



"Көлік құралдарына және жолаушыларға қызмет көрсету жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларын бекіту туралы

Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 27 ақпандағы № 156 бұйрығы. Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2015 жылы 15 сәуірде № 10728 тіркелді.

"Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" 2009 жылғы 18 қыркүйектегі Қазақстан Республикасы Кодексінің 144-бабының 6-тармағына сәйкес **БҰЙЫРАМЫН:**

1. Қоса беріліп отырған "Көлік құралдарына және жолаушыларға қызмет көрсету жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары бекітілсін.

2. Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрлігінің Тұтынушылардың құқықтарын қорғау комитеті заңнамада белгіленген тәртіппен:

1) осы бұйрықтың Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде мемлекеттік тіркелуін;

2) осы бұйрық мемлекеттік тіркелгеннен кейін күнтізбелік он күн ішінде оның мерзімді баспасөз басылымдарына және "Әділет" ақпараттық-құқықтық жүйесінде ресми жариялауға жіберілуін;

3) осы бұйрықтың Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрлігінің ресми интернет-ресурсында орналастырылуын қамтамасыз етсін.

3. Осы бұйрықтың орындалуын бақылау жетекшілік ететін Қазақстан Республикасының Ұлттық экономика вице-министріне жүктелсін.

4. Осы бұйрық алғашқы ресми жарияланған күнінен бастап күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі.

Қазақстан Республикасының

Ұлттық экономика

министрі

Е. Досаев

"КЕЛІСІЛГЕН"

Қазақстан Республикасының

Денсаулық сақтау және

әлеуметтік даму министрі

_____ Т. Дүйсенова

2015 жылғы 7 наурыз

"КЕЛІСІЛГЕН"

Қазақстан Республикасының

Инвестициялар және

даму министрі

_____ Ә. Исекешев

2015 жылғы 13 наурыз

Қазақстан Республикасы
Ұлттық экономика министрінің
2015 жылғы 27 ақпандағы
№ 156 бұйрығымен
бекітілген

"Көлік құралдарына және жолаушыларға қызмет көрсету жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалары 1-тарау. Жалпа ережелер

Ескерту. 1-тараудың тақырыбы жаңа редакцияда – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

1. Осы "Көлік құралдарына және жолаушыларға қызмет көрсету жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидалар (бұдан әрі – Санитариялық қағидалар) көлік құралдарына және жолаушыларға қызмет көрсету жөніндегі объектілерге:

1) жобалау, жер таңдау, салу;

2) реконструкциялау, жөндеу, іске қосу және күтіп-ұстау;

3) өндірістік және тұтыну қалдықтарын жинау, аймақтарды күтіп-ұстау;

4) сумен жабдықтауды, су бұруды, жарық беруді және желдетуді (кондиционерлеуді) ұйымдастыру;

5) қызметкерлерге еңбек жағдайын жасау, адам денсаулығына зиянды әсер ететін өндірістік факторлармен жұмысқа;

6) гигиеналық оқыту, медициналық қамтамасыз ету, қызметкерлерге арнайы және емдік-профилактикалық тамақтану және тұрмыстық қызмет көрсету кезінде қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптарды белгілейді.

2. Осы Санитариялық қағидаларда мынадай терминдер және анықтамалар пайдаланылды:

1) авиациялық техникалық база (бұдан әрі – АТБ) – әуе кемелеріне техникалық қызмет көрсету, ағымдағы жөндеу, конструкцияларын, технологиялық жабдығы мен жарағын пысықтау, ұшу ақпаратын жинау және мағынасын ашу бойынша

кешенді жұмыстарды орындауға арналған құрылыстар, механикалық және басқа да құрал-жабдықтар кешені;

2) ангар – көлік құралдарын сақтауға, техникалық қызмет көрсетуге және жөндеуге арналған құрылыс;

3) автокөлік кәсіпорны – автомобиль көліктеріне техникалық қызмет көрсетуге, сақтауға және жөндеуге арналған құрылыстар, оның ішінде жолаушылар автобусы кешенін қамтитын, автомобиль көлігі инфрақұрылымының бір бөлігі;

4) автомобиль жанар май құю станциясы – мұнай өнімдерін сақтауды және бөлшек саудада өткізуді қамтамасыз ететін жабдықпен жарақталған технологиялық құрылыстар кешені;

5) авто-газ құю станциясы – сұйытылған газды сақтауды және бөлшек саудада өткізуді қамтамасыз ететін жабдықтармен жарақталған технологиялық құрылыстар кешені;

6) автомобиль көлік құралдарына техникалық қызмет көрсету және жөндеу станциясы (шеберханасы) – автокөлік құралдарына техникалық қызмет көрсетуге және жөндеуге арналған құрылыстар кешені;

7) автовокзал – жолаушылар легі тәулігіне бес жүзден астам адамды құрайтын автобустардың жолаушылары мен жүргізушілеріне қызмет көрсетуге арналған құрылыстар кешені және құрамында: билет кассалары, сыйымдылығы жетпіс бестен жоғары жолаушыларға арналған күту залы бар күрделі ғимаратты, жүргізушілерді медициналық тексерістерден өткізуге және алғашқы медициналық-санитариялық көмек көрсетуге арналған медициналық пунктерді, сақтау камераларын, жолаушыларды түсіру мен отырғызуға арналған перронды, автобустарға арналған тұрақтарды, автобустарды тексеріп қарауға арналған бекеттерді, диспетчерлік пунктерді және ана мен балаға арналған бөлмені қамтитын;

8) автостанция – жолаушылар легі тәулігіне кемінде бес жүз адамды құрайтын автобустардың жолаушылары мен жүргізушілеріне қызмет көрсетуге арналған, кемінде екі жарым мың шаршы метр аумақта орналасқан және құрамында: билет кассалары, сыйымдылығы жетпіс бес адамға дейінгі жолаушыларға арналған күту залы бар күрделі ғимаратты, сақтау камераларын, жолаушыларды түсіру мен отырғызуға арналған перронды, автобустар тұрақтарына арналған, алаңды диспетчерлік пункттерді қамтитын құрылыстар кешені;

9) ауылшаруашылық әуеайлағы – авиациялық-химиялық жұмыстарды орындайтын арналған азаматтық авиация әуе кемелерінің ұшуын қамтамасыз етуге арналған әуеайлығы;

10) авиациялық-химиялық жұмыстар (бұдан әрі – АХЖ) – ауылшаруашылығы, орман және басқа да алқаптарда азаматтық авиация пестицидтер мен тыңайтқыштарды қолдана отырып атқаратын жұмыстар;

11) әуевокзалы – әуежайларда әуе көлігі жолаушыларына қызмет көрсетуге арналған құрылыстар мен ғимараттар кешені;

12) әуежай – әуе кемелерін қабылдауға және жөнелтуге, әуе тасымалдарына қызмет көрсетуге арналған және осы мақсаттар үшін әуеайлық, әуевокзалы, басқа да құрылыстары, сондай-ақ қажетті жабдықтары бар құрылыстар кешені;

13) бластчиллер – өнімді мұздататын қарқынды салқындату аппараты;

14) борттық тағам – әуе кемелерінің авиажолаушылары мен экипажына арналған, ұшу кезінде әуе кемесінің бортында берілетін тамақ;

15) борттық тамақтандыру объектісі – борттық тағамды өндіру, қайта өңдеу, өткізу және ұйымдастыру бойынша қоғамдық тамақтану объектісі;

16) борттық тағам рационы – әуе көлігі бортында бір адамның тамақтануына арналған тамақ өнімдерінің жиынтығы;

17) вагон және локомотив депосы, локомотив-жөндеу және вагон-жөндеу зауыттары – вагондарды, локомотивтерді жоспарлы және күрделі жөндеуге, вагон, локомотив тораптары мен бөлшектерін жөндеуге және жинақтауға арналған өндірістік ғимараттар мен құрылыстар, темір жолдар кешені;

18) диспетчерлер – көлік құралдарының қозғалысын жедел бақылау және басқару орталығының (пунктінің) операторлары;

19) диспетчерлік орталық (пункт) – қажетті жабдығы бар диспетчерлердің жұмыс орындарын орналастыруға арналған ғимарат (үй-жай);

20) дефростер – өнімдерді ерітуге арналған жабдық;

21) дастархан әзірлеу бөлімшесі – борттық тағам объектісіндегі борттық тағамды жинақтауға және әзірлеуге арналған учаске;

22) дегазациялық алаң – авиациялық химиялық жұмыстар біткеннен кейін әуе кемелерін дегазациялау және пестицидтерден тазартуға арналған алаң;

23) жабық вагондарды дайындайтын кешенді пункт – азық-түліктерді, шаруашылық, қатты әсер ететін химиялық заттарды және сусымалы қауіпті жүктерді тасымалдағаннан кейін жабық вагондарды тазалауға, жууға және дезинфекциялық өңдеуге арналған объект;

24) жолаушылар вагондарына техникалық қызмет көрсету, ағымдық жөндеу және жабдықтау пункті – жолаушылар вагондарының жарамдылығын, ағымдық жөндеуді қамтамасыз ететін және жылжымалы құрамды тексеруге, тіркемеден ажыратпай ағымдық жөндеуге және тасымалдауға дайындауға, жабдықтауға арналған темір жол көлігінің бөлімшесі;

25) жол машина станциясы – жолды орташа және күрделі жөндеуді жүзеге асыруға арналған теміржол көлігінің құрылымдық бөлімшесі;

26) жол дистанциясы – теміржолдарда ағымдық күтіп-ұстау, жөндеу және қалпына келтіру жұмыстарын жүзеге асыратын теміржол көлігінің құрылымдық бөлімшесі;

27) жолаушылар ғимараты – теміржол көлігі тасымалы бойынша тұрғындарға қызмет көрсетуге арналған үй-жайлар, құрылыстар кешені (жолаушылар платформалары және вокзал өтпелерін қоса алғанда) және басқада мүлік түрлері;

28) жұмыс аймағы – тұрақты немесе уақытша жұмыс орны орналасқан алаңның немесе еденнің деңгейінен биіктігі екі метрге (бұдан әрі – м) дейінгі кеңістік;

29) көлік – Қазақстан Республикасының аумағында тіркелген теміржол, автомобиль, ішкі су, әуе көлігі;

30) көлік құралдары (автомобиль, әуе, су, теміржол) мен жолаушыларға қызмет көрсету объектілері (бұдан әрі – көлік объектілері) – көлік құралдарына техникалық қызмет көрсетуге, жөндеуге және жарақтандыруға, сондай-ақ жолаушыларға, багажға, жүк-багажға, жүктерге және пошта жөнелтілімдеріне қызмет көрсетуге арналған көліктің жылжымайтын мүлік құрылысы немесе құрылыстар кешені;

31) касалетка – тамақты порциялауға арналған арнайы ыдыс (фольгадан, шыныдан, фарфордан жасалған);

32) қалыпқа келтіру пойызы – рельстердің жолдан шығуынан және жылжымалы құрамның соқтығысуынан болған зардаптарды жоюға, сондай-ақ апатты жағдайларда көмек көрсетуге арналған пойыз;

33) өзен порты – жер учаскесі мен ішкі су жолдары акваториясында орналасқан, жолаушылар мен кемелерге қызмет көрсету, жүктерді тиеу, түсіру, қабылдау, сақтау және беру, өзге көлік түрлерімен өзара әрекет ету мақсатында құрылған және жабдықталған құрылыстар (өзен вокзалын, павильонды қоса алғанда) кешені;

34) өндірістік жүк тиеу кешендері – шаңдағыш жүктерді тиеуге, түсіруге, қабылдауға, сақтауға, беруге және қайта өңдеуге арналған құрылыстар кешені;

