибюли, кассовые залы, залы ожидания, КМиР, медицинский пункт с изолятором, санитарные узлы для пассажиров;
- 2) объекты общественного питания, аптечные киоски;
- 3) диспетчерский центр (пункт);
- 4) санитарно-бытовые помещения для персонала, складские помещения для хранения инвентаря, оборудования и средств малой механизации.

119. Медицинский пункт с изолятором располагается на первом этаже и с устройством выходов во внутренние помещения вокзала, на причал, с доступом для подъезда специальных автомобилей. Ширина дверей и их расположение обеспечивают проход с носилками.

120. Уборка помещений проводится с применением моющих и дезинфицирующих средств ежедневно и по мере необходимости.

121. Уборка помещений проводится с применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению. Уборочный инвентарь маркируется (любым способом) и используется по функциональному назначению.

Параграф 14. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации санитарно-карантинных тупиков

122. Санитарно-карантинный тупик (далее – тупик) предусматривается планами по санитарной охране станции филиалами (отделения дорог) национального перевозчика.

Тупик разворачивается по схеме согласно приложению 3 к настоящим Санитарным правилам, а место размещения устраивается согласно требованиям настоящих Санитарных правил.

123. На территории тупика предусматриваются:

- 1) наружный туалет с закрывающейся подземной водонепроницаемой емкостью (выгреб), металлические емкости, устанавливаемые под вагон для сбора сточных вод;

2) контейнеры для сбора ТБО.

124. Территория, на которой расположены выгребы, ограждается по периметру на высоту 1,5 м. Ямы закрываются металлическими крышками.

Использование выгребов для сбора ТБО не допускается.

125. Наружный туалет, выгребы, мусоросборники не менее одного раза в день подвергаются дезинфекции.

126. В тупике обеспечивается централизованное или децентрализованное водоснабжение.

При отсутствии централизованного водоснабжения заправка вагонов осуществляется из водяных вагонов или автоводозовов.

После каждой заправки вагона, при выезде с тупика, водяные вагоны и автоводозовы подвергаются наружной дезинфекции.

127. На территории тупика или на станции, к которой он прикреплен, предусматривается помещение для хранения минимального запаса оборудования, моющих и дезинфицирующих средств в количестве согласно приложению 4 к настоящим Санитарным правилам.

128. Питание пассажиров организуется централизованно и непосредственно в вагоне. Разнос пищи осуществляется дежурным по вагону.

129. При выявлении больного карантинным или особо опасным инфекционным заболеванием обеззараживание посуды и текущая дезинфекция в вагоне пассажирского поезда проводится в соответствии с требованиями к дезинфекции в вагоне пассажирского поезда при выявлении больного карантинным, или особо опасным инфекционным заболеванием согласно приложению 5 к настоящим Санитарным правилам.

130. Уборка вагонов осуществляется с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Сбор мусора в вагонах производится в съемные мусоросборники.

131. При размещении в тупике нескольких вагонов, за каждым вагоном закрепляется отдельный медицинский персонал.

Параграф 15. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации объекта бортового питания

132. Эксплуатация и содержание объектов бортового питания при организации бортового питания осуществляется в соответствии с требованиями Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утверждаемых в соответствии с подпунктом 132-1) пункта 16 Положения, и требованиями настоящих Санитарных правил, с обеспечением последовательности и поточности технологического процесса, исключая встречные потоки или перекрестные потоки продовольственного (пищевого):

- 1) сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции;
- 2) укомплектованного бортового питания;
- 3) возвращенного питания с воздушного судна;
- 4) чистой и использованной бортовой посуды.

133. Строящиеся и реконструируемые объекты бортового питания располагаются на территории аэропортов, а также на расстоянии наибольшего приближения к стоянкам воздушных судов с учетом затрат времени на доставку бортового питания от объекта бортового питания до воздушного судна не более 30-40 минут.

134. В зависимости от пропускной способности ведется расчет часовой и суточной производительности, состава рационов каждого объекта бортового питания, оснащения его технологическим и холодильным оборудованием. При производительности объекта бортового питания свыше 400 порций готовых горячих блюд в час, на объекте бортового питания предусматривается наличие бластчиллера и дефростера.

135. В составе помещений объектов бортового питания предусматриваются:

- 1) заготовочные (при работе на сырье), доготовочные цеха (для холодной и тепловой обработки пищевых продуктов, полуфабрикатов при работе на полуфабрикатах, приготовления готовых блюд для рационов), участок выпечки хлебобулочных и кондитерских безкремовых изделий;
- 2) помещения для мытья кухонной посуды, внутрицеховой упаковки (тары), участок суточного запаса сырья;

- 3) помещения для фасовки, комплектования, кратковременного хранения и выдачи рационов бортового питания;
- 4) помещение для приема, сортировки, мойки, сушки, комплектования, хранения и выдачи бортовой посуды;
- 5) участок комплектации рейсов: помещение для заправки кипяченой водой, электрокипяtilьников и ледогенераторов;
- 6) кладовые (охлаждаемые и (или) неохлаждаемые): для хранения пищевых продуктов, запаса бортовой посуды, оборотной тары (контейнеры, термоконтейнеры, сумки-холодильники); для съемного буфетно-кухонного оборудования (подносы, тележки); для упаковочных изделий, салфеток;
- 7) помещение для хранения моющих и дезинфицирующих средств, белья, камера для пищевых отходов;
- 8) санитарно-бытовые помещения, включая гардеробные, душевые, туалеты, комнату личной гигиены женщины, помещение для приема пищи и отдыха;
- 9) комплектовочные помещения и экспедиция: помещения для порционирования, сервировки, комплектования, кратковременного хранения и выдачи рационов бортового питания.

136. На объекте бортового питания в производственных помещениях устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой оснащенные бесконтактными смесителем (в том числе локтевые, сенсорные), устройствами и средствами для мытья (дозаторы с жидким мылом), дезинфекции, разрешенные к применению, вытирания и (или) сушки рук, исключающими повторное загрязнение рук, обеспечивается их постоянное наличие.

137. В производственных помещениях устанавливаются закрывающиеся промаркированные емкости (сборники) с одноразовой полимерной упаковкой внутри, выделенные для сбора санитарного брака (продукция, упавшая на пол), пищевых отходов, использованных одноразовых перчаток и полотенец.

138. Холодильные установки для хранения готовых блюд и сырья предусматриваются отдельно, моются и содержатся в чистоте, оснащаются термометрами или средствами автоматического контроля и регистрации температурного режима хранения пищевой продукции.

Показания термометров в холодильных установках регистрируются ежедневно в журнале регистрации температуры в холодильных установках по форме согласно приложению 6 к настоящим Санитарным правилам.

139. Для сбора и транспортировки остатков бортового питания выделяется маркированная емкость с разовым мешком внутри.

140. Покрытия столов предусматриваются с ровной поверхностью, без зазоров и щелей. В фасовочной оборудуются столы с охлаждаемой поверхностью.

