МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ СССР

Утверждаю

Зам. Главного государственного санитарного врача СССР

А. И. Заиченко

31 января 1977 г.
№ 1751—77

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА

для судов внутреннего плавания СССР

МОСКВА
«ТРАНСПОРТ»
1979

gost.e-ecolog.ru

УДК 658.382.2(083.96) : 629.122

Санитарные правила для судов внутреннего плавания СССР — М: Транспорт, 1979 — 96с.

«Санитарные правила для судов внутреннего плавания СССР» разработаны сотрудниками Научно-исследовательского института гигиены водного транспорта Минздрава СССР и Ленинградского института гигиены труда и профессиональных заболеваний Минздрава РСФСР вместо «Санитарных правил для речных и озерных судов СССР». В новых Правилах учтено дальнейшее развитие судов речного флота и их способность совершать рейсы в условиях смешанного «река—море» плавания; отражены новые разработки гигиенической науки на водном транспорте, позволившие конкретизировать некоторые санитарные требования к проектированию судов, судовых помещений и систем; уточнены гигиенические требования к размещению экипажа и пассажиров, а также перевозке грузов различного назначения

Настоящие Правила согласованы с Минречфлотом РСФСР (письмо № 14-2-97-1238 от 17 декабря 1975 г.) и с ЦК Профсоюза рабочих морского и речного флота (письмо ОХТ-8/1729 от 16 октября 1975 г.).

Правила предназначены для руководителей и инженерно-технических работников предприятий и организаций, занимающихся проектированием, строительством, ремонтом и эксплуатацией судов внутреннего плавания, а также для командного состава указанных судов и практических работников санэпидслужбы на водном транспорте

Составители: Ю. М. Стенько, Ф. В. Романов, Д. И. Лазаренко, Л. А. Сафонов, А. И. Горшков, Л. М. Путко, С. А. Виноградов, И. Я. Чайкин, О. А. Шовкопляс, Я. Г. Двоскин, Л. С. Годин, А. Р. Стеймацкий, Н. Б. Горбоносова, Т. В. Каляда.

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА
ДЛЯ СУДОВ ВНУТРЕННЕГО ПЛАВАНИЯ СССР

Отв. за выпуск *К. М. Сухин, Ф. В. Романов*
Редактор *Е. Н. Елькина*
Технический редактор *Л. Г. Дягилева*
Корректоры: *М. Г. Плоткина, Г. Н. Баберкина*

Сдано в набор 14.02.79. Подписано к печати 20.07.79. Формат бумаги 60×90¹/₁₆. тип. № 1 Гарн. литературная. Печать высокая. Печ. л. 6,0. Уч.-изд. л. 6,55. Тираж 50 000 экз. Зак тип. 976. Цена 35 коп Изд. № 1к-3-1/12 № 0462.
Изд-во «Транспорт», 107174, Москва, Басманный туп., 6а.

г. Куйбышев, пр. К. Маркса, 201. Изд-во «Волжская коммуна».

С 31807-485 / 049(01)-79 — БЗ-10-8-79. 3605010000

© Издательство «Транспорт», 1979

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. НАЗНАЧЕНИЕ И ПРИМЕНЕНИЕ ПРАВИЛ

1.1.1. Настоящие Санитарные правила устанавливают основные требования к устройству и оборудованию помещений и судовых систем при проектировании, строительстве и капитальном ремонте, а также гигиенические требования по содержанию самоходных и несамоходных судов внутреннего (речных и озерных) и смешанного «река—море» плавания СССР при их эксплуатации.

1.1.2. Требования настоящих Правил не распространяются на корабли и суда Министерства обороны, Министерства внутренних дел и Комитета государственной безопасности СССР, а также на рыболовные суда внутренних бассейнов.

1.1.3. На грузовые несамоходные и вспомогательные суда, на которых не предусматривается проживание экипажа и отсутствуют рабочие места во время рейса, настоящие Правила распространяются только в части требований, относящихся к зачистке и мойке этих судов.

1.1.4. Требования к устройству и оборудованию помещений, связанные с обеспечением безопасности плавания, устанавливаются «Правилами классификации постройки судов внутреннего плавания» Речного Регистра РСФСР (ч. III, 1975 г.). Требования к устройству и оборудованию помещений, связанные с обеспечением безопасности труда, устанавливаются соответствующими ведомственными руководящими документами.