35) өндірістік объекті – адам денсаулығына және өмір сүру ортасына әсер ету көзі болып табылатын процестерді, қондырғылар мен технологияларды пайдалану арқылы жүзеге асырылатын, жұмыс жасаумен және қызмет көрсетумен, азық-түлік өндірумен айналысатын шаруашылық қызмет объектісі;

36) порциялау – дайын өнімдерді порцияға бөліп орау;

37) пестицидтер – зиянды ағзалармен күресу үшін қолданылатын химиялық заттар. Пестицидтерді мынадай топтағы заттар біріктіреді: арамшөптерді жоятын

– гербицидтер, зиянкес-насекомдарды жоятын - инсектицидтер, патогенді саңырауқұлақтарды жоятын – фунгицидтер, жылықанды зиянды жануарларды жоятын – зооцидтер және басқалар;

38) санитариялық-карантиндік тұйық – карантиндік немесе аса қауіпті инфекциялық аурумен ауыратын науқаспен байланыста болған жолаушылары бар вагонды оқшаулауға және қоюға арналған теміржол төсеміндегі учаске;

39) санитариялық киім – шикізатты, қосалқы материалдар мен дайын өнімді механикалық бөлшектер мен микроорганизмдермен ластанудан қорғауға арналған қызметкерлердің киім жиынтығы;

40) санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды – мемлекеттік санитариялық-эпидемиологиялық қадағалау объектілерінің халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілерге, гигиеналық нормативтерге және (немесе) техникалық регламенттерге сәйкестігін (сәйкес еместігін) куәландыратын құжат;

41) теміржол вокзалы – тұрғындарды теміржол көлігімен тасымалдау және багажды, жүк-багажды қабылдау-беру бойынша қызмет көрсетуге арналған ғимараттар, құрылыстар (жолаушы платформаларын және вокзал өтпелерін қоса алғанда) және басқа да мүлік түрлерінің кешені;

42) тоңазытқыш элемент – ішіне су толтырылған, тұмшаланған жабық сыйымдылықтағы салқындатқыш элемент, ол пайдалану алдында мұздатылады және контейнерде 0 градус Цельсийден +8 градус Цельсийге (бұдан әрі – °С) дейінгі температура шегінде ұстап тұрады;

43) теңіз порты – кемелерге, жолаушылар мен багажға қызмет көрсетуге және жүктермен жүргізілетін операцияларды жүзеге асыруға арналған жер учаскелерінде орналасқан (теңіз вокзалын қоса алғанда) құрылыстар кешені;

44) тиеу алаңы – әуе кемелеріне пестицидтер тиеу алаңы.

Ескерту. 2-тармаққа өзгеріс енгізілді – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

3. Алып тасталды – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

4. Көлік объектілерінің басшылары дезинфекциялық, дезинсекциялық, дератизациялық іс-шаралар жүргізуді қамтамасыз етеді.

5. Көлік объектілерінің қызметкерлері "Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" Қазақстан Республикасының 2009 жылғы 18 қыркүйектегі Кодексінің 155-бабының 4-тармағына сәйкес халықтың санитариялық-

эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік органмен бекітілетін санитариялық-эпидемиологиялық нормалау құжаттарына сәйкес міндетті медициналық тексеріп-қараудан өтеді.

6. Жұмыс беруші осы Санитариялық қағидалар талаптарына сәйкес келетін еңбек жағдайының үнемі сақталуын қамтамасыз етеді.

7. Көлік объектілерінің өндірістік үй-жайлары мен жұмыс орындары дәрігерге дейінгі көмек көрсетуге қажетті дәрі-дәрмектермен жиынтықталған медициналық кобдишамен қамтамасыз етіледі.

8. Қызметкерлердің декреттелген топтарында медициналық тексерістен өткені және жұмысқа рұқсат берілген туралы белгімен белгіленген үлгідегі жеке медициналық кітапшалары болады.

2-тарау. Көлік құралдары мен жолаушыларға қызмет көрсету жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

Ескерту. 2-тараудың тақырыбы жаңа редакцияда – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

9. Алып тасталды – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

10. Құрылысты жобалау кезінде, көлік объектілерінің қоныстанған және рекреациялы аймақтардың ық жағына орналастыруды көздеу қажет.

Ескерту. 10-тармақ жаңа редакцияда – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

11. Көлік объектілері орталықтандырылған суық және ыстық су жүйесімен қамтамасыз етіледі. Орталықтандырылғын су құбырын немесе сумен жабдықтаудың басқа көздерін қосу мүмкін болмаған жағдайда сырттан әкелетін су пайдаланылады.

Суды жеткізу Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2017 жылғы 31 мамырдағы № 359 бұйрығымен бекітілген "Жолаушылар мен жүктерді тасымалдауға арналған көлік құралдарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 15695 болып тіркелген) талаптарына сәйкес келетін көліктермен жүргізіледі.

Ескерту. 11-тармақ жаңа редакцияда – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік

жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

12. Шаруашылық-ауыз су мұқтаждықтарына арналған су "Халық денсаулығы және денсаулық сақтау жүйесі туралы" Қазақстан Республикасының 2009 жылғы 18 қыркүйектегі Кодексінің 144-бабының 6-тармағына сәйкес халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік органмен бекітілетін нормалау құжаттарына (бұдан әрі – нормалау құжаттары) сәйкес болуы тиіс.

13. Көлік объектілерін орталықтандырылған ыстық сумен жабдықтау жүйесіне қосу мүмкіндігі болмаған жағдайда, жергілікті су ысыту жүйесінің жабдығы көзделеді.

14. Шаруашылық-ауыз су және өндірістік сумен жабдықтау жүйелері бөлек көзделеді.

15. Керек-жарақ пунктінде су құбырының желісі ұстатқыштармен (ажырату және жөндеу жұмысын жүргізу үшін) жалғастырылған кемінде негізгі екі магистралі бар айналмалы жүйе түрінде көзделеді.

16. Керек-жарақ пункттерінде, теміржол жол аралықтарында орналасқан су тарату колонкалары (бұдан әрі – су тарату колонкалары), шаруашылық-ауыз сумен қамтамасыз ету бойынша теңіз және өзен жағалауы қондырғылары (бұдан әрі – жағалау қондырғылары) суды бұру жүйесіне судың ағысы үшін еңісі бар бетон су ағатын жол орнатылады, мұз қатудан, дренаждан қорғаныш құрылғылары бар.

17. Су тарату колонкалары мен жағалау қондырғылары су құю шлангісі басының ластануын болдырмайтын құрылғылармен жабдықталады. Вагондарға, су көлігіне су құю аяқталған соң, су құю шлангілерінде қалған су төгіледі.

Су толтыру шлангілерінің басын жерге сүйретіп тасымалдауға жол берілмейді.

18. Көлік объектілері орталықтандырылған су бұру жүйесіне қосылады, ал ол болмаған жағдайда жергілікті су бұру жүйесі көзделеді. Кәрізі жоқ көлік объектілерінде аула әжетханалары су өткізбейтін шұңқырдан жасалып, ғимараттан 25 м жақын емес ара-қашықтықта орнатылады.

Қазылған шұңқырлар, септиктер көлемінің үштен екі бөлігінен асырылмай толғаннан кейін уақтылы тазартылып, дезинфекцияланады. Жергілікті тазарту құрылғылары өндірушінің техникалық құжаттамасы негізінде жабдықталады.

19. Көлік объектілерінің аккумулятор цехында (бөлімшесінде) сарқынды суларды және пайдаланылған электролитті тазалау және бейтараптандыру үшін су бұрудың бөлек жүйесі жабдықталады.

Сақтау және жұмыс бөлмесі бөлек сорып тарту және шығару желдеткіші бар ғимараттың бірінші қабатында орналасуы қажет. Бөлмені ішкі әрлендіру агрессиялық заттарға төзімді материалдан жасалады.

Ылғалды режимде жұмыс жасалатын бөлменің қабырғалары бүкіл биіктігі бойынша жуғыш және дезинфекциялық заттармен жуылатын ылғалға төзімді материалдан жасалады.

20. Жабық вагондарды дайындайтын кешенді пунктте сарқынды сулар механикалық тазартудан, тұндырылғаннан, залалсыздандырылғаннан, сондай-ақ бейтараптандырылғаннан кейін су бұру жүйесіне шығарылады.

21. Көлік объектілерінде өндірістік, жерүсті жауын-шашын ағыстарын, сарқынды суларды қабылдауды қамтамасыз ететін су бұру жүйесі көзделеді.

22. Көлік объектілерінде нормалау құжаттарына сәйкес табиғи және жасанды жарықтандыру көзделеді.

Қолданылған люминисцентті шамдар, құрамында сынабы бар құралдар мен жабдықтар сақтау және тасымалдау кезінде олардың тұтастығының бұзылуын болдырмайтын, тығыз жабылатын ыдыстарда тасымалданып, сақталады.

Сынабы бар құралдарды сақтайтын үй-жайларында температура +18°C жоғары болмауы тиіс, бақылау үшін термометрлер орнатылады.

23. Көлік объектілерінде +18 °C-тан +24 °C-қа дейінгі температура параметрін, 50-60% (бұдан әрі – %) ауаның салыстырмалы ылғалдылығын қамтамасыз ететін табиғи және жасанды желдету, жылыту, ауа баптау жүйелері көзделеді.

24. Көлік объектілеріндегі аккумулятор бөлімшесінің үй-жайларындағы температура +15 °C-тан +20 °C-қа дейін болып көзделеді.

25. Көлік объектілерінің сыртқы кіру және шығу есіктері ауа-жылу перделерімен жабдықталады.

26. Химиялық зиянды заттар мен шаң-тозаң шығару мен ілесетін технологиялық жабдығы мен процестері бар көлік объектілерінің үй-жайлары жергілікті сору желдеткішінің құрылғыларымен (жергілікті сору) жабдықталады.

27. Ауаға зиянды химиялық заттар мен ылғал шығару көзі болып табылатын жабдықтарда (бактар, ванналар) жабық құю көзделеді.

28. Шу және діріл көздері бар көлік объектілерінің үй-жайлары (цехтар, учаскелер) басқа өндірістік үй-жайлардан алшақ орналастырылады.

Қыс мерзімінде дірілдік қауіпті аймақтарда температура реттегіші бар жергілікті жылыту құралдары орнатылады.

Дірілі бар жабдықпен жұмыс жылуы бар бөлмелерде (ауа температурасы 16 °C, ылғалдылығы 40-60 % және ауа жылжу жылдамдығы 0,3 м/с) жүргізіледі.

Демалу бөлмелерінде ауа жылжу жылдамдығы 1-2 м/с болатын қолды жылы ауамен (25-28 °С) жергілікті жылытатын құрал орнатылуы қажет.

29. Жұмыс орындарында діріл тудыратын жабдық бөлек іргетастарға немесе дірілді оқшаулағышы (дірілді басатын төсеніштер мен кілемшелер) бар ұстап тұратын конструкцияларда орнатылады.

30. Депо цехтарындағы рельс жолдары тығыз дірілді шектеуші негізге салынады. Дизель-генераторының қабырғалық сынақтары басқа үй-жайлардан және персонал орналастырылған басқару пультінен дыбыстық шектелген бөлек үй-жайларда жасалады.

31. Көлік объектілерінде шудың, дірілдің, инфрадыбыстың деңгейі нормалау құжаттарына сәйкес қамтамасыз етіледі.

32. Көлік объектілерінде техникалық персонал, сондай-ақ жөндеу, қалпына келтіру, тиеу-түсіру, сырлау жұмыстарымен, техникалық қызмет көрсетумен, тазалаумен, жуумен, дезинфекциялаумен айналысатын қызметкерлер үшін:

1) арнайы және жеке киімдерді бөлек сақтауға арналған шкафтары бар киім ілетін орын;

2) арнайы киімді кептіруге арналған үй-жайларды, жылыну бөлмесін және қысқа уақыт демалатын бөлме;

3) себезгі бөлмесі;

4) санитариялық тораптар;

5) тамақ ішетін бөлмені қамтитын санитариялық-тұрмыстық үй-жайлар қарастырылады.