141. Мытье посуды, оборотной тары, инвентаря, съемного буфетно-кухонного оборудования, разделочных досок, ножей, производственных столов проводится с применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению.

142. Оборудование (технологическое, производственное, съемное, буфетно-кухонное), посуда, столовые приборы, упаковка (в том числе одноразового использования) и упаковочные материалы, предназначенные для применения при бортовом питании, используются из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, в соответствии с маркировкой по их применению для контакта с пищевой продукцией.

143. Ассортиментный перечень пищевой продукции бортового питания на объекте бортового питания на воздушных судах на прямые и обратные рейсы разрабатывается и утверждается с учетом оснащения технологическим, холодильным оборудованием, средствами механизации, мощности объектов бортового питания, сроков годности пищевой продукции и условий ее хранения, установленных изготовителем пищевой продукции в соответствии с требованиями, а также с учетом наличия условий хранения продукции бортового питания на воздушном судне (холодильное оборудование) и наличия буфетно-кухонного оборудования воздушного судна (специальные печи для разогрева).

144. Загрузка бортовым питанием воздушного судна на обратный рейс осуществляется с учетом оснащения воздушного судна холодильным оборудованием или изотермическими контейнерами с хладоэлементами и (или) хладагентами (с сухим льдом) или термоохладителями, длительности полета, сроков годности и условий хранения пищевой продукции бортового питания.

145. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых пищевых отравлений не допускается включать в ассортиментный перечень блюд бортового питания:

1) мясные изделия из рубленного мяса и фарша (кроме изделий, подвергнутых термической обработке в жарочных шкафах при температуре не менее 200 °С в течение 15 минут от момента достижения указанной температуры и не менее 75 °С в течение 15 секунд внутри изделия), вареные колбасные изделия, кулинарные изделия в панировке, а также паштеты, кроме пищевой продукции в индивидуальной потребительской упаковке промышленного изготовления согласно маркировки;

2) салатная продукция, первые и вторые блюда, заправленные соусами (за исключением растительных масел). Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке;

3) пирожные с кремом (заварным, творожным, сливочным, белковым);

4) соки и соковая продукция в упаковке не более 1 литра;

5) минеральные воды лечебного назначения;

6) пищевая продукция непромышленного (домашнего) изготовления;

7) готовые блюда в горячем виде (закладка их).

146. На объектах бортового питания процессы фасовки, сервировки, комплектовки рационов, упаковка компонентов и операции, связанные с перемещением пищевой продукции, максимально механизуются.

147. Пищевая продукция бортового питания после загрузки на борт воздушного судна хранится в холодильном оборудовании при температуре $(4\pm 2)^\circ\text{C}$ или в изотермических контейнерах с хладоэлементами и (или) хладагентами (с сухим льдом) или термоохладителями (далее – изотермические контейнера) с соблюдением сроков годности и условий хранения, установленных изготовителем пищевой продукции, указанных на маркировке.

148. При отсутствии холодильного оборудования на воздушном судне, хранение бортового питания в изотермических контейнерах после загрузки бортового питания на борт с температурой внутри продукции не более $+10^\circ\text{C}$, обеспечивается с соблюдением сроков годности пищевой продукции бортового питания:

1) не более 4 часов – для холодных закусок и блюд, салатов (без заправки, заправка на борту);

2) не более 3 часов – для горячих блюд, охлажденных, гарниров термически обработанных и из быстрозамороженных овощей (без заправки, заправка на борту);

3) не более 6 часов – для фруктов, ягод вымытых и обсушенных, если изготовителем не установлены сроки годности пищевой продукции, отличные от указанных, и не внесены в утвержденную техническую документацию.

Хранение в изотермических контейнерах остальных видов пищевой продукции бортового питания, продукции бортового питания с установленными изготовителем сроками годности, и пищевой продукции в индивидуальной, потребительской упаковке промышленного изготовления обеспечивается с соблюдением сроков годности и условий хранения, установленных изготовителем такой пищевой продукции, указанных на маркировке.

149. Пищевая продукция, в том числе прошедшие тепловую обработку, и предназначенные для дальнейшего хранения, перед началом порционирования подвергается предварительно быстрому охлаждению до температуры не меньше +1 °С и не более +5 °С. Время охлаждения выдерживается не более 4 часов.

150. Порционирование блюд производится в помещении с температурой не выше +15°С на столах с охлаждаемой рабочей поверхностью.

151. Ручная сервировка и порционирование блюд производится в одноразовых перчатках с использованием сервировочных инструментов.

152. За время сервировки температура порционируемых пищевой продукции обеспечивается не выше +12 °С.

После окончания сервировки каждое упакованное порционированное блюдо помещается в холодильную камеру.

153. Загрузка упакованной порционированной пищевой продукции в изотермические контейнеры производится в течение минимального времени, при котором температура пищевой продукции не превышает +6 °С.

154. На объектах бортового питания предусматривается маркировка готового питания, а также упакованного бортового питания, с указанием даты и времени приготовления.

155. Комплектование контейнеров и тележек начинается не ранее, чем за три часа до вылета воздушного судна и заканчивается не позднее, чем за полтора часа до времени готовности рейса к отправке. Бортовое питание для экипажей упаковывается в отдельные контейнеры, боксы, на которых делается соответствующая отметка «питание экипажа».

156. Перед отправкой на борт все дверцы буфетно-кухонного оборудования с бортовым питанием пломбируются, крепится маркировочный ярлык, на котором указываются: наименование готового блюда, изготовитель, его адрес, дата изготовления (включая при сроке годности до 72 часов – час, число, месяц) и окончательный срок годности бортового питания, условия хранения, а также штамп и подпись лица, ответственного за комплектование рейса. Ярлыки сохраняются до конца рейса.

Сроки годности бортового питания исчисляются от окончания комплектовки перед загрузкой в автолифт до реализации на борту.

157. Перед отправкой на воздушное судно, в случае отсутствия на нем холодильного оборудования, в изотермические контейнеры с бортовым питанием помещаются замороженные и (или) хладоэлементы (с сухим льдом) или термоохладители.

158. Быстрозамороженные готовые блюда хранятся с соблюдением сроков годности, установленных изготовителем продукции, и условиями хранения, указанными на маркировке.

Готовые блюда выпускаются из объекта бортового питания с температурой в толще продукта не выше -18°C . Перед использованием замороженные продукты размораживаются в дефростере или в холодильнике при температуре $(4\pm 2)^{\circ}\text{C}$. Размораживание при комнатной температуре и повторное замораживание пищевой продукции не допускается.

159. Укомплектованное бортовое питание, напитки, оборудование доставляются на борт воздушного судна в охлаждаемом или изотермическом кузовах специального автотранспорта – автолифте, который оборудуется стеллажами, ремнями для крепления, в сопровождении ответственного лица объекта бортового питания (экспедитора). Кузов автолифта моется ежедневно в

конце смены с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению. Допускается загрузка питания в малые воздушные суда автотранспортом, не имеющим подъемного механизма.