1.1.5. Настоящие Санитарные правила вступают в силу с 1 января 1979 г.

1.1.6. Проекты на строительство, переоборудование и капитально-восстановительный ремонт судов, согласованные с органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы до 1 января 1979 г., должны быть приведены в соответствие с настоящими Санитарными правилами до 1 января 1982 г. Внедрение пересогласованных проектов в производство должно производиться в сроки, определяемые Санэпидслужбой совместно с авторами проектов.

1.1 7. Суда, построенные до введения настоящих Правил, должны быть приведены в соответствие с ними по системам: водоснабжения, фаново-сточной, вентиляции, а также по шу-

мовому фактору — в сроки, установленные органами и учреждениями санэпидслужбы на водном транспорте, совместно с судовладельцами в порядке плановых заданий.

1.1.8. С изданием настоящих Правил ранее изданные «Санитарные правила для речных и озерных судов СССР», утвержденные зам. Главного Государственного санитарного врача СССР 31 июля 1964 г. за № 485—64, отменяются.

1.2. КОНТРОЛЬ ЗА ВЫПОЛНЕНИЕМ И ПРИМЕНЕНИЕМ ПРАВИЛ

1.2.1. Контроль за выполнением настоящих Санитарных правил осуществляется бассейновыми, портовыми и линейными санитарно-эпидемиологическими станциями на водном транспорте, а при их отсутствии — соответствующими республиканскими, краевыми, областными, городскими и районными санитарно-эпидемиологическими станциями.

1.2.2. В соответствии с Положением о Государственном санитарном надзоре в СССР, утвержденном постановлением Совета Министров СССР 31 мая 1973 г. за № 361, органы и учреждения санитарно-эпидемиологической службы Минздрава СССР и министерств здравоохранения союзных республик осуществляют государственный санитарный надзор в СССР в форме предупредительного и текущего санитарного надзора за проведением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий и соблюдением санитарно-гигиенических и санитарно-противоэпидемических правил и норм министерствами, ведомствами, предприятиями, учреждениями, организациями, должностными лицами и гражданами.

1.2.3. Министерства и ведомства, проектные организации, а также предприятия судостроения и судоремонта обязаны представлять на согласование с органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы проектную и техническую документацию на строительство, переоборудование и ремонт судов в следующем порядке:

в Главное санитарно-эпидемиологическое управление Минздрава СССР — технические проекты на суда зарубежной постройки;

в Главное санитарно-эпидемиологическое управление Минздрава союзной республики — технические проекты на типовое и серийное строительство судов (при серии более 5 единиц), а также индивидуальные проекты на строительство экспериментальных крупнотоннажных судов;

в бассейновые санитарно-эпидемиологические станции и, по их поручению, в портовые и линейные санитарно-эпидемиологические станции на водном транспорте — технические проекты на строительство единичных судов и серии до пяти судов, а также техническую документацию по ремонту и переоборудованию судов.

1.2.4. Результаты согласования оформляются официальным документом. Срок действия согласования проектов устанавливается на 6 лет после постройки головного судна. По истечении этого срока строительство судов по данному проекту может быть разрешено только после повторного его согласования с органами или учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.

1.2.5. Министерства и ведомства-судовладельцы обязаны включать представителей органов и учреждений санитарно-эпидемиологической службы в состав государственных или ведомственных комиссий по приемке судов после их постройки, капитального ремонта или переоборудования, влияющего на санитарно-гигиенические условия. Органы и учреждения санитарно-эпидемиологической службы после приемки судна государственной комиссией оформляют заключение о возможности ввода судна в эксплуатацию.

1.2.6. Выявленные при приемке головного судна нарушения санитарно-гигиенических норм и правил должны быть устранены до сдачи этого судна в эксплуатацию, а проект откорректирован на всю серию.

При технической невозможности устранения указанных отступлений в период сдачи головного судна в эксплуатацию они устраняются в сроки, согласованные с органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.

1.2.7. Судовладельцы обязаны ежегодно предъявлять органам и учреждениям санитарно-эпидемиологической службы к санитарному осмотру все суда, находящиеся в эксплуатации, независимо от их ведомственной принадлежности.