Барлық теміржол аралығы жұмыскерлері үшін демалу мен жылынуға арналған бөлмелер қарастыру қажет.

Бөлменің ауданы бригададағы бір жұмыскерге есептегенде кемінде 0,3 шаршы метрден (бұдан әрі – м²) есеппен алынады.

Аралықта жұмыс істейтін жұмыскерлерге жаз мезгілінде ауыз су бөшкелерде ашық ауада орнатуға рұқсат етіледі. Көрсетілген бөшкелерді бастырма астына жерден биік орналастыру қажет.

33. Қысқа уақыт демалатын орындар мен жылынуға арналған үй-жайларды тамақты ысытуға арналған жабдықпен және тоңазытқышпен, ыдыс-аяққа арналған шкафпен жабдықталған тамақтануға арналған үй-жайлармен біріктіруге жол беріледі.

Локомотивті бригада, жол қызметі, электрофикация, сигнализация, байланыс және басқа көлік объектілері қызметіндегі жұмыскерлер ыстық тағаммен қамтамасыз етілген жағдайда термостар беруді қарастыру қажет.

Бұл ретте, тамақтанатын жерде үстел, орындықтар, қолжуғыштар, тамақты жылытуға қажет газ пештері (жылжымалы баллонмен) орнатылады.

34. Себезгі бөлмелері салқын және ыстық су келіп тұратын кабиналармен жабдықталады.

35. Көлік объектілері ыстық және салқын су келіп тұратын раковиналар, қол жууға арналған заттар, бір рет қолданылатын сүлгі немесе электр сүлгі қарастырылған санитариялық тораптармен жабдықталады.

36. Көлік объектілерінде, оның ішінде өндірістік және санитариялық-тұрмыстық үй-жайларда функциональдық мақсаты бойынша пайдаланылатын жинау мүкәммалын жууға, кептіруге, сақтауға арналған үй-жай (орын) бөлінеді. Себезгі бөлмелері салқын және ыстық су келіп тұратын кабиналармен жабдықталады. Қабырғалары мен төбелері ылғалды жуу мен дезинфекцияға төзімді материалдан жасалады.

37. Арнайы киімді және арнайы аяқ киімді кептіру жылытылған және ылғал ауаны соратын құрылғылармен жабдықталған киім ілетін шкафтарда рұқсат етіледі.

Өндірістік үдерісі зиянды заттар бөлумен байланысты қызмет жұмыскерлерінің (аккумуляторшылар, аппаратшылар, сырлаушылар, темір құюшылар және басқа) киім ілетін шкафтары жасанды желдетумен жарақталады.

38. Арнайы киімді залалсыздандыруға және шаңсыздандыру үшін бөлек үй-жайлар көзделеді.

39. Неғұрлым саны көп ауысымда жұмыс істейтін адамдардың ішінде әйелдер саны 15-тен асатын болса, әйелдердің жеке гигиенасына арналған үй-жай көзделеді.

40. Әйелдер саны 15-тен аз болғанда тұрмыстық үй-жайлар жанындағы әйелдер дәретханасында орналастырылған гигиеналық себезгісі бар арнайы кабина орнатуға рұқсат етіледі.

41. Тұрмыстық және өндірістік қатты қалдықтарды (бұдан әрі – ТҚҚ) жинау үшін 1,5 м биіктікте үш жақтан қоршалған, бетондалған немесе асфальтталған алаңда орнатылған контейнерлер пайдаланылады. Контейнерлер көлік объектілерінің әкімшілік, өндірістік және қосалқы үй-жайларынан кемінде 25 м және 100 м аспайтын қашықтықта орналастырылады. ТҚҚ көлік объектілері аумағынан күн сайын және контейнерлердің толу шамасына қарай шығарылады, ал өндірістік қалдықтар объектіде немесе арнайы ұйымдармен шығарылып, көміледі немесе жойылады. Құрамында уытты заттары бар ТҚҚ көлік объектілерінде жинақтауға рұқсат етілмейді.

42. Басқаруында жолаушылар мен көлік объектілеріне қызмет көрсету жөніндегі жеке және заңды тұлғалар санитариялық-қорғау аймағының шекарасындағы атмосфералық және жұмыс аймағының ауасындағы физикалық фактор деңгейі мен зиянды заттардың мөлшеріне, борттық тамақтану цехтарындағы өнімдердің және шаруашылық ауыз-суының сапасы мен қауіпсіздігін бақылау үшін өндірістік бақылаудың жүргізілуін қамтамасыз етеді.

43. Құрылыс пен жөндеу жұмыстары өндірістерінде уақытша жылынатын және демалу орындары, атмосфералық жауын-шашын мен күн радиациясынан қорғайтын жиналмалы бөлмелер, қалқа, шатыр, желден қорғайтын қоршаулар және басқа қарастырылуы қажет.

Елді мекендерден тыс орналасқан учаскелерде аула әжетханаларын орнатуға рұқсат етіледі. Жол айыру бекеттерінде су бұру желісі болмаған жағдайда, шұңқыры бетондалған аула әжетханасын орнатуға рұқсат етіледі.

3-тарау. Локомотив және вагон депосын, локомотив және вагон-жөндеу зауыттарын күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

Ескерту. 3-тараудың тақырыбы жаңа редакцияда – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

44. Локомотив және вагон депосының, локомотивтік және вагон- жөндеу зауыттарының аумағы өндірістік, әкімшілік, қоймалық учаскелерге бөлінеді. Дөпалар және зауыттарда "шулы" және дірілді операциялар жұмысты орындауда шуы аз механикаландырылған операцияларға ауыстырылады, сондай-ақ дыбыс сіңіргіш және оқшаулағыш материалдар қолданылады. Вагондарды және жарты вагондарды дөпалық жөндеу цехтарында оларды қолдан әзірлеу кезінде жеке элементтерді ауыстыруды, тіреуіштерді ажырату және одан әрі қондыру бойынша операциялар жаңғырту арқылы шуды төмендету қажет.

45. Цистернаның автоматты желілерінде ауатаратқыштардан сығылған ауа шығатын жерлерде реактивті бәсеңдеткішті пайдалануды жүзеге асыру қажет. Темір соғу-күю цехтарында отын, сығылған ауа немесе бу шыққан кезде қыздыру пешінде қысымы төмен форсункалар (қысымы жоғары форсунканың орнына) қолданылуы қажет. Қол пневматикалық құралдарын (тегістейтін машина, гайковерт және басқа) қолданған кезде міндетті түрде шу деңгейін төмендететін сериямен шығарылатын бәсеңдеткіштер қолдану міндетті, сонымен қатар мерзімді паспорттау және уақтылы жөндеуден өткізіледі.

46. Дөп және жөндеу зауыттарындағы цехтарда шулы агрегаттарды қамтитын станоктар мен арнайы камералар сыртынан қапталады. Дірілі бар механизмдер, қаптамалар, құбырлар арнайы жапсырмалармен немесе жалпақ материалмен (киіз, асбест, резеңке және басқа) қапталады.

Машиналарда, технологиялық жабдықтарда, қол құралдарымен діріл қауіпі бар кәсіпте жұмыс істейтіндер және діріл әсер ететін жұмыскерлерді әр алты ай сайын ағзаға діріл әсер етумен байланысы жоқ басқа жұмыста пайдалану ұсынылады.

47. Өндірістік процесі мол жылу шығарумен байланысты жеке санаттағы жұмыскерлер үшін (темір ұсталары, ыстық металды өңдейтін рессоршылар, от жағушылар және басқа) жұмыскерлердің салқындауы үшін арналған құрылғылар мен бөлмелер – жартылай себезгілер мен қол ванналары жабдықталады. Шпалдарды өңдеумен айналысатын жеке санаттағы жұмыскерлер (станочниктер) үшін арнайы аяқ-киімді жууға арналған құрылғылар орнатылады.

48. Вагондарды, локомативтерді тазарту, жуу, құрғату жуылатын бөлімшелерде немесе жеке ғимаратта жүргізіледі.

49. Жуатын машиналар немесе аппараттар желдету жүйесімен және тазарту, сарқынды суларды бұру мен қайта қолдану, қоқысты механикалық тазарту құрылғыларымен жабдықталады. Байқау арықтары едені майланған май мен мұнай өнімдерінен үнемі тазартылады.

Байқау арықтарының едені майдан тазартуға ыңғайлы болу үшін тазартуға жеңіл болатын материалмен қапталады. Су бұру 3 градустан (бұдан кейін - °) кем емес еңісте ашық астау бойымен жүргізіледі. Жүру бөліктері сілтімен жуылады. Осы мақсатқа жабық камерада жуғыш машиналар, электрмашиналар мен электраппараттары үшін үрлейтін камералар қарастырылады.

50. Жылжымалы құрамның жөндеуге алынған барлық агрегаттары мен бөлшектері кір мен майдан тазартылады. Осы мақсатқа тығыз жабылған камерада жуғыш машиналар, электрмашиналар мен электраппараттар үшін үрлейтін камералар қарастырылады.

Сарқынды суларды бұру тазарту құрылғылары арқылы кәрізге қарай көзделеді. Төгілген электролиттер (қышқыл, сілті) бейтараптандырылады.

Электрпоездар, дөңгелектер және арбаларды жуатын машиналар, сондай-ақ бөлшектерді жуатын машиналардан төгілетін сарқынды суларды, аккумуляторлар электролиттерін тазартусыз және бейтараптандырусыз су бұруға қосуға рұқсат етілмейді.

51. Аккумуляторлық бөлімшелер оқшау бөлмеде орналастырылады. Аккумуляторларды жөндеу мен зарядтауға арналған бөлмелердің едені мен қабырғасы еденнен 2 м биіктікте қышқыл-сілтіге төзімді жабынмен қапталған, еденде – су бұру жүйесіне еңіс болу керек.

Қышқылды және сілтілі аккумуляторларды жөндеуге арналған өндірістік бөлмелер бөлек жалпы айналымды механикалық желдетумен, пайдаланылған

электролиттерді төгетін және мырыштан бөлшектерді балқытып дәнекерлейтін орындар – жергілікті сорғыштармен жабдықталады.

52. Зарядтайтын, жуып-бөлшектейтін және жинақтайтын бөлмелерде еденді шлангыдан, су ағысымен жууға қажет жинағыш трап қондыру қажет. Аккумуляторлық бөлімшелерді жылыту үшін ашық пештерді, электр пештерді және электр плиталарды қолдануға рұқсат етілмейді.

53. Қышқылдарды сақтау және электролиттерді дайындау үшін бөлек сорушығару желдеткіші бар бөлме бөлінеді. Қышқылды құю жеке қорғау құралдарымен технологиялық құрылғылармен жүргізіледі.

Аккумуляторлық бөлімшелерде арнайы орындарда қышқылдар мен сілтілермен зақымданған жағдайда дәрігерге дейінгі көмек көрсету құралдары сақталады.

54. Негізгі жұмыс орындарында жасанды жарықтандыру, көзбен көру жұмыстарының сипатына байланысты:

1) дәлдігі аз жұмыс үшін (слесарь-жөндеушілер, слесарь-сантехниктер, аккумуляторшылар, соғушылар) – 100-ден 200 люкске дейін (бұдан әрі – лк);

2) дәлдігі орташа жұмыс үшін (ағаш ұстасы-жонушылар, ағаш ұсталары, фрезеровщиктер, бақылау-өлшеу құрылғыларының слесарьлары, радиомеханиктер) 150 – ден 300 лк дейін құрайды.