Каждая партия пищевой продукции бортового питания при транспортировке на борт воздушного судна и ее реализации на борту сопровождается товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции бортового питания, с информацией об условиях хранения, перевозки и сроке годности.

160. Прием бортового питания на борт воздушного судна производится бортпроводником, имеющим личную медицинскую книжку с отметками о прохождении обязательного медицинского осмотра, гигиенического обучения и допуске к работе. Бортпроводником проверяется наличие и исправность пломб съемного буфетно-кухонного оборудования (многооборотных средств упаковки бортового питания), правильность заполнения маркировочных ярлыков, срок годности пищевой продукции, измеряется температура продукции бесконтактным термометром. В момент доставки бортового питания на борт, температура внутри продуктов не превышает +10 °С.

При этом, бортпроводник после вскрытия пломбы оборотной тары и замеров температуры бортового питания в товаросопроводительной документации отмечается время его получения на борт температуру продукта. Для измерения температуры пищевой продукции воздушное судно укомплектовывается специальным термометром.

Контейнеры с бортовым питанием с нарушенной пломбировкой или истекшим сроком годности пищевой продукции, не соответствующей температурой пищевой продукции на борт воздушного судна не допускаются.

161. Подготовка пищи к раздаче, заправка салатов, порционирование, вскрытие упаковок консервов и бутылок с напитками и окончательное оформление блюд производится в буфетной. Подготовленные подносы с оформленными блюдами и закусками немедленно раздаются пассажирам.

162. Использованная посуда оставляется на подносах, упаковках и помещается в контейнеры и сдается на объект бортового питания. Уборочный инвентарь для буфетного отсека упаковывается в специальную укладку установленного образца.

163. Контейнеры с бортовым питанием, посудой, сепараторы с напитками, термосы и кипяtilьники с водой размещаются в буфетно-кухонном отсеке воздушного судна.

164. Бортпроводниками, приступая к обслуживанию пассажиров, перед раздачей бортового питания обеспечивается соблюдение правил личной гигиены и надевается санитарная одежда (форма санитарной одежды авиаперевозчика, в том числе фартук и перчатки), предусмотренная в организации для раздачи бортового питания.

165. На воздушных судах бортовое питание в касалетках разогревается в специальной печи для разогрева.

Касалетки с быстрозамороженными пищевой продукцией, предназначенной для горячего питания, хранятся в холодильнике при температуре 4 ± 2 °C или в изотермическом контейнере с сухим льдом или термоохладителями с соблюдением установленных условий хранения.

166. При раздаче на борту воздушного судна горячие блюда имеют температуру не ниже +65 °C, холодные – не выше +14 °C, если температуры блюд и напитков, отличные от указанных, не оговорены санитарных правилах и гигиенических нормативах, утверждаемых согласно подпункта 132-1) пункта 16 Положения, нормативными документами по стандартизации и (или) технической документацией объекта бортового питания.

167. В случаях задержки вылета воздушного судна в рейс, находящаяся на борту пищевая продукция снимается и передается в опечатанном виде на объект бортового питания, но не позже чем за два часа до истечения сроков годности.

168. При возврате недоброкачественного бортового питания (порча, разложение, загрязнение, наличие посторонних предметов и частиц) производится запись в бортовом журнале с последующим информированием объекта бортового питания того аэропорта, который доставил на борт недоброкачественное бортовое питание.

169. На объекте бортового питания предусматривается проведение производственного лабораторного контроля качества выпускаемой продукции и экспресс-контроль нитратометром по остаточному содержанию нитратов в

овоцах и фруктах при приемке. В случае отсутствия на объекте лаборатории, исследования по производственному контролю проводятся в аккредитованной лаборатории.

Параграф 16. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации водоснабжению воздушного судна

170. Заправка питьевой водой воздушного судна проводится из водозаправочной машины в пункте заправки питьевой водой (далее – пункт).

Пункт состоит из двух изолированных, с отдельным входом, либо совмещенных помещений – для водоподготовки и для заправки водозаправщика. Пункт подключается к централизованным системам водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, предусматривается вентиляция. Поверхности стен, потолка и пола помещений пункта предусматриваются с использованием водонепроницаемых материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, устойчивых к воздействию моющих и дезинфицирующих средств, с ровной поверхностью.

Помещение для заправки водозаправочной машины оборудуется специальным навесным шкафом для хранения заправочного шланга со штуцером. Во избежание попаданий загрязнений штуцер хранится в чехле, навесной шкаф закрывается заглушками.

171. Помещения для водоподготовки предусматривают установку доочистки воды, измерительные приборы (водомер, термометр, манометр) и кран для отбора проб воды на лабораторное исследование. За санитарно-эпидемиологическим состоянием пункта и технологическим процессом заправки воздушного судна осуществляется производственный контроль. С целью предупреждения возникновения распространения инфекционных заболеваний организуется и проводится плановая профилактическая и по эпидемиологическим показаниям дезинфекция резервуаров, пункта, емкости водозаправочной машины и системы водоснабжения воздушного судна.

Параграф 17. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации автозаправочных и автогазозаправочных станции

172. Автозаправочные станций (далее – АЗС) и автогазозаправочные станций (далее – АГЗС) размещаются на обособленных участках с подветренной стороны по отношению к жилой застройке.

173. Строительство АЗС и АГЗС проводится с учетом генеральных планов застройки населенных мест.

174. В черте населенного пункта АЗС размещаются только с подземными резервуарами хранения топлива.

175. Санитарно-защитная зона АЗС и АГЗС благоустраивается и озеленяется, в соответствии с проектом благоустройства и озеленения, разрабатываемым одновременно с проектом строительства или реконструкции АЗС и АГЗС согласно установленным требованиям Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования по установлению санитарно-защитной зоны объектов, являющихся объектами воздействия на среду обитания и здоровье человека», утверждаемых в соответствии с подпунктом 132-1) пункта 16 Положения (далее – Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования по установлению санитарно-защитной зоны объектов, являющихся объектами воздействия на среду обитания и здоровье человека»).

176. На участках АЗС и АГЗС выделяют подъездную, заправочную зоны, зоны сервисного обслуживания, резервуаров хранения топлива и других веществ, очистные сооружения.

177. На территории АЗС и АГЗС предусматривается твердое покрытие с уклоном отведения поверхностно-ливневых (дождевых) сточных вод к месту расположения резервуара – сборника.

178. При размещении АЗС, АГЗС вдоль автомагистралей расстояние от кромки проезжей части до раздаточных колонок или границ подземных резервуаров предусматривается не менее 25 м на дорогах первой категории и 15 м на остальных дорогах. Расстояние от топливораздаточной колонки или резервуара до пешеходного тротуара обеспечивается не менее 10 м.

179. Минимальные расстояния от АЗС, АГЗС до зданий и сооружений, не относящихся к комплексу соответствуют Санитарным правилам «Санитарно-

эпидемиологические требования по установлению санитарно-защитной зоны объектов, являющихся объектами воздействия на среду обитания и здоровье человека».