1.2.8. Органы и учреждения санитарно-эпидемиологической службы при соответствии судна требованиям настоящих Санитарных правил выдают администрации судна Судовое санитарное свидетельство на право плавания сроком на 1 год (прил. 1).

При отсутствии Судового санитарного свидетельства на право плавания или по истечении срока его действия эксплуатация судна не допускается.

Ответственность за сохранность Судового санитарного свидетельства на право плавания и своевременное возобновление срока его действия несет судовладелец.

Ответственность за выход судна в плавание без Судового санитарного свидетельства несет судовладелец.

1.2.9. Учреждения санитарно-эпидемиологической службы осуществляют карантинный досмотр судов в случаях:

приема прибывающих из-за границы советских и иностранных судов независимо от государственной или ведомственной принадлежности;

отправления всех советских судов за границу независимо от ведомственной принадлежности с выдачей разрешения на выход в плавание.

1.2.10. Органы и учреждения санитарно-эпидемиологической службы имеют право в любое время предъявлять судовладельцам и администрации судов требования по устранению выявленных санитарных дефектов.

1.2.11. Ответственность за выполнение требований настоящих Правил возлагается на министерства и ведомства, владеющие судами, на управления пароходств и на другие организации, ведущие проектирование, строительство, ремонт и эксплуатацию судов, а также на администрацию самоходных и несамоходных судов внутреннего (речных и озерных) и смешанного «река — море» плавания при их эксплуатации.

1.2.12. На каждом судне внутреннего и смешанного плавания должны быть нижеперечисленные документы:

Судовое санитарное свидетельство на право плавания (см. прил. 1);

Судовой санитарный журнал;

Санитарные правила для судов внутреннего плавания СССР;

данные о пассажировместимости судна (для пассажирских и туристских судов).

1.3. КЛАССИФИКАЦИЯ СУДОВ

1.3.1. Все суда внутреннего (речные и озерные) и смешанного «река—море» плавания применительно к требованиям настоящих Правил разделяются на три группы:

группа I — суда с продолжительностью непрерывного пребывания членов экипажа и пассажиров на борту свыше 16 ч.;

группа II — суда с продолжительностью непрерывного пребывания членов экипажа и пассажиров на борту до 16 ч.;

группа III — суда с продолжительностью непрерывного пребывания членов экипажа и пассажиров на борту до 8 ч.

Примечание. Настоящее деление на группы не распространяется на разъездные суда Санитарно-гигиенические требования на их проектирование в каждом конкретном случае уточняются и согласовываются органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.

1.3.2. Группа судов технического флота определяется также в зависимости от времени непрерывного пребывания членов экипажа (команды или бригады) на борту (земснаряда, землесоса и т. д.). (См. п. 1.3.1.)

1.3.3. Требования к скоростным судам уточняются в зависимости от их классификации по группам в соответствующих разделах настоящих Правил.

1.3.4. Для грузовых судов грузоподъемностью до 300 т, а также для остальных речных и озерных судов длиной менее 25 м в настоящих Санитарных правилах применяется термин: «МАЛОЕ СУДНО».

1.3.5. Согласно действующему законодательству, судовладелец несет ответственность за неправильное эксплуатационное использование судна в зависимости от его группы (см. раздел 1. 3 настоящих Правил).

Примечание. Эксплуатация судов в более высоких группах разрешается только по согласованию с органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы и с технической инспекцией труда профсоюза при условии выполнения требований раздела 2 настоящих Правил.

2. САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ВЫПОЛНЕНИЮ ПРИ ПРОЕКТИРОВАНИИ, СТРОИТЕЛЬСТВЕ И КАПИТАЛЬНОМ РЕМОНТЕ СУДОВ

2.1. ЖИЛЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

Общие требования

2.1.1. Жилые помещения для экипажа, а на пассажирских судах — помещения и для пассажиров в зависимости от группы судна должны отвечать требованиям настоящих Санитарных правил.

2.1.2. Для размещения экипажа и пассажиров не разрешается использовать следующие судовые помещения:

не имеющие естественного освещения, вентиляции и отопления;

предназначенные для механизмов и грузов;

общественные, медицинские, санитарно-бытовые, хозяйственные