Негізгі жұмыс орындарында табиғи жарықтандыру коэффициенті:

1) жоғарғыдан және бүйірден жарық түсіру кезінде 3-тен 4% дейін;

2) бүйірден жарық түсіргенді 0,8-ден 1,2% дейін құрайды.

4-тарау. Жолаушылар вагондарына техникалық қызмет көрсету, ағымдағы жөндеу және жабдықтау пункттерін күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

Ескерту. 4-тараудың тақырыбы жаңа редакцияда – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

55. Жолаушылар вагондарына техникалық қызмет көрсету, ағымдағы жөндеу, жабдықтау пункттерінің аумағында мынадай учаскелер көзделеді:

1) вагондарды тазалау және сыртын жуу;

2) вагондарды дезинфекциялық өндеу;

3) вагондарды тұрақта ұстау, жөндеу, ішін жинау;

4) вагондарды мүкәмналмен жабдықтау, отынмен жабдықтау және су құю.

56. Керек-жарақ пунктінде вагон жуғыш машиналар көзделеді және жабдықталады. Вагондар, вагон жуу машиналары жыл бойы жууды қамтамасыз ету үшін жылу перделері мен калориферлері бар (жылдың салқын мезгілінде вагондарды кептіру үшін) жабық үй-жайда орнатылады. Вагон жуу машинасының

жұмыс жабық циклды. Жолаушылар құрамдарын жуу үшін қайта пайдалану алдында айналым суы жергілікті тазалау құрылыстарында мұнай қалдықтарынан, зиянды заттардан тазартылады және залалсыздандырылады.

57. Алып тасталды – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

58. Жуу және дезинфекциялау құралдарының қоры бөлек үй-жайда сақталады.

59. Алып тасталды – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

60. Керек-жарақ пунктінде стеллаждармен немесе шкафтармен жабдықталған төсек жабдықтарын, төсек керек-жарақтарын, алмалы-салмалы жұмсақ мүкәммалды қабылдауға, сақтауға және беруге арналған бөлек үй-жайлар көзделеді.

Бұл ретте, таза және төсек-жаймалар араластырмай және жанастырмай, технологиялық процестің ағымдылығын сақтау қамтамасыз етіледі.

Таза және кір киім-кешектерді тасымалдауға арналған арбалар немесе аз механикаландыру құралдары таңбаланады.

61. Алып тасталды – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

62. Сервистік қызмет көрсету өнімі бөлек үй-жайда сақталады.

63. Рейске жүретін жолаушы вагондарына отын қапталған түрде арнайы көлікпен жеткізіледі және жабдықтау бригадасы жұмыскерлері жәшіктерге жинайды.

64. Керек-жарақ пунктінде төсек жаймаларды, төсек жабдықтарын, стеллаждар немесе шкафтар жабдықталған алмалы-салмалы жұмсақ мүкәммалдарды қабылдау, сақтау және беруге арналған бөлме, вагондардың аккумулятор батареясын және тұру кезінде тоңазытқыш қондырғыларын зарядтау үшін қауіпсіз электрмен зарядтау құрылғылары қарастырылады.

65. Вагон жуатын машина болмаған жағдайда жуу қауіпсіздік ережесін сақталған жолаушылар вагондарының сыртын және арнайы киім қолданылған жағдайда қолмен жуылады. Жуу арнайы бөлінген орында жүргізіледі. Сарқынды суды тазарту мен ағызу тұндырғышта жүргізіледі.

5-тарау. Жабық вагондарды дайындайтын кешенді пунктті күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

Ескерту. 5-тараудың тақырыбы жаңа редакцияда – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

66. Жабық вагондарды дайындайтын кешенді пункттің (бұдан әрі - ВДКП) құрамында:

1) жүктердің қалдықтарын түсіруге және вагондарды өңдеуге арналған учаскелер;

2) вагон жуу машиналарына арналған үй-жай;

3) вагондардың сыртын жууға арналған ангарлар, вагондарды жөндеуге арналған цех;

4) вагондарды өңдеумен айналысатын жұмыскерлерге арналған санитариялық өткізу орны көзделеді.

67. Вагондарды тасымалдауға дайындау кезінде тасымалданған жүктің түріне байланысты ВДКП-да:

1) тексеру;

2) вагондарды жүктің қалдықтарынан тазарту;

3) кузовтың ішкі беттерін жуу;

4) вагондарды кептіру жүргізіледі ретімен жүргізіледі.

68. Қауіпті жүктер тасымалдағаннан кейін вагондарды өңдеу учаскесінде қауіпті жүктердің қалдықтарын жинауға, сарқынды және жуынды суларды залалсыздандыруға арналған алаң, жекелеген су бұру болады.

6-тарау. Жол машина станциясын, қалпына келтіру пойызын күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

Ескерту. 6-тараудың тақырыбы жаңа редакцияда – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

69. Жол машина станциясын, қалпына келтіру пойызының вагонында жатын купе, себезгі бөлмесі, киім ілетін орын, арнайы киімді кептіруге арналған үй-жай, тамақтануға арналған бөлік көзделеді.

70. Тамақтану бөлігінде:

1) ыдыс-аяққа арналған шкаф;

2) ыстық және салқын су келіп тұратын раковина;

3) суды қайнатуға арналған қондырғы;

4) тоңазытқыш жабдық;

5) ас үй-асхана мүкәммалы көзделеді.

71. Жол машина станциясының, қалпына келтіру пойызының құрамында стеллаждармен жабдықталған тамақ өнімдері қорын сақтауға арналған вагон көзделеді.

72. Қалпына келтіру поездарының жұмыс аймағының ауасына зиянды заттарды бөлетін стационарлы өндірістік бөлмелері, сондай-ақ жылжымалы электростанциясын орналастыруға арналып қайта жабдықталған вагон, тракторларға, тартқыштарға арналған вагон-қойма, бульдозерлерге, сорып тартатын және сорып шығаратын желдеткіш жүйелерімен жабдықталады.

73. Қалпына келтіру поездарында зауыттық, типтік керек-жарақтармен (купе, жұмыс аймағы) көзделі, төсек-жабдықтармен, азық-түлік қорымен, жуу және залалсыздандыру құралдарымен жабдықталады.

7-тарау. Көлік объектілерінің диспетчерлік орталығын (пунктін) күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

Ескерту. 7-тараудың тақырыбы жаңа редакцияда – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

74. Көлік объектілерінің диспетчерлік орталығының (пунктінің) (бұдан әрі – орталық) үй-жайларын жертөле үй-жайларында орналастыруға жол берілмейді.

75. Орталықтың қабырғалары мен төбелерінің жабыны дыбыс өткізбейтін материалдардан жасалады.

76. Диспетчердің бір жұмыс орнының ауданы кемінде 6 шаршы метрді (бұдан әрі – м²) құрайды. Отырып жұмыс атқарылатын орындар, көтерілетін – айналмалы орындықпен және рационалды құрастырылған аяқ демеуішпен, еңбек сипатына қарай – арқалығы бар орындықпен және демалуға арналған орындықпен жабдықталады.

77. Диспетчерлердің жұмыс орындарындағы электростатикалық және электромагниттік өрістердің кернеулігінің, радиожілік диапазонының электромагниттік сәулеленуінің шекті рұқсат етілген деңгейі осы Санитариялық қағидаларға 1-қосымшаның 1, 2 және 3-кестелеріне сәйкес айқындалады.

8-тарау. Локомотив бригадаларының демалыс үйін күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

Ескерту. 8-тараудың тақырыбы жаңа редакцияда – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

78. Локомотив бригадаларының демалыс үйінің ғимаратында мақсаты бойынша: жатын бөлмелері, тамақтану бөлмелері (асхана), киім ілетін орын, киім-кешек қоймасы (қойма), себезгі, арнайы киімді және аяқ киімді келтіруге арналған үй-жай, санитариялық тораптар көзделеді.

79. Жатын бөлмелерінің ауданы бір адамға кемінде 6 м² болып көзделеді.

80. Киім-кешек қоймасы (қойма) шкафтармен немесе стеллаждармен жабдықталған таза және лас киім-кешектерді бөлек сақтауға арналған үй-жайлардан тұрады. Төсек жабдықтары: жастықтар, матрастар, көрпелер және жапқыштар жылына кемінде бір рет камералық жолмен дезинфекцияланады, төсек жаймалар – әр қолданылғаннан кейін, жапқыштар – айына кемінде 1 рет, жастық және матрас тыстары жылына кемінде 1 рет және эпидемиологиялық көрсетімдер бойынша жуылады.

Ескерту. 80-тармақ жана редакцияда – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

9-тарау. Автокөлік кәсіпорындарын, техникалық қызмет көрсету станцияларын, автомобиль жанар май құю және авто-газ құю станцияларын күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

Ескерту. 9-тараудың тақырыбы жана редакцияда – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

81. Автокөлік кәсіпорнының аумағында:

1) өндірістік цехтар;

2) көлік құралдарына техникалық қызмет көрсетуге және сақтауға арналған ангарлар көзделеді.

82. Автомобиль жанар май құю және авто-газ құю станцияларында май құю аймағы, сервистік қызмет көрсету аймағы, жанармай сақтауға арналған резервуарлар және тазалау құрылыстары бөлінеді.

83. Автокөлік кәсіпорнының, автомобильдік жанар-жағар май құю және автогазбен жабдықтау станцияларының, техникалық қызмет көрсету станцияларының аумақтарында өндірістік жауын-шашын және тұрмыстық су бұру көзделеді.

Орталықтанған су бұру жүйесіне қосылу мүмкін болмаған кезде жергілікті су бұру жүйесі көзделеді.

84. Жолаушылар автобусы парктерінде жуу машиналары көзделеді және жабдықталады. Жуу машиналары (аппараттар) тәулік бойы жууды қамтамасыз ету үшін жылу перделері немесе калориферлері (жылдың салқын мезгілінде автобустарды кептіру үшін) бар жабық үй-жайларда орнатылады. Жуу машинасының (аппараттың) жұмысы тұйық циклді болады.

85. Жолаушылар автобустарын қыс мезгілінде жуу жабық үй-жайда, жаз мезгілінде жуу құралдарын қолдана отырып, су келтіріліп жабдықталған алаңда жүргізіледі.

10-тарау. Авиациялық техникалық базаны күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

Ескерту. 10-тараудың тақырыбы жаңа редакцияда – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

86. АТБ аумағында:

- 1) өндірістік ғимарат;
- 2) ангар алды тұрақтар;
- 3) ангарлар;
- 4) зертханалар мен өндіріс цехтары;

5) АХЖ жүргізу кезінде авиациялық аппаратураларға техникалық қызмет көрсету және жөндеу цехы, АХЖ-мен айналысатын әуе кемелерін және авиациялық аппаратураларды газсыздандыруға және жууға арналған арнайы алаңдар көзделеді.

87. АТБ-ның жанында қызметкерлерге медициналық-профилактикалық қызмет көрсетуге арналған (денсаулық сақтау пункті) және тамақтануға арналған үй-жайлар көзделеді.

88. АТБ-ның өндірістік үй-жайларындағы және аумағында жұмыс орындарындағы өндірістік операциялар үшін жиіліктің октавалық жолақтағы дыбыс қысымының рұқсат етілген деңгейі, децибелмен (бұдан әрі – дБ) есептелетін дыбыс деңгейі және балама дыбыс деңгейі осы Санитариялық қағидаларға 2-қосымша көрсеткіштеріне сәйкес.

89. Авиакөзғалтқыштарды іске қосу және сынақтан өткізу қажет болғанда ағынды бұратын құрылғылармен жабдықталған арнайы мақсаттағы алаңдарда немесе алаңдарда немесе тұрақ орындарында жүргізіледі.