180. Объем резервуаров для хранения нефтепродуктов, размещаемых на территории АЗС (с учетом вместимости хранимой автоцистерны) предусматривается не более 100 кубических метров внутри селитебной территорий населенных пунктов.

181. Уборка территории АЗС, АГЗС и прилегающей территории проводится ежедневно, ремонт ее покрытия, а также зданий и сооружений – своевременно.

182. Для ТБО выделяются специальная площадка, оборудованная в соответствии с Приказом № ҚР ДСМ-331/2020.

183. На территории АЗС, АГЗС предусматриваются служебные и бытовые здания (помещения) для персонала. АЗС и АГЗС, которые расположенные в одном строении с объектами общественного питания, и торговли, санитарными узлами для посетителей (компактная компоновка), размещаются в удалении от емкостей для хранения топлива.

184. Водоснабжение предусматривается от централизованных сетей водопровода, допускается привозное водоснабжение. Качество питьевой воды соответствует требованиям Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к водоемким объектам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых целей, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов».

185. Расход воды на хозяйственно-питьевые нужды для обслуживающего персонала АЗС и АГЗС принимается из расчета количества, работающего в наиболее многочисленную смену, при норме расхода на 1 человека – 25 литров в сутки (далее – л/сут).

186. На территории АЗС и АГЗС оборудуются производственно-ливневая и бытовая системы водоотведения. При невозможности подключения к сетям водоотведения, предусматриваются санитарные узлы в соответствии с Санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам коммунального назначения», утверждаемыми согласно подпункту 132-1) пункта 16 Положения.

187. Производственно-ливневое водоотведение оборудуется очистными сооружениями (нефтеловушки и отстойники закрытого типа), сброс в водоемы и на грунт не допускается. Вывоз сточных вод осуществляется регулярно, по мере накопления в специально отведенные места.

188. Теплоснабжения здания АЗС и АГЗС предусматривается от централизованной системы теплоснабжения или используются автономные системы, с обеспечением температуры в помещении в холодное время года не ниже +18 °С, в складских помещениях – не ниже +10 °С.

189. Вентиляция зданий АЗС и АГЗС предусматривается естественная, либо с использованием кондиционирования воздуха.

190. Концентрация вредных веществ в воздухе рабочей зоны не превышает предельно-допустимых концентраций.

191. Использование оборудования в неисправном состоянии и с нарушенной герметичностью не допускается.

192. При эксплуатации АЗС и АГЗС принимаются меры по предупреждению загрязнения почвы, воды открытых водоемов, атмосферного воздуха.

193. Резервуары (наземные, подземные) для хранения топлива на АЗС предусматривается с поддонами на случай перелива, разлива нефтепродуктов или аварии. На территории АЗС допускается выделять отдельную площадку для слива топлива с уклоном в сторону дренажных лотков.

194. Технологическое оборудование на рабочих местах обеспечивает уровни шума и вибрации, не превышающие допустимые.

195. Физическими и юридическими лицами, в ведении которых находятся АЗС и АГЗС, обеспечивается производственный контроль содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны и атмосферном воздухе на границе СЗЗ.

196. Работники АЗС и АГЗС работают в специальной одежде с использованием средств индивидуальной защиты (резиновые перчатки, респираторы) и предусматриваются не менее двух комплектов для разных сезонов года.

197. Специальная одежда работающих лиц хранится в индивидуальных шкафчиках, отдельно от домашней одежды, стирка и обновление осуществляется своевременно.

Параграф 18. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации моек, станции (мастерских) технического обслуживания и ремонта автомобильных транспортных средств

198. На территории моек, станций (мастерских) технического обслуживания и ремонта автомобильных транспортных средств (далее – СТО) оборудуются стояночные и парковочные места для автотранспортных средств.

199. Транспортные проезды и пешеходные дорожки выполняются с твердым и стойким покрытием к воздействию нефтепродуктов.

200. На территории объекта по обслуживанию газобаллонного оборудования, установленного на автотранспортного средства предусматривается площадка под навесом из негорючих материалов для поста слива сжиженного нефтяного газа или выпуска сжатого природного газа с последующей дегазацией (продувкой) баллонов инертным газом. Площадка размещается с подветренной стороны по отношению к производственным и вспомогательным зданиям объекта.

201. На территории моек, СТО организовывается ливневое (дождевое) водоотведение с очистными сооружениями. Планировка территории и расположение водоприемных устройств исключают попадание атмосферных вод и нефтепродуктов за пределы территории объекта. Покрытие открытых площадок для хранения автотранспортных средств предусматривается твердым, без выбоин, с уклоном для стока воды.

202. На территории моек, СТО оборудуются помещения или специальные площадки для автотранспортных средств.

На территории не допускается хранение непригодных запчастей, материалов, шин.

Уборка территории производится ежедневно. Мусор и производственные отходы собираются в контейнеры, установленные в соответствии с требованиями Приказа № ҚР ДСМ-331/2020.

203. Все производственные и вспомогательные цеха, а также санитарно-бытовые помещения оборудуются водопроводом и водоотведением.

204. В производственных помещениях устанавливаются умывальники с подводкой холодной и горячей воды со смесителями.

205. Для мойки автотранспортных средств проектируется система оборотного водоснабжения.

206. Для технологических процессов с одинаковыми требованиями к качеству воды и близкими по характеристике загрязнениями предусматриваются системы оборотного водоснабжения в виде отдельных замкнутых циклов для мойки кузовов, агрегатов, узлов и деталей, окраски автотранспортных средств.

207. Использование для производственного водоснабжения воды питьевого качества допускается при отсутствии технического водопровода и при технико-экономическом обосновании нецелесообразности устройства системы оборотного водоснабжения.

208. Температура воды при ручной мойке автотранспортных средств обеспечивается не ниже +12 °С и не выше +60 °С.

209. Производственные сточные воды, содержащие нефтепродукты, взвешенные вещества, кислоты и щелочи очищаются до поступления их в наружную сеть водоотведения на местных установках.

210. Для защиты сети водоотведения и очистных сооружений объекта от засорения, при поступлении сточных вод от мойки и постов подготовки к окраске автотранспортных средств, предусматриваются лотки в пределах помещения, колодцы или приемки с защитными решетками.

211. При размещении объектов в не оборудованных системами водоотведения населенных пунктах предусматривается местное водоотведение.

212. Сброс в открытые водоемы производственных и бытовых сточных вод без очистки не допускается. Нефтепродукты собираются в емкость с последующей утилизацией, не утилизируемые отходы вывозятся на полигон для обезвреживания и захоронения токсичных промышленных отходов.

213. Производственные, вспомогательные и бытовые помещения оборудуются системой общеобменной приточно-вытяжной вентиляции. У выездных ворот на разборочно-моечном участке оборудуется воздушно-тепловая

завеса. Температура воздуха на постоянных рабочих местах слесарей и мойщиков на время открывания ворот обеспечивается не ниже +12 °С.

214. При всех источниках выделения вредных веществ оборудуется местная вытяжная вентиляция.

215. При размещении в помещении не более двух постов допускается проектировать местные отсосы с естественным побуждением.

216. Системы вытяжной вентиляции окрасочного и аккумуляторного отделений не допускается объединять между собой и с системой вентиляции других помещений.

217. Промывка, разборка и ремонт карбюраторов, чистка радиаторов проводятся в вытяжном шкафу.

218. От оборудования для ремонта радиаторов предусматриваются отсосы в виде панелей равномерного всасывания.

219. Подача приточного воздуха в помещения осуществляется рассредоточено в верхнюю зону.

220. В помещениях для хранения автотранспортных средств приточный воздух подается сверху вниз сосредоточенными струями, в помещениях постов обслуживания автотранспортных средств – рассредоточено в рабочую зону.

221. Удаление воздуха из помещений стоянки автотранспортных средств осуществляется из верхней и нижней зон помещений, а из помещений постов обслуживания – только из верхней зоны помещений. Приточный воздух в помещение для хранения автотранспортных средств подается в основные проезды.

222. В помещениях для испытания двигателей, на постах обслуживания, предназначенных для регулирования работы двигателей, устанавливаются местные отсосы для отработанных газов.

223. Забор приточного воздуха производится в местах, удаленных и от выброса загрязненного воздуха. При расстоянии между забором воздуха и местом его выброса 20 и более м места забора и выброса располагаются на одном уровне, при расстоянии менее 20 м – ниже отверстия выброса не менее чем на 6 м.

224. Покраска автотранспортных средств производится в камерах закрытого типа, обеспеченных приточно-вытяжной системой вентиляции с очисткой воздуха перед выбросом в атмосферу.

225. Все производственные участки и (или) цехи имеют естественное и искусственное освещение. Смотровые ямы обеспечиваются системой местного освещения.

226. В системах общего и комбинированного освещения производственных помещений применяются газоразрядные лампы. Высота подвеса светильников общего освещения с люминесцентными лампами не превышает 6 м. Для местного освещения применяются светильники с непрозрачными отражателями.

227. Для сбора и хранения, вышедших из строя газоразрядных ламп с ртутным наполнителем, выделяется отдельное помещение. Использованные лампы сдаются в пункты переработки (демеркуризации).

228. Общее искусственное освещение производственных помещений обеспечивается разрядными источниками света. Лампы накаливания применяются в случаях, когда по условиям характера труда использование разрядных источников света невозможно или нецелесообразно.

229. Световые проемы не загромождаются оборудованием, как внутри, так и вне помещения. Осветительные приборы, остекленные поверхности окон и проемов содержатся в чистоте, в исправном состоянии. Не допускается установка в окнах составных стекол и замена их непрозрачными материалами.

230. Каждый вид технологической операции (процесс вулканизации, пункт диагностики, окрасочные работы, ремонт двигателей, агрегатов и узлов, сварочные работы, ремонт и зарядка аккумуляторов, а также работы, характеризующиеся выделением в воздух рабочей зоны вредных веществ 1-2 класса опасности) проводятся в отдельных помещениях. В аккумуляторной предусматриваются отдельные изолированные помещения для ремонта, зарядки и приготовления электролитов.

231. Площадь на одно рабочее место предусматривается не менее 4,5 м², высота производственных помещений – не менее 2,8 м.

232. Для отделки стен, потолков и поверхностей применяются материалы, разрешенные к применению.

Смотровые ямы облицовываются плиткой на высоту не менее 1,8 м.

233. Полы в производственных помещениях предусматриваются с ровной поверхностью, исключающей скольжение, без выбоин, водонепроницаемыми, устойчивыми к механическому воздействию, имеют уклон в сторону трапа.

234. Оборудование, генерирующее вибрацию, имеет виброгасящее устройство.

235. Не допускается эксплуатация неисправного оборудования, в том числе при отсутствии и (или) неисправности предусмотренных его конструкцией средств безопасности.

236. В теплый период года ремонтные работы допускается проводить на открытой площадке, под навесом.

237. Помещения для ремонта и зарядки аккумуляторных батарей и хранения кислоты или щелочи оборудуются умывальниками или емкостями с раствором питьевой соды или борной кислоты в зависимости от типа батарей.

238. На сварочных постах для защиты от излучений сварочной дуги устанавливаются ширмы высотой не менее 1,2 м.

239. Для хранения, транспортировки и разлива агрессивных жидкостей применяются специальные тележки и посуда. В помещении заливки аккумуляторов медницко-заливочного отделения оборудуются водопроводные краны для смывания кислот и щелочей при попадании их на кожу.

240. Для снижения тяжести труда предусматривается механизация трудоемких процессов. Рабочие места разборки и сборки автомобилей оборудуются подъемно-транспортными механизмами.

241. При работе вне смотровых ям, эстакад рабочие обеспечиваются специальными приспособлениями (лежаками).

242. Объекты оборудуются вспомогательными и санитарно-бытовыми помещениями в зависимости от групп производственных процессов.

243. Помещения для отдыха предусматриваются из расчета $0,02 \text{ м}^2$ на одного работника, но не менее 18 м^2 . При численности менее 30 человек допускается объединение комнаты отдыха с помещением (пункт) приема пищи из расчета $1,3 \text{ м}^2$ на одного работника.

244. Рабочие обеспечиваются моющими средствами, щетками для мытья рук, полотенцами, ветошью для вытирания рук, а также защитными мазями и пастами.

245. При наличии вредных веществ, оказывающих вредное действие на кожу, работники обеспечиваются обезвреживающими веществами.

246. Все производственные помещения подвергаются текущему ремонту не менее 1 раза в год.

247. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка.

248. Работники обеспечиваются аптечками, средствами индивидуальной защиты (в том числе перчатками, респираторами, защитными очками) и специальной одеждой в соответствии с характером воздействия вредных и опасных производственных факторов на работающего. Специальная одежда подвергается регулярной чистке, стирке. Стирка специальной одежды на дому не допускается.

Глава 3. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению санитарно-противоэпидемических и санитарно-профилактических мероприятий на период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина

Параграф 1. Санитарно-эпидемиологические требования к аэропортам, железнодорожным, автомобильным, морским и речным вокзалам на период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина

249. В зданиях аэропортов и вокзалов проводятся следующие санитарно-противоэпидемические мероприятия:

1) очистка, мойка, дезинфекция, замена фильтров и другие работы по системам вентиляции и кондиционирования воздушной среды для обеспечения оптимальных условий температуры и влажности воздуха проводятся в соответствии с графиком плановых профилактических работ;

2) частое проветривание всех помещений не менее 15 минут не менее 3 раз в день;

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

4) инструктаж среди сотрудников по алгоритму использования средств индивидуальной защиты (маски, перчатки) при инфекционной и паразитарной заболеваемости, о необходимости соблюдения правил личной (общественной) гигиены, а также отслеживание их неукоснительного соблюдения;

5) на период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина в связи с инфекционной и паразитарной заболеваемостью – медицинское наблюдение за сотрудниками с проведением опроса состояния и термометрии при осмотре медицинским работником организации, с регистрацией на бумажном или электронном носителе;

6) ежедневный мониторинг выхода на работу персонала с выяснением причины отсутствия;

7) службой собственной безопасности или квалифицированным персоналом – проверка пассажиров при входе в здания бесконтактной термометрией;

8) текущая и генеральная уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств в местах пребывания пассажиров, протирание дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) пола, окон, стен, ручек дверей, поручней, сидений и иных поверхностей, не исключаяющих контакта с руками пассажиров;

9) дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные мероприятия за счет своих средств или по эпидемиологическим показаниям по постановлениям должностных лиц санитарно-эпидемиологической службы в рамках государственного заказа;

10) заключительная дезинфекция, при выявлении пассажиров с симптомами заболевания, мест пребывания пассажиров в зданиях аэропортов, вокзалов.