90. Әуе кемелерінің сыртын жуу арнайы сұйықтықтарды, қалдықтарды (шайындыларды) жинауға және шығаруға арналған құрылғылармен немесе дренаждық жүйемен жабдықталған алаңдарда жүргізіледі.

11-тарау. Теңіз және өзен порттарын күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

Ескерту. 11-тараудың тақырыбы жаңа редакцияда – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

91. Теңіз және өзен порттарында (бұдан әрі – порт):

1) жолаушылар ғимараттары (теңіз және өзен вокзалы, жолаушылар павильондары);

2) өндірістік ғимараттар;

3) өндірістік жүк тиеу кешендері (бұдан әрі – ӨЖК);

4) оқшаулау бөлмесі бар медпункт, санитариялық-карантиндік пункттің үй-жайы (халықаралық порттарда) көзделеді.

92. Өзен порттары шаруашылық-ауыз суын жинау құрылыстары және ұйымдасқан мәдени-тұрмыстық суды пайдалану орындарының санитариялық қорғау аймағынан тыс және өзен ағысы бойынша тұрғын үй құрылысынан төмен орналастырылады.

93. Порттың аумағында эпидемияға қарсы іс-шараларды жүргізу жағдайына арналған санитариялық (карантиндік) айлақ орны көзделеді.

94. ӨЖК-де шаңды азайту, газсыздандыру, арнайы киімді, арнайы аяқ киімді, жеке қорғаныш құралдарын дезактивация жасау қондырғысы бар үй-жай көзделеді.

95. Әртүрлі жүктерді порттың өндірістік учаскелерінде және ӨЖК жинау бөлек жүзеге асырылады.

96. Тез бұзылатын жүктерді түсіру көзделген порттарда тоңазытқыш үй-жайлары жабдықталады.

12-тарау. Теміржол вокзалдарын күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

Ескерту. 12-тараудың тақырыбы жаңа редакцияда – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

97. Теміржол вокзалдарындағы бөлмелерінің құрамына билет кассалары, күту залы, санитарлық-тұрмыстық бөлмелер және ақпараттық қызмет көрсету объектілері, медициналық пункт, халықтың санитарлық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган ведомствасының аса қауіпті (карантиндік) және жұқпалы аурулардың пайда болу және таралу жағдайында эпидемияға қарсы іс-шараларды жүргізуге арналған бөлмелер көзделеді.

98. Теміржол вокзалының үй-жайларының құрамында:

1) Ана мен бала бөлмесі (бұдан әрі – АББ), қоғамдық тамақтану объектілері;

2) техникалық персоналға арналған санитариялық-тұрмыстық үй-жайлар;

3) жинау мүкаммалын, жабдығын, кіші механика құралдары мен жабдықтарын сақтауға арналған үй-жайлар;

4) медициналық пункт;

5) халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган ведомствасымен эпидемияға қарсы шараларды жүргізетін бөлме көзделеді.

99. АББ-де: жатын бөлме, санитарлық торап, тоңазытқышы мен электр шәйнегі бар тамақтанатын және тағам дайындауға арналған орындар, кір кептіретін орын, киім сақтайтын шкаф, баланы орайтын үстел қарастырылады.

100. Жолаушылардың күту залдары вокзал алды алаңы мен перронымен, жолаушыларға қызмет көрсететін үй-жайлармен қатынасы бар жерүсті кабаттарында орналастырылады.

101. Бір кассирге ауданы кемінде 6 м² кассалық үй-жайларда сыртқа сорып тарту және шығару желдеткіші, табиғи және жасанды жарықтандыру көзделеді.

102. Билет кассалары күту залынан оқшауланған жеке кабина түрінде орналастырылады. Оларды жолаушыларға қызмет көрсету санаты бойынша біріктіріп, топтастырып орналастыру қажет.

103. Оқшаулау бөлмесі бар медициналық пункт теміржол вокзалының перронына, үй-жайларына шығу есігі бар және перрон жақтан арнайы автомобильдер үшін кіру жолына қолжетімді бірінші кабатта көзделеді. Есіктердің ені және оларды орналастыру зембілдермен өту мүмкіндігін қамтамасыз етеді.

104. Теміржол вокзалында санитариялық тораптар:

- 1) ыстық және салқын су келіп тұратын раковиналармен;
- 2) киім ілгіштермен;
- 3) қол жууға арналған заттармен;
- 4) бір рет қолданылатын сүлгілермен немесе электрсүлгілерімен;
- 5) унитаздары бар жеке кабиналармен;

б) (ерлердің санитариялық тораптарында) унитаздарының санына сәйкес келетін писсуарлармен жабдықталады.

105. Санитариялық тораптарда жинау мүкәммалын сақтауға арналған үй-жай (орын) бөлінеді.

106. Теміржол вокзалының перрондарында, платформаларда қоқыстан күн сайын және толуына байланысты тазартылатын қоқыссалғыштар орнатылады.

107. Үй-жайларды жинап жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып, күн сайын және қажеттілігіне байланысты жүргізіледі.

13-тарау. Автовокзалдарды, автостанцияларды күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

Ескерту. 13-тараудың тақырыбы жаңа редакцияда – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

108. Автовокзалдар мен автостанциялар үй-жайларының құрамында:

1) оқшаулау бөлмесі бар медициналық пункт;

2) күту залы, касса кабиналары, диспетчерлік пункт;

3) құрамы қызметтік, жатын бөлмелерін, санитариялық тораптары бар жүргізушілерге арналған демалыс бөлмесін, ыстық және салқын суы бар себезгі қондырғыларын қамтитын әкімшілік және тұрмыстық үй-жайлар;

4) АББ, қоғамдық тамақтану объектілері;

5) техникалық персоналға арналған санитариялық-тұрмыстық үй-жайлар;

6) жинау мүкаммалын, жабдығын, кіші механика құралдары мен жабдықтарын сақтауға арналған үй-жайлар көзделеді.

109. Жолаушылар легі тәулігіне 1000 адамнан асатын автовокзалдарда АББ құрамына:

1) балалардың және бірге жүретін ересектердің демалуына арналған кереуеті, балаларды құндақтауға арналған орны, киімдер мен заттарды сақтауға арналған шкафы бар бөлме;

2) электрлі шәйнек пен тоңазытқышы бар тамақ әзірлеуге және ішуге арналған бөлме;

3) санитариялық торап енгізіледі.

14-тарау. Аэровокзалдарды күтіп-ұстауға және пайдалануға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

Ескерту. 14-тараудың тақырыбы жаңа редакцияда – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

110. Аэровокзалдар үй-жайларының құрамында:

1) тарату залдары, күту залдары, АББ, ұшу және ұшып келу, багажды қабылдау, беру және сақтау үй-жайлары, изоляторы бар медициналық пункт, жолаушыларға арналған санитариялық тораптар;

2) санитариялық-карантиндік пункт;

3) диспетчерлік орталық (пункт);

4) персоналға арналған санитариялық-тұрмыстық үй-жайлар, мүкәммәлды, жабдықты және кіші механизациялау құралдарын сақтауға арналған қойма үй-жайлары;

5) дәріхана дүңгіршіктері көзделеді.

Ескерту. 110-тармақ жаңа редакцияда – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

111. Қызметтік иттерді уақытша ұстауға арналған үй-жай бөлек тұрған ғимаратта бөлінеді.

112. Жолаушылардың күту залдары жерүсті қабаттарына орналастырылады.

113. Жұмыс істеп тұрған, жаңадан салынып жатқан, реконструкциялау аэровокзалдарында күту залдары авиажолаушыларға қызмет көрсетуге жатпайтын объектілерді орналастырмай, мақсаты бойынша пайдаланады.

114. АББ-да жатын бөлмелер, дозаторы бар сұйық сабынмен жабдықталған санитариялық торап, тамақ дайындау, тамақ ішу және балаларды құндақтауға, киім-кешектерді кептіруге арналған орын көзделеді, ілгіштер орнатылады.

Ескерту. 114-тармақ жаңа редакцияда – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

115. Аэровокзалдың оқшаулау бөлмесі бар медициналық пункті ұшу алаңына, аэровокзал үй-жайларына шығатын есігі бар және ұшу алаңы жағынан арнайы автомобильдердің кіруі үшін қолжетімді бірінші қабатта орналастырылады.

Есіктердің ені және олардың орналасуы зембілдермен еркін өтуді қамтамасыз етеді.

116. Халықаралық қатынастағы аэровокзалдарда халықтың санитарлық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган ведомствасының аса қауіпті (карантиндік) және жұқпалы аурулар пайда болу және таралу жағдайында эпидемияға қарсы іс-шаралар жүргізуі үшін үй-жай көзделеді.

117. Санитариялық-карантиндік пункт (бұдан әрі – СКП) ұшу алаңына шығуда, бірінші қабатта орналасады, бөлмелер жиынтығы мен жабдықталуы 2010 жылғы 28 мамырдағы Кеден одағы комиссияның № 299 шешіміне сәйкес (бұдан әрі – № 299 КО шешімі) көзделеді.

118. Халықаралық авиа рейстерін қабылдайтын әуежайлардың өткізу пункттерінде № 299 КО шешіміне сәйкес жарақталған санитариялық тұрақтың болуы көзделеді.

119. Аэровокзалдың жертөле үй-жайында персоналға арналған санитариялық-тұрмыстық үй-жайды, санитариялық тораптарды, жинау мүкәммалын жууға, кептіруге және сақтауға арналған үй-жайларды орналастыру қажет.

120. 3-4 классты аэровокзалдар кәріз болмаған жағдайда қоғамдық био әжетханалар орнатылуы қажет.

121. Аэровокзалдың үй-жайларын жинау күнделікті және қажеттілігіне қарай жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып жүргізіледі. Үй-жайларды күрделі жинау кемінде 2 реттен жүргізіледі.

122. Үй-жайларды жинау Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген жуу және дезинфекциялау заттары қолданыла отырып жүргізіледі. Жинау мүкәммалы таңбаланады және функционалдық мақсаты бойынша пайдаланылады.

15-тарау. Теңіз және өзен вокзалдарына, жолаушы павильондарына қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

Ескерту. 15-тараудың тақырыбы жаңа редакцияда – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

123. Жолаушы аудандары, айлақтары, учаскелері бар теңіз және өзен порттарында:

1) вестибюльдерді, кассалық, күту залдарын, АББ, оқшаулау бөлмесі бар медициналық пунктті, жолаушыларға арналған санитариялық тораптарды;

3) диспетчерлік орталықты (пунктті);

2) қоғамдық тамақтану объектілерін, дәріхана дүңгіршіктерін;

4) персоналға арналған санитариялық-тұрмыстық бөлмені, мүкәммалды, жабдықты және кіші механизация құралдарын сақтауға арналған қоймаларды қоса алғанда, теңіз және өзен жолаушылар вокзалдары (бұдан әрі – вокзалдар), павильондар көзделеді.

124. Оқшаулау бөлмесі бар медициналық пункт бірінші қабатта орналастырылады және арнайы автомобильдердің кіру жолына қолжетімділікпен вокзалдың ішкі үй-жайларына шығу есіктері болады. Есіктердің ені мен олардың орналастырылуы зембілдермен өтуді қамтамасыз етеді.

125. Үй-жайларды ағымдық жинау күн сайын және қажеттілігіне байланысты жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып жүргізіледі.

126. Үй-жайларды жинау Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген жуу және дезинфекциялау заттары қолданыла отырып жүргізіледі. Жинау мүкәммалы таңбаланады және функционалдық мақсаты бойынша пайдаланылады.