250. Персонал с проявлениями острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк) и других инфекционных заболеваний направляется для обследования.

251. На объектах на видных и доступных местах (залы ожидания, комнаты матери и ребенка) устанавливаются санитайзеры для обработки рук.

252. В целях недопущения перекреста потоков пассажиров, для прибывающих и убывающих пассажиров организовываются отдельные коридоры.

253. В аэропортах, вокзалах организуется работа медицинского или здравпункта с изолятором с обеспечением следующих требований:

- 1) постоянное присутствие медперсонала;
- 2) соблюдение дезинфекционного режима;
- 3) обеспечение необходимыми лекарственными средствами, медицинским оборудованием и медицинскими изделиями (в том числе термометрами, шпателями, медицинскими масками);
- 4) обеспечение персонала средствами индивидуальной защиты (медицинскими масками и перчатками) и средствами дезинфекции;
- 5) в случае ухудшения состояния здоровья сотрудников аэропортов, вокзалов размещать в изоляторе медицинского пункта, до прибытия скорой медицинской помощи.

254. Персоналом аэропортов и вокзалов обеспечивается соблюдение требований к:

- 1) обязательному ношению масок в помещениях аэропортов, вокзалов, а также в общественных местах;
- 2) использованию перчаток, медицинских масок в течение рабочего дня с условием их своевременной смены (каждые 2 часа) в местах обслуживания населения (кассах, в зонах досмотра убывающих, регистрации и посадки на рейс);
- 3) соблюдению дистанцирования между персоналом и пассажирами не менее 1 метра;
- 4) ограничению контакта с пассажирами и персоналами.

255. При подозрении заболевания у персонала вокзала, аэропорта вновь поступающий на смену или заменяющий персонал приступает к работе после проведения дезинфекционных работ на рабочем месте заболевшего.

256. Администрацией аэропортов и вокзалов обеспечивается:

- 1) персонал средствами индивидуальной защиты (маски, перчатки);
- 2) проведение ревизии систем кондиционирования, вентиляции и замену вентиляционных фильтров в автобусах;
- 3) допуск пассажиров в транспортное средство в количестве, не превышающем число мест для сидения, а также количества мест накопительной площадки автобуса;
- 4) медицинское наблюдение за персоналом (опрос состояния и термометрия при предсменном и послесменном осмотре) медицинским работником объекта;
- 5) проведение дезинфекции салонов служебного автотранспорта и общественного (перронного) транспорта по окончанию смены (рейса, маршрута);
- 6) наличие неснижаемого запаса средств индивидуальной защиты (маски, перчатки), антисептиков для рук, дезинфицирующих средств;
- 7) проветривание салона транспортного средства (перронного), влажную уборку салона с применением дезинфицирующих средств, протирание дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) пола, окон, стен, ручек дверей, поручней, сидений и иных поверхностей, не исключаяющих контакта с руками пассажиров, во время стоянки по окончанию маршрута и (или) между рейсами;
- 8) использование персоналом средств индивидуальной защиты (маски), антисептиков для рук, дезинфицирующих средств.

257. Внутри зданий аэропортов и вокзалов, в транспортном средстве пассажиры находятся в медицинских (тканевых) масках.

Параграф 2. Санитарно-эпидемиологические требования к автосалонам, магазинам автозапчастей и станций технического обслуживания (вулканизации, автомойки) на период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина

258. Работа автосалонов, магазинов автозапчастей и станций технического обслуживания (вулканизации, автомойки) допускается при обеспечении следующих условий с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований:

- 1) график работы изменяются в соответствии с действующими постановлениями Главного государственного санитарного врача Республики

Казахстан и соответствующей территории с учетом эпидемиологической ситуации (по предварительной записи);

2) отдельно стоящее здание с отдельным входом либо в нежилом здании для автосалонов, станций технического обслуживания (вулканизации, автомойки);

3) максимальный перевод на удаленный режим работы персонала, не связанного с рабочим процессом.

259. Рабочий процесс организуется с соблюдением следующих требований:

1) обязательное наличие медицинского пункта с изолятором на средних и крупных предприятиях, постоянное присутствие медицинского персонала для обеспечения осмотра всего персонала до и после каждой смены;

2) проведение инструктажа среди персонала автосалонов, магазинов автозапчастей и станций технического обслуживания (вулканизации, автомойки) согласно алгоритма использования средств индивидуальной защиты (маски, перчатки) при инфекционной и паразитарной заболеваемости о необходимости соблюдения правил личной (общественной) гигиены, а также отслеживание их неукоснительного соблюдения;

3) на период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина в связи с инфекционной и паразитарной заболеваемости – обеспечение медицинское наблюдение за персоналом автосалонов, магазинов автозапчастей и станций технического обслуживания (вулканизации, автомойки), с проведением опроса состояния и термометрии при осмотре медицинским работником или ответственным лицом организации, с регистрацией на бумажном или электронном носителе. При количестве сотрудников не более 5 человек, допускается проведение термометрии с использованием электронных и ртутных термометров, при условии соблюдения их дезинфекции после использования;

4) ежедневное проведение мониторинга выхода на работу с выяснением причины отсутствия;

5) использование масок или респираторов в течение рабочего дня, с условием их своевременной смены;

6) наличие антисептиков в местах обслуживания, неснижаемого запаса дезинфицирующих, моющих и антисептических средств на каждом объекте;

7) максимальное использование автоматизации технологических процессов для внедрения бесконтактной работы на объекте;

8) преимущественное использование безналичного расчета с клиентами и гражданами;

9) соблюдение дистанцирования между работником и клиентом;

10) работа только по предварительной записи с нахождением не более 2 клиентов в автосалоне, не более 3 клиентов на станций технического обслуживания (вулканизация);

11) наличие разрывов между постоянными рабочими местами не менее 1,5 м;

12) исключение работы участков с большим скоплением персонала (при возможности пересмотреть технологию рабочего процесса);

13) влажная уборка производственных и бытовых помещений с дезинфекцией средствами вирулицидного действия не менее 2 раз в смену, с обязательной дезинфекцией дверных ручек, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей (столов, стульев работников, оргтехники), мест общего пользования (гардеробные, комнаты приема пищи, отдыха, санитарные узлы);

14) бесперебойная работа вентиляционных систем и систем кондиционирования воздуха с проведением профилактического осмотра, ремонта, в том числе замены фильтров, дезинфекции воздуховодов), обеспечить соблюдение режима проветривания;

15) обеспечить дистанцирование в местах ожидания.