16-тарау. Санитариялық-карантиндік тұйықтарға қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

Ескерту. 16-тараудың тақырыбы жаңа редакцияда – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

127. Санитариялық-карантиндік тұйық (бұдан әрі – тұйық) ұлттық тасымалдаушы филиалдарының станцияларды (жол бөлімшелерін) санитариялық қорғау жөніндегі жоспарларында көзделеді.

Тұйық осы Санитариялық қағидаларға 3-қосымшаға сәйкес ашылады, ал орналастыру орны осы Санитариялық қағидалардың талаптарына сәйкес орнықтырылады.

128. Тұйықтың аумағында:

- 1) бетондалған шұңқыры бар аулалық дәретхана, вагонның астына сарқынды суды жинау үшін қойылатын металл сыйымдылықтар;
- 2) ТҚҚ-н жинауға арналған контейнерлер көзделеді.

129. Шұңқырлар орналасқан аумақ периметрі бойынша 1,5 м биіктікке қоршалады. Шұңқырлар металл қақпақтармен жабылады.

Қазылған шұңқырларды қоқыс жинау үшін пайдалануға жол берілмейді.

130. Аулалық дәретхана, қазылған шұңқырлар, қоқыс жинағыштар күніне кемінде бір рет дезинфекцияланады.

131. Тұйық орталықтандырылған немесе орталықтандырылмаған сумен қамтамасыз етіледі.

Орталықтандырылған сумен жабдықтау болмаған жағдайда, вагондарға су құю су вагондарынан немесе су тасымалдайтын автокөліктен жүзеге асырылады.

Вагонға су құйылған сайын су вагондары мен су тасымалдайтын автокөліктер тұйықтан шығу кезінде дезинфекциялауға жатады.

132. Тұйықтың аумағында немесе ол бекітілген станцияда осы Санитариялық қағидалардың 4-қосымшасына сәйкес жабдықтардың, жуу және дезинфекциялау құралдарының ең аз қорын сақтау үшін үй-жай көзделеді.

133. Жолаушыларды тамақтандыру бір орталықтан және тікелей вагонда ұйымдастырылады. Тамақ таратуды вагон кезекшісі жүзеге асырады.

134. Карантиндік немесе аса қауіпті инфекциялық аурулармен ауыратын науқас анықталған кезде вагонды ағымдық дезинфекциялау және ыдыстарды залалсыздандыру осы Санитариялық қағидаларға 5-қосымшаға сәйкес жүргізіледі.

135. Вагондарды жинау жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып жүзеге асырылады.

Вагондарда қоқыстарды жинау алмалы-салмалы қоқыс жинағыштарда жүргізіледі.

136. Тұйықта бірнеше вагон орналастырылған жағдайда, әрбір вагонға жеке медициналық персонал бекітіледі.

17-тарау. Борттық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

Ескерту. 17-тараудың тақырыбы жаңа редакцияда – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

137. Борттық тамақтану объектісінде:

1) шикізаттың, жартылай фабрикаттардың және дайын өнімдердің;

2) жинақталған борт тамағының;

3) сапардан қайтарылған тағамдардың;

4) таза және пайдаланылған борт ыдыс-аяқтарының қарсы легін болдырмайтын технологиялық процестердің кезектілігі қарастырылады.

138. Жаңа салынатын және қайта жаңғыртудан өтетін борттық тамақтану цехтары әуежай аймағында, сондай-ақ борттық цехынан әуе кемелеріне дейін жеткізілетін уақытты ескере отырып, 30-40 минут уақыттан аспау үшін әуе кемелерінің тұрағына неғұрлым жақын орналасуы қажет.

139. Өткізу қабілеттілігіне қарай әр борттық тамақтандыру цехы рационының құрамы, бір сағаттың және тәуліктік өнімділігі оның технологиялық және тоңазытқыш құралдарымен жабдықталуының есебі жүргізіледі. Борттық тамақтандыру цехтарында сағатына 400 порциядан артық дайын ыстық тамақ өнімдері өндірілетін болса, борттық тамақтану цехтары бластчиллер мен дефростерлермен жабдықталады.

140. Борттық тамақтанудың объектісінің құрамында:

1) дайындау (шикізатпен жұмыс кезінде), өнімдердің дайын болу алдындағы цехтары (өнімдерді және жартылай дайын өнімдерді салқындай және ыстықтай өңдеу, рационға кіретін дайын тағамдарды дайындау үшін); нан және кремсіз кондитерлік өнімдерін дайындайтын учаске;

2) цех ішіндегі ыдыс-аяқты, ас ыдыстарын жууға арналған бөлмелер, тәуліктік шикізат қорын сақтайтын аймақ;

3) борттық тамақтану рациондарын өлшеп-бөлуге, жинақтауға, қысқа уақытқа сақтауға және беруге арналған бөлме;

4) борттық ыдыстарды қабылдауға, сұрыптауға, жууға, кептіруге, жинақтауға, сақтауға және беруге арналған бөлме;

5) рейстерге жинақтауға арналған аймақ: қайнатылған суды дайындау, электр қайнатқыштар және мұз генераторы бөлмесі;

6) қоймалар (салқындатылатын/салқындатылмайтын): тамақ өнімдерін, борттағы артық ыдыстарды, айналыс ыдысын (контейнерлер, термоконтейнерлер, сөмке-тоңазытқыштар), алмалы-салмалы буфет-ас үй жабдығын (поднос, арба), қаптама бұйымдарын, салфеткаларды сақтау үшін;

7) жуу және дезинфекциялау құралдарын, киім-кешектерді сақтауға арналған бөлме, тамақ қалдықтарына арналған камера;

8) киім ілетін орынды, себезгіні, санитариялық тораптарды, әйелдердің жеке гигиеналық бөлмесін, тамақ ішуге және демалуға арналған үй-жайларды қамтитын санитариялық-тұрмыстық бөлмелер;

9) жинақтауға арналған және экспедиция бөлмелері: борттық тағамды порциялау, сервировкалау, жинақтау, қысқа уақытқа сақтауға және беруге арналған бөлмелер көзделеді.

141. Борттық тамақтану объектісінде өндірістік үй-жайларға кіреберісте ыстық және суық судың педальды, тізелік немесе сенсорлы араластырғышы бар раковиналар, сұйық сабыны немесе дезинфекциялау ерітіндісі бар дозатор, бір рет қолданылатын сүлгі немесе электр сүлгі орнатылады.

142. Өндірістік үй-жайларда санитариялық жарамсыз өнімдерді (еденге түсіп кеткен өнімдер), пайдаланылған бір рет қолданылатын қолғаптар мен сүлгілерді жинауға арналған, қақпағы және қабы бар шағын бактар орнатылады.

143. Дайын өнімдерді және шикізаттарды сақтауға арналған тоңазытқыш қондырғылары бөлек көзделеді, жуылады және таза ұсталады.

Тоңазытқыш қондырғыларда термометрлер орнатылады, көрсеткішін журналға күн сайын осы Санитариялық қағидалардың 6-қосымшасына сәйкес нысан бойынша тіркеледі.

144. Борттық тағамдардың қалдықтарын жинау және тасымалдау үшін ішіне бір рет қолданылатын қапшықтар салынған таңбаланған ыдыстар бөлінеді.

145. Бөлшектеу тақтайшалары, пышақтар, өндірістік үстелдер таңбалады және соларда өңделетін өнімдерге сәйкес мақсаты бойынша пайдаланылады.

146. Шикі және дайын өнімдерге арналған бөлшектеу мүкәммалы бөлек сақталады.

147. Үстелдердің беті саңылауы және жарығы жоқ тегіс болып көзделеді. Өлшеп-орау орындарында беті салқындатылатын үстелдермен жабдықталады.

148. Ыдыстарды, айналыстағы ыдысты, мүкәммалды, алмалы-салмалы буфеттік-ас үй жабдығын, турау тақтайшаларын, пышақтарды, өндірістік үстелдерді жуу Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген дезинфекциялау және жуу құралдарын қолдана отырып, жүргізіледі.

149. Борттық тамақтануға қолданылатын жабдықтар (технологиялық, өндірістік, алмалы, буфеттік-асүйлік), ыдыс-аяқ, асханалық құралдар, орау материалдары және олардан жасалған бұйымдар, сондай-ақ бір рет қолданылатын орау бұйымдары, оның ішінде отандық және шетелдік өндірістің ланч-бокстары азық-түлікпен жанасуға рұқсат етілген материалдардан жасалады.

150. Борттық тамақтану объектісінде борттық тағамның ассортименті технологиялық жабдықпен жарактандыруды ескере отырып, әзірленеді және

халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган ведомствасының аумақтық бөлімшесімен келісіледі.

151. Әуе кемесінің қайту сапарында борттық тамақты тиеу әуе кемесінің тоңазыту жабдығымен немесе термобокспен (құрғақ мұз) жабдықталуы, ұшу ұзақтығы, тағамдардың өткізілу мерзімі халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы мемлекеттік орган ведомствасының аумақтық бөлімшесімен келісіледі.

152. Жұқпалы аурулар мен жаппай тағамнан уланудың пайда болуы мен таралуының алдын алу үшін борттық тамақтандыруда тамақ ассортиментіне:

1) туралған және фарштан жасалған (200 °С-тан кем емес температураға жеткізілген уақыттан бастап 15 минут бойы және 15 секундтың ішінде өнімнің ішкі температурасы 75 °С-қа дейін жеткізіліп ыстық пеште термиялық өңдеуден өткен өнімдерден басқа) ет өнімдері, сонымен қатар Санитариялық қағидаларға 7-қосымшаның 1-кестесінде аталған тамақ өнімдерінен басқа, тұздық өнімдері және паштеттер, пісірілген шұжықтар, аунатылған өнімдерді;

2) Санитариялық қағидаларға 7-қосымшаның 1-кестесінде көрсетілген азық-түлік өнімдерінен басқа тұздықпен араластырылған салаттарды;

3) кремі бар (пісірілген, сүзбемен, сары маймен, белокпен) бәліштерді;

4) шырындарды және 1 литрден артық емес орамдағы шырын өнімдерін;

5) емдік мақсатта қолданылатын минералды суларды;

6) целлофанды орамдағы дайын кондитерлік өнімдерді;

7) ыстық күйдегі дайын тағамдарды қосуға рұқсат етілмейді.

Ескерту. 152-тармақ жаңа редакцияда – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

153. Борттық тамақтандыру цехтарында рационды жинақтау, сервировкалау, орау, компоненттерін салу азық-түлікті тасымалдауға байланысты операциялар барынша механикаландырылады. Борттық тамақтандыру объектілерінде дайын тағамды, сондай-ақ оралған борттық тағамның дайындалған күні және сақтау мерзімі көрсетіліп таңбалау көзделген.

154. Әуе кемесінде тоңазытқыш жабдығы болмаған жағдайда, борттық тағамның ассортименті осы Санитариялық қағидалардың 7-қосымшаның 1-кестесіне сәйкес жасалады.

155. Дайын ыстық және салқын тамақтарды, жеңіл тамақтарды, салаттарды, кондитерлік және нан-тоқаш өнімдерін сақтау мен өткізу мерзімі осы Санитариялық қағидаларға 7-қосымшаның 2-кестесіне сәйкес көзделеді.

156. Ұзақ уақыт сақталуға арналған және жылы өңдеуден өткен өнімдер +72 °С-қа жеткен кезде +5 °С дейін тез салқындатылады.

157. Тамақтарды порциялау температурасы +15 °С аспайтын үй-жайларда беті салқындатылатын жұмыс үстелдерінде жүргізіледі.

158. Қолмен дастархан әзірлеу және тамақтарды порциялау дастархан әзірлеу құрал-жабдықтарын пайдалана отырып, бір рет қолданылатын қолғаптармен жүргізіледі.

159. Дастархан әзірлеу уақытында порцияланатын өнімдерің температурасы +12 °С-тан аспауы тиіс.

Дастархан әзірлеу аяқталғаннан кейін порцияланған қапталған әрбір тамақ тоңазыту камерасына орналастырылады.

160. Порцияланған, қапталған тамақтарды контейнерлерге салу өнімдердің температурасы +6 °С аспайтын, ең аз уақыт ішінде жүргізіледі.

161. Борттық тамақтану объектілерінде дайын тамақты, сондай-ақ қапталған борттық тамақты таңбалау дайындалу күні мен уақытын көрсете отырып көзделеді.

162. Контейнерлер мен арбаны жинақтау әуе кемесінің ұшуына дейін кемінде 3 сағат бұрын уақытта басталып, сапардың жөнелтуге дайындығы уақытынан кемінде бір жарым сағат бұрын аяқталады. Экипаж үшін борттық тағам тиісінше "экипаж тағамы" белгісі бар бөлек контейнерлер мен боксқа оралады.

163. Бортқа жіберер алдында айналыстағы ыдыстар (контейнерлер, термоконтейнерлер, сөмке-тоңазытқыштар) пломбыланады, ішіндегінің атауын, ұшу әуежайының борттық тамақтану объектісінің атауын, рейстің нөмірін, ұшу күнін, уақытын және борттық тамақтың жарамдылық мерзімін көрсете отырып, зат белгі бекітіледі, сондай-ақ мөртаңба және жинақтау рейсіне жауапты адамның қолы қойылады. Зат белгі сапардың соңына дейін сақталады.

Ескерту. 163-тармақ жаңа редакцияда – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

164. Әуе кемелерінде тоңазытқыш жабдық болмаған жағдайда, жөнелту алдында борт тамағы бар контейнерлерге тоңазытқыш элементтер (мұз) салынады.

165. Тез мұздатылған дайын тамақтар -18 °С-ден -20 °С-қа дейінгі температурада тез мұздататын тоңазытқышта 1 сағат бойы сақталады.

Цехтан шығарылатын дайын тамақтар температурасы тамақ қалыңдығында -18 °С аспайды. Мұздатылған азық-түлік өнімдерін пайдалану алдында дефостерде

немесе тоңазытқышта +5 °С температурада ерітіледі. Бөлме температурасында ерітуге және қайтадан мұздатуға жол берілмейді.

166. Жинақталған борттық тағам, сусындар, құралдар әуе кемесін борттық тамақтану цехынан лауазымды тұлға (экспедитор) стеллажы мен бекітуге арналған белдіктермен жабдықталған, салқындатылатын немесе изотермиялық кузовта арнайы автокөлікпен – автолифтпен жеткізіледі. Автолифт кузовы ауысымның аяғында күнделікті Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген жуу және дезинфекциялық заттары қосылып жуылады. Тағам өнімдерін кішкентай әуе кемелеріне көтерілетін тетігі жоқ автокөліктермен жеткізуге болады.

Тағам өнімдерінің әр партиясына сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын, сонымен қатар сақтау, тасымалдау жағдайлары мен сақтау мерзімі туралы ақпараты бар құжат ұсыналады

167. Борттық тағамды әуе кемесін жеткізген кезде тағамның ішкі температурасы +10 °С-ден жоғары болмауы тиіс. Әуе көлігінің бортында борттық тағамның температурасы контактісіз термометрмен бортсерік өлшеп қабылдайды.

Әуе көлігінің бортына борттық тамақты қабылдауды арнайы бөлінген бортсерік жүргізеді, ол пломбалардың болуын және жарамдылығын, зат белгінің дұрыс толтырылуын, өнімдердің жарамдылық мерзімін тексереді.

Бұл ретте, бортсерік айналыстағы ыдыстың пломбасын ашқаннан және борттық тағамның температурасын өлшегеннен кейін тағам құжаттамасына оны бортқа алған уақыты мен тағам температурасын белгілейді. Тағам өнімдерінің температурасын өлшеу үшін әуе кемелері арнайы термометрлермен жабдықталады. Тағам температурасы сәйкес келмейтін жағдайда борттық тағам борттық тамақтану цехына қайтарылады.

168. Тағамды таратуға дайындық, салаттарды араластыру, порциялау, консервілер мен сусыны бар бөтелкелердің ашылуы және тағамның соңғы дайындалуы буфетте жүргізіледі. Әзірленген дайын тағам мен дәмтатым жолаушыларға тезарада подноспен дереу таратылады.

169. Қолданылған ыдыс, подноста орамаларда қалдырылып, контейнерлерге салынады, борттық тамақтану объектісіне жіберіледі. Буфет бөлімін жинау мүккәмалдары бекітілген үлгідегі арнайы жиынтыққа жиналады.

170. Тамақ салынған контейнерлер, ыдыстар, сусындары бар сепараторлар, термостар және суы бар су қайнатқыштар буфет-ас үйі бар бөлімде орналастырылады.

171. Бортсеріктер жолаушыларға қызмет көрсетуге кірісу алдында қолын сабынмен жуады, қолды жеке бөлінген сүлгімен сүртеді және санитариялық киім киеді.

172. Әуе кемелерінде касалеткалардағы тамақ (тамақтың ортасы) +75 °С-ден +80 °С-қа дейін электр қондырғыларда жылытылады.

Кері сапарға арналған тез мұздатылатын өнімдері бар касалеткалар +5 °С температурада тоңазытқышта сақталады.

173. Әуе көлігінің бортында ыстық тамақты тарату кезінде ыстық тамақ температурасы +65 °С төмен емес, салқын тамақтар +14 °С аспауы тиіс.

174. Әуе кемесінің сапарға ұшуы кешіккен жағдайда, жолаушыларды тамақтандыруға арналған борттағы тамақ өнімдері алынады және мөр қойылған күйінде, бірақ сақталу мерзімінің аяқталуына дейін екі сағаттан кешіктірілмей борттық тамақтану цехына жіберіледі.

175. Сапасыз борттық тағам (бүлінген, бұзылған, ластанған, бөгде зат болғанда) кері қайтарылған кезде бортқа сапасыз борттық тағамды жеткізген сол әуежайдың борттық тамақтану объектісіне кейіннен хабарлай отырып, борттық журналға жазылады.

176. Борттық тамақтану объектілерінде шығарылатын өнімнің сапасына өндірістік зертханалық бақылау және қабылдау кезінде жемістер мен көкөністердің құрамындағы нитрат қалдығы мөлшеріне нитратомермен экспресс-бақылау жүргізу көзделеді. Объектіде зертхана болмаған жағдайда, өндірістік бақылау бойынша зерттеу аккредиттелген зертханада жүргізіледі.

177. Қолын кесіп алған, күйдіріп алған жұмысшылар жұмысқа жіберілмейді.

178. Санитариялық киіммен дәретханаға кіруге, санитариялық киімді жұмыс үй-жайларынан тыс жерде пайдалануға жол берілмейді.

179. Жұмыскерлер санитариялық киімдердің кемінде үш жиынтығымен қамтамасыз етіледі. Санитариялық киім ауысымына кемінде бір рет ауыстырылады.

180. Үй-жайларда күрделі жинау айына бір рет жүргізіледі.

181. Санитариялық тораптар арнайы киімдерге арналған ілгіштермен, ыстық және салқын суы бар, қол жууға арналған раковиналармен, қол жууға арналған заттармен, бір рет қолданылатын сүлгімен немесе электр сүлгілермен жабдықталады.

182. Санитариялық-тұрмыстық үй-жайларды жинауды күн сайын және қажеттілігіне қарай жеке персонал жүргізеді.

183. Өндірістік, қоймалық, қосалқы үй-жайларды, санитариялық тораптарды жинау үшін жеке таңбаланған жинау мүқәммалы бөлінеді.

18-тарау. Әуе көлігінің су жүйесіне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар

Ескерту. 18-тараудың тақырыбы жаңа редакцияда – ҚР Денсаулық сақтау министрінің м.а. 03.09.2018 № ҚР ДСМ-9 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік жиырма бір күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

184. Әуе кемелерінің ауыз сумен қамтамасыз етілуі ауыз сумен жабдықтайтын пунктте (бұдан әрі – пункт) су құятын автокөлік арқылы жүргізіледі.

Пункт – суды дайындайтын және суды құятын бөлек кіру есігі бар оқшауланған немесе біріктірілген екі бөлмелерден тұрады. Пункт орталықтандырылған су құбырына, су бұруға, жылуға қосылады және желдеткіштің болуы көзделеді. Бөлмелердің қабырғалары мен едені тегіс және жуғыш, дезинфекциялық заттардың әсеріне төзімді материалдан жасалуы қажет.

Су құятын автокөлікке арналған бөлме арнайы штуцері бар су құятын шлангке арналған аспалы шкафпен жабдықталады. Штуцер ластанбау үшін қаптамаға салынып, бекітілген аспалы шкафтың ішінде сақталады.

185. Суды дайындайтын бөлмеде суды тазарту алдындағы қондырғы, өлшейтін құралдар (водомер, термометр, манометр) және су сынамасын лабораториялық зерттеуге алу үшін кран қарастырылады. Пункттің санитариялық-эпидемиологиялық жағдайы мен әуе кемелеріне су құюдың технологиялық процесіне өндірістік бақылау жүргізіледі. Жұқпалы аурулардың таралуының алдын алу мақсатында әуе кемелерінің сумен қамтамасыз ету жүйесіне, су құятын көлік ыдыстарына, пунктке, резервуарға жоспарлы профилактикалық және эпидемиологиялық көрсеткіш бойынша дезинфекция ұйымдастырылып жүргізіледі.

"Көлік құралдарына және жолаушыларға қызмет көрсету жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларға
1-қосымша

Электростатистикалық және электромагниттік өрістердің шекті рұқсат етілген деңгейі

1-кесте

№	Параметрлердің атауы	Рұқсат етілген мәні
1	2	3
1.	Пернетақтадан және бейнетерминалдың (бұдан әрі – ВТ) мониториынан электростатистикалық өрістің кернеулігі	20 килоВольт метрге
2.	ВТ мониториынан 50 см қашықтықтағы элктростатистикалық өрістің кернеулігі: 5 Герц (бұдан әрі – Гц) жиілік диапазонында – 2000 Гц 2 килоГерц (бұдан әрі – кГц) жиілік диапазонында – 400 кГц құрайды	25 Вольт метрге (бұдан әрі – В/м) 2,5 В/м

3.	ВТ мониториынан 50 см қашықтықтағы магнит ағынының тығыздығы: 5 Гц жиілік диапазонында – 2 кГц 2 кГц жиілік диапазонында – 400 кГц құрайды	250 нанноТесла (бұдан әрі – нТ) 25 нТ
4.	ВТ-дан беткі электростатикалық (сертификациялық сынақ кезінде) әлеует	500 Вольт
5.	ВТ тінтуірінен және пернетақтадан өнеркәсіп жиілігінің электр өрісінің кернеулігі	500 Вольт

Жиілік диапазонында құрайтын 30 кГц–300 мегаГерц (бұдан әрі – МГц) электрлі және магниттік кернеуліктің шекті рұқсат етілген деңгейі

№	Әсер ету ұзақтығы, сағат	ЕШРД электр өрісінің кернеулігі, В/м			НШРД магниттік өрістің кернеулігі, 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 және одан астам	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 және одан кем	354	209	71	35	2,1

Жиілік диапазонда 300 гигаГерц (бұдан әрі – ГГц) дейінгі 300 МГц жоғары энергия ағысы тығыздығының шекті рұқсат етілген деңгейлер

3-кесте

Әсердің ұзақтығы, сағ	Айналмалы және сканерлік антенналардан электромагниттік энергия ағысы тығыздығының ШРД, мкВт/см	Айналмалы және сканерлік антенналарды қоспағанда әсерлердің барлық жағдайлары үшін электромагниттік энергия ағысы тығыздығының ШРД, мкВт/смІ
-----------------------	---	--