260. Персонал с проявлениями острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк) и других инфекционных заболеваний направляется для обследования.

261. Персонал и клиенты в зданиях осуществляют ношение медицинских масок в помещениях автосалонов, магазинов автозапчастей и станций технического обслуживания (вулканизации, автомойки), а также в общественных местах, с условием их своевременной смены (каждые 2 часа) и соблюдение дистанцирования.

Параграф 3. Санитарно-эпидемиологические требования к организации блокпостов на период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина

262. Блокпосты устанавливаются в пунктах въезда и выезда из карантинной зоны.

263. Руководители задействованных государственных органов и организации обеспечивают персонал блокпоста средствами индивидуальной защиты (медицинские маски, перчатки) и антисептиками для рук.

264. Руководители задействованных государственных органов и организации утверждают график работы и организацию горячего питания для сотрудников блокпоста.

265. Опрос лиц проводится с соблюдением дистанцирования.

266. Медицинским работником на блокпосту обеспечивается проведение анкетирования лиц, прибывающих из другого региона.

267. Анкетирование осуществляется в соответствии с действующим постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Казахстан и (или) соответствующих территорий.

268. При выявлении лиц с подозрением на инфекционные и паразитарные заболевания, в том числе коронавирусной инфекций (наличие респираторных признаков (кашель, температура (со слов опрашиваемого), отдышка), также наличие в эпидемиологическом анамнезе контакта с подтвержденным случаем инфекционной и паразитарной заболеваемости (коронавирусной инфекций) осуществляется вызов скорой помощи по телефону 103.

269. До приезда машины скорой медицинской помощи представить лицу с подозрением медицинскую маску и соблюдать дистанцирования.

270. Въезд в зону карантина осуществляется по специальным пропускам, выданным местными исполнительными органами.

271. На блокпостах медицинский работник используют одноразовые медицинские маски, перчатки и халаты. Смена масок осуществляется каждые 2 часа.

Приложение 1
к Санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам по
обслуживанию транспортных
средств и пассажиров»

Предельно допустимые уровни (ПДУ) напряженности
электростатистического и электромагнитного полей

Таблица 1

№	Наименование параметров	Допустимые значения
1	2	3
1.	Напряженность электростатистического поля от монитора видеотерминала (далее – ВТ) и клавиатуры	20 килоВольт на метр (далее – кВ/м)
2.	Напряженность электрического поля на расстоянии 50 см от монитора ВТ составляет не более: в диапазоне частот 5 Герц (далее – Гц) – 2000 Гц	25 Вольт на метр (далее – В/т)
	в диапазоне частот 2 килоГерц (далее – кГц) – 400 кГц	2,5 В/т
3.	Плотность магнитного потока на расстоянии 50 см от монитора ВТ составляет не более: в диапазоне частот 5 Гц – 2 кГц	250 нано Тесла (далее – нТл)
	в диапазоне частот 2 кГц – 400 кГц	25 нТл
4.	Поверхностный электростатистический потенциал от ВД (при сертификационных испытаниях)	500 Вольт
5.	Напряженность электрического поля промышленной частоты (50 Гц) от клавиатуры и мыши ВТ	500 Вольт

Предельно допустимые уровни (ПДУ) напряженности электрической и
магнитной составляющих в диапазоне частот 30 кГц – 300 мегаГерц (далее –
МГц)

Таблица 2

№	Продолжительность воздействия, час	Напряженность электрического поля $E_{ПДУ}$, В/м			Напряженность магнитного поля $H_{ПДУ}$, А/м	
		0,03-3 МГц	3-30 МГц	30-300 МГц	0,03-3 МГц	3-50 МГц
1	2	3	4	5	6	7
1.	12 и более	29	17	6	3	0,2
2.	11	30	18	6	3	0,2
3.	10	32	19	6	3	0,2
4.	9	33	20	7	3	0,2
5.	8	35	21	7	4	0,2
6.	7	38	22	7	4	0,2
7.	6	41	23	8	4	0,2

8.	5	45	24	9	5	0,3
9.	4	50	25	10	5	0,3
10.	3	58	26	12	6	0,3
11.	2	71	27	14	7	0,4
12.	1	100	28	20	10	0,6
13.	0,5	141	84	28	14	0,8
14.	0,3	183	108	37	18	1,1
15.	0,2	224	132	45	22	1,3
16.	0,08 и менес	354	209	71	35	2,1

Предельно допустимые уровни (ПДУ) плотности потока энергии в диапазоне частот свыше 300 МГц до 300 гигаГерц (далее – ГГц)

Таблица 3

№	Продолжительность воздействия, час	ПДУ плотности потока электромагнитной энергии от вращающихся и сканирующих антенн, мкВт/см	ПДУ плотности потока электромагнитной энергии для всех случаев воздействия, за исключением вращающихся и сканирующих антенн, мкВт/см ²
1	2	3	4
1.	12 и более	83	8,3
2.	11	91	9,1
3.	10	100	10,0
4.	9	111	11,1
5.	8	125	12,5
6.	7	143	14,3
7.	6	167	16,7
8.	5	200	20,0
9.	4	250	25,0
10.	3	333	33,3
11.	2	500	50,0
12.	1 и менее	1000	100,0

Приложение 2
к Санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам по
обслуживанию транспортных
средств и пассажиров»

Допустимые уровни звукового давления в октавных полосах частот, уровни звука и эквивалентные уровни звука в децибелах для производственных операций на рабочих местах в производственных помещениях и на территории авиационной технической базы (АТБ)

№	Вид трудовой деятельности, рабочее место	Уровни звукового давления в децибелах в октавных полосах со среднегеометрическими частотами, Гц									Уровни звука эквивалентные уровни звука децибелах (А)
		31,5	63	125	250	500	1000	2000	4000	8000	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1.	Помещения инженерно-технического состава АТБ, технологического конструкторского бюро, по диагностике технического состояния авиатехники	93	79	70	63	58	55	52	50	49	60
2.	Помещения (лаборатории) по проверке и ремонту авиационного, радиоэлектронного, электрического оборудования, приборов контроля двигателей, зарядки бортовых огнетушителей, по эксплуатации установок, аккумуляторная, агрегатные, компрессорные	103	91	83	77	73	70	68	66	64	75
3.	Помещения (лаборатории) по проверке мембранно-анероидных приборов, навигационного кислородного, радиосвязного, радиолокационного оборудования, спектрального анализа масла, бортовых систем регистрации, комплектовке	96	83	74	68	63	60	57	55	54	65
4.	Помещения (лаборатории) эксплуатации средств для сбора, обработки, анализа полетной информации	86	71	61	54	49	45	42	40	38	50
5.	Мойка воздушных судов, цех главного механика, кузница, цех текущего ремонта, сварочные, малярные, слесарные, столярные работы, работы в анга-	107	95	87	82	78	75	73	71	69	80

ре, в кабинах воздушных судов, на тепловых обдувочных машинах, перроне, местах стоянок воздушных судов, предангарной площадке, площадках специального назначения для запуска и опробования авиадвигателей										
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Приложение 3
к Санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам по
обслуживанию транспортных
средств и пассажиров»

Схема развертывания тупика

1. Начальник станции (дежурный по станции), получив сообщение о наличии в составе карантинного вагона (вагонов):

- 1) вводит в действие план развертывания тупика;
- 2) ставит в известность начальника линейного отдела полиции, руководителей организаций ответственных за водоснабжение, энергоснабжение и других причастных лиц, о необходимости проведения мероприятий по выполнению карантинного режима;

3) устанавливает контроль за выполнением мероприятий в установленные сроки.