1	2	3	4
1.	12 және одан астам	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 және одан кем	1000	100,0

"Көлік құралдарына және жолаушыларға қызмет көрсету жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларға
2-қосымша

АТБ аумағында және үй-жайларында жұмыс орындарындағы өндірістік операциялар жүргізу үшін дыбыс қысымының, дыбыс деңгейінің және баламалы дыбыс деңгейінің рұқсат етілген деңгейі

№	Қызмет түрі, жұмыс орны	дБ берілген орта геометриялық жиіліктегі октавалық жолақтардағы дыбыс қысымының деңгейі, Гц										дБ (А) дыбыс деңгейі және баламалы дыбыс деңгейі
		31,5	63	125	250	500	1000	2000	4000	8000		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1.	АТБ-ның техникалық-конструкторлық бюроның, инженерлік техникалық құрамының, авиатехниканың техникалық диагностикалау үй-жайлары	93	79	70	63	58	55	52	50	49	60	
2.	Авиациялық, радио-электрондық, электр, жабдығын, қозғалтқыштар-ды бақылауға арналған аспаптарды, борттық өрг сөндіргіштерді қуаттандыруды тексеру және жөндеу бойынша, кондырғыларды пайдалану бойынша үй-жайлар (зетрханалар), аккумуляторлық	103	91	83	77	73	70	68	66	64	75	

	агрегаттық, компрессорлық бөлмелер											
3.	Мембраналық анеройдтық аспаптарды, навигациялық оттегілік, радиобайланыс, радиолокациялық құрал-жабдықтарды, тіркейтін борттық жүйені, майды спектрлік талдау, жинау тексеру үй-жайлары (зертханалар)	96	83	74	68	63	60	57	55	54	65	
4.	Ұшу ақпаратын жинауға, өңдеуге, талдауға арналған құралдарды пайдалану үй-жайлары (зертханалар)	86	71	61	54	49	45	42	40	38	50	
5.	Әуе кемелерін жуу орны, бас механиктің цехы, ұстахана, ағымдық жөндеу, дәнекерлеу, сырлау, ағашпен жұмыс цехы, ангардағы, әуе кемесі кабиналарында-ғы, жылумен үрлеу машиналарында-ғы, перрондағы, әуе кемелерінің тұрағы орындарындағы, ангар алдындағы алаңдардағы, қозғалтқыштар-ды іске қосу және сынау үшін арнайы мақсаттағы алаңдардағы жұмыстар	107	95	87	82	78	75	73	71	69	80	

"Көлік құралдарына және жолаушыларға қызмет көрсету жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларға 3-қосымша

Тұйықты ашу схемасы

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

1) тұйықты ашу жоспарын қолданысқа енгізеді;

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

3) іс-шаралардың белгіленген мерзімдерде орындалуына бақылау белгілейді.

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

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

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

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

6. Тамақтандыруға жауапты ұйымның бастығы карантиндік вагонның жолаушыларына үш мезгіл ыстық тамақ ұйымдастырады.

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

8. Сигнализацияға және байланысқа жауапты ұйымның бастығы телефон қосуды және үзіліссіз байланысты қамтамасыз етеді.

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

"Көлік құралдарына және жолаушыларға қызмет көрсету жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларға 4-қосымша

Жуу және дезинфекциялау құралдарының, жабдықтардың ең аз қоры

№	Атауы	Саны
1	2	3
1.	Электр кабелі	50 м
2.	Телефон кабелі	50 м
3.	Телефон аппараты	1 дана
4.	Су құбыры шлангілері	50 м
5.	Қоқыссалғыш	1 бірлік
6.	Дәретханаға арналған құрылғы	1 бірлік

7.	Қолжуғышқа арналған құрылғы	2 бірлік
8.	Металл ыдыс	2 бірлік
9.	Термос (5л)	5 бірлік
10.	Су қайнатқыш	5 бірлік
11.	Полиэтилен пакеттері	50 дана
12.	Дәретхана қағазы	10 дана
13.	Металл пеш	1 бірлік
14.	Қолжуғыш	5 бірлік
15.	Қолшамдар	5 бірлік
16.	Дезинфекциялау құралдары	кемінде 50 кг
17.	Жуу құралдары	кемінде 50 кг

"Көлік құралдарына және жолаушыларға қызмет көрсету жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларға
5-қосымша

Карантиндік, аса қауіпті жұқпалы аурулармен ауыратын науқас анықталған кезде жолаушылар поезының вагонын дезинфекциялауға қойылатын талаптар

1. Поезд вагонындағы ағымдық дезинфекция жолаушылар поезының жолсеріктері карантиндік немесе аса қауіпті жұқпалы аурумен ауыратын науқасты (күдіктіні) анықтаған кезде медицина қызметкерінің басшылығымен және бақылауымен науқасты вагоннан стационарға көшіргенге дейін жүргізіледі. Науқасты көшіргеннен кейін вагонда қорытынды дезинфекция жүргізіледі.

2. Ағымдық дезинфекциялауға:

- 1) науқастың пайдаланған, сілемеймен ластанған ыдыстары (нәжіс, құсық);
- 2) әрбір пайдаланғаннан кейін соңынан сумен шайыла отырып, ыдыс-аяқтар (стакандар, тарелкалар, қасықтар, шанышқылар);
- 3) тамақ қалдықтары, қоқыстар.

3. Іш киімдер мен төсек жабдықтары дезинфекциялау ерітіндісіне батырылған клеенкалы қапқа немесе жастықтың тысына жиналады, киім-кешектер жастықтың тысына салынып, қорытынды дезинфекциялауға дейін купеде сақталады.

4. Санитариялық торапта панельдер, еден, қолжуғыш раковина және унитаз дезинфекциялау құралдарының ерітіндісіне батырылған шүберекпен жуылады және сүртіледі.

5. Науқастың купесі дезинфекциялау ерітіндісімен жуылады, панельдер, есіктердің тұтқалары сүртіледі, еден немесе басқа да беттері науқастың сілемейімен (нәжіс, құсық, қақырық, зәр) ластанған кезде сол жерге

дезинфекциялау ертіндісі құйылып, артынан жуылып, сол жерге дезинфекциялау қайта жүргізіледі.

6. Вагон дәлізінің, басқа купесінің және тамбурларының едені жуылады, кілем төсеніштері, есіктердің тұтқалары және терезенің жаны дезинфекциялау құралдарымен сүртіледі.

"Көлік құралдарына және жолаушыларға қызмет көрсету жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларға
6-қосымша

Тоңазыту құрылғыларындағы температураны тіркеу журналы

№	Температураны тіркеу күні және уақыты	Тоңазытқыш/мұздатқыштың орналасқан жері	Температура көрсеткіштері	Ескертпе
1	2	3	4	5

"Көлік құралдарына және жолаушыларға қызмет көрсету жөніндегі объектілерге қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларға
7-қосымша

Әуе кемесінде тоңазыту жабдығы болмаған жағдайда тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдері

1-кесте

№	Бұйымдар мен өнімдердің атаулары	Жарамдылық мерзімдері
1	2	3
	Салқын жеңіл тағамдар және тамақ	
1.	Шұжық өнімдері, аспаздық өнімдер кесілген (пісіріп-ысталған шұжық, жартылай ысталған ветчина), ростбиф, тауық еті	4 сағат
2.	Қырыққабаттан, сәбізден, салат жапырақтарынан, тәтті бұрыштан, аскөктен жасалған салаттар – асқатық бортта	4 сағат
3.	Балық өнімдері: бекіре етінен өнімдер, арқан балық және басқа да сүйексіз балық өнімдері, бекіре және арқан балықтарының түйіршікті уылдырықтары	4 сағат
4.	Майонез қосылған, пісірілген жұмыртқа, асқатық бортта	4 сағат
5.	Сүт өнімдері, оның ішінде ассортиментте балқытылған ірімшігі бар қатты ірімшік өндірістік жеке қаптамада	6 сағат 24 сағаттан артық емес
6.	Жеке қаптамада сарымай	Таңбалануына сәйкес
7.	Жеке қаптамадағы тамақ өнімдері: паштет, май, ірімшік, шай, кофе, дәмдеуіштер, кілегей, джем, вафли, қант, кэмпиттер, кетчуп, майонез	Таңбалануына сәйкес

	Ыстық тамақтар	
8.	Қуырылған ет, порциялы, суытылған	3 сағат
9.	Ұсақталған ет, суытылған	3 сағат
10.	Қуырылған, пісірілген балық	3 сағат
11.	Қуырылған құс еті	3 сағат
12.	Палау	3 сағат
13.	Гарнирлер: қуырылған картоп, пісірілген күріш және қарақұмық, піскен көкөністер, макарон өнімдері (асқатық бортта)	3 сағат
14.	Тез мұздатылған көкөністерден дайындалған гарнирлер	3 сағат
15.	Тез мұздатылған дайын тамақ өнімдері	3 сағат (ерітуден кейін)
16.	"Тікелей сапарға" арналған құрғақ ұнтақ негізінде дайындалған тұздықтар	3 сағат
	Десерттер	
17.	Жеміс салаттары (асқатық бортта)	4 сағат
18.	Кондитерлік пісірілген өнімдер (кремдісінен басқасы)	Пісірілген соң 24 сағаттан асырмай
19.	Жеміс, жидектер	6 сағат
	Нан өнімдері	12 сағат
	Сусындар (емдік емес минералды сулар)	Таңбалануына сәйкес

Дайын ыстық және салқын тамақтардың, тіскебасардың, салаттардың, кондитерлік және нан-тоқаш өнімдерінің сақтау және сату мерзімдері
2-кесте

	Өнімдер мен тамақ	Сатуға дейін +5 С° артық емес температурада сақтау мерзімдері
1	2	3
1.	Көкшөп: жасыл салат, ақжелкен, аскөк, кинза, шикі көкөністер (өңделген) піскен	6 сағат
2.	Салқын тамақ өнімдері порциялық	6 сағат
3.	Тықпа бұқтырылған ет өнімдері (ірі бөлігі), суға пісірілген тіл	6 сағат
4.	Суға пісірілген жұмыртқа	6 сағат
5.	Суға пісірілген креветка және лобстерлер, шаян таяқшалары	6 сағат
6.	Порциялы майонез	6 сағат
7.	Оливкалар, зәйтүн жемісі, банка ашылғаннан кейінгі консервіленген (маринадталған) көкөністер	6 сағат
8.	Көкөністерден жасалған салаттар, асқатық қосылмаған винегреттер	6 сағат

9.	Кесілген апельсин, лимон, жуылған, кептірілген жемістер	12 сағ.
10.	Қуырылған ет (ірі және ұсақ бөлшектер)	6 сағат
11.	Қуырылған құс еті	6 сағат
12.	Піскен құс еті, құс етінен жасалған орама (рулет)	6 сағат
13.	Қуырылған балық	6 сағат
14.	Тұздықтар	6 сағат
15.	Жартылай дайындалған күріш, макарон, картоп, көкөніс гарнирлері	6 сағат
16.	Құймақтар, кулебяка, сэндвич, бутерброд және басқа да ұннан дайындалған өнімдер	6 сағат
17.	Салмасыз бисквитті, үгілме және басқа да қамыр түрлері, жемісті салмасы бар, ақуызды, сарымайлы кремдерімен	6 сағат
18.	Өндірістік стерильді банкалардан қойытылған кілегей өнімдері	6 сағат
19.	Мусс, желе	6 сағат
20.	Тәтті нан өнімдері, қара бидай наны	12 сағат
21.	Касалетқаларға салынған порциялы ыстық тамақ өнімдері (мұздатылмаған)	6 сағат