2. Начальник линейного отдела полиции (в течение 30 минут) высылает наряд полиции, обеспечивающий охрану пассажиров карантинного вагона.

3. Начальник организации, ответственный за вывоз мусора и нечистот, проверяет наличие и исправность мусоросборников, туалетных емкостей, в случае отсутствия устанавливает их в течение 3-х часов и обеспечивает вывоз мусора и нечистот с тупика по мере их накопления (после дезинфекции).

4. Начальник организации, ответственный за водоснабжение, проверяет исправность водопроводных колонок, пожарных гидрантов и обеспечивает водоснабжение.

5. Начальник организации, ответственный за энергоснабжение, проверяет обеспечение освещенности карантинного тупика, при необходимости принимает меры об его усилении и в 3-х часовой срок обеспечивает подключение освещения к вагонам карантинного поезда.

6. Начальник организации, ответственный за питание, организует 3-х разовое горячее питание пассажиров карантинного вагона.

7. Начальник организации, ответственный за содержание вагона, обеспечивает в достаточном количестве бельем, хозяйственным инвентарем (ведра, тазики, чайники, бачки для питьевой воды, столовая и чайная посуда).

8. Начальник организации, ответственный за сигнализацию и связь, обеспечивает подключение телефона и бесперебойную связь.

9. Руководитель лечебно-профилактической организации в течение одного часа обеспечивает выделение медицинского персонала для обслуживания изолированных лиц, обеспечивает на весь срок изоляции медицинское наблюдение и соблюдение ограничительных мер в вагоне (вагонах).

Приложение 4
к Санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам по
обслуживанию транспортных
средств и пассажиров»

Минимальный запас оборудования, моющих и дезинфицирующих средств

№	Наименование	Количество
1	2	3
1.	Электрический кабель	50 м
2.	Телефонный кабель	50 м
3.	Телефонный аппарат	1 единица
4.	Водопроводные шланги	50 м
5.	Мусоросборник	1 единица
6.	Конструкция под туалет	1 единица
7.	Конструкция под умывальник	2 единицы
8.	Металлическая емкость	2 единицы
9.	Термос (5л)	5 единиц
10.	Кипятильник	5 единиц
11.	Полиэтиленовые пакеты	50 штук
12.	Туалетная бумага	10 штук
13.	Металлическая печь	1 единица
14.	Умывальник	5 единицы
15.	Фонарики	5 единицы
16.	Дезинфицирующие средства	не менее 50 кг
17.	Моющие средства	не менее 50 кг

Приложение 5
к Санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам по
обслуживанию транспортных
средств и пассажиров»

**Требования к дезинфекции в вагоне пассажирского поезда при выявлении
больного карантинным, или особо опасным инфекционным заболеванием**

1. Текущая дезинфекция в вагоне поезда проводится при выявлении больного (подозрительного) карантинным или особо опасным инфекционным заболеванием проводниками пассажирского поезда под руководством и контролем медицинского работника до момента эвакуации больного из вагона в стационар. После эвакуации больного, в вагоне проводится заключительная дезинфекция.
2. Подвергаются текущей дезинфекции:
 - 1) емкости с выделениями больного (кал, рвотные массы);
 - 2) посуда (стаканы, тарелки, ложки, вилки) после каждого употребления, с последующим ополаскиванием;
 - 3) остатки пищи, мусор.
3. Нательное и постельное белье собирается в клеенчатый мешок или наволочку, смоченную в дезинфицирующем растворе, белье в наволочке хранится в купе больного до заключительной дезинфекции.
4. В санитарном узле моются и протираются панели, пол, умывальная раковина и унитаз ветошью, смоченной в растворе дезинфицирующего средства.
5. В купе больного моется пол, протираются панели, ручки дверей дезинфицирующим средством. При загрязнении пола или других поверхностей выделениями больного, пол в местах загрязнения заливается дезинфицирующим раствором с последующей уборкой выделений и повторной дезинфекцией мест, где находились выделения (кал, рвотные массы, мокрота, моча).
6. В коридоре, других купе вагона и тамбурах пол моется, протираются ковровые дорожки, ручки дверей с применением дезинфицирующих средств.

Приложение 6
к Санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам по
обслуживанию транспортных
средств и пассажиров»

Форма

Журнал регистрации температуры в холодильных установках

№	Дата и время регистрации температу- ры	Местонахождение холодильных установ- ки	Показания температуры	Примеча- ние
1	2	3	4	5

Приложение 2 к приказу
Министр здравоохранения
Республики Казахстан
от 23 сентября 2021 года
№ ҚР ДСМ - 98

**Перечень утративших силу некоторых приказов Министерства
здравоохранения Республики Казахстан и Министерства национальной
экономики Республики Казахстан**

1. Приказ Министра национальной экономики Республики Казахстан от 27 февраля 2015 года № 156 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по обслуживанию транспортных средств и пассажиров» (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 10728).

2. Пункт 5 Перечня некоторых приказов Министерства национальной экономики Республики Казахстан и Министерства здравоохранения Республики Казахстан, в которые вносятся изменения и дополнение, утвержденного приказом исполняющего обязанности Министра здравоохранения Республики Казахстан от 3 сентября 2018 года № ҚР ДСМ-9 «О внесении изменений и дополнения в некоторые приказы Министерства национальной экономики Республики Казахстан и Министерства здравоохранения Республики Казахстан» (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 17501).

3. Пункт 2 Перечня некоторых приказов Министерства здравоохранения Республики Казахстан и Министерства национальной экономики Республики Казахстан, в которые вносятся изменения и дополнения, утвержденного приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 5 июля 2020 года № ҚР ДСМ-78/2020 «О некоторых вопросах организации и проведения санитарно-противоэпидемических и санитарно-профилактических мероприятий» (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 20935).

4. Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 29 июля 2020 года № ҚР ДСМ-91/2020 «О внесении изменений в некоторые приказы

Министерства здравоохранения Республики Казахстан и Министерства национальной экономики Республики Казахстан» (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 21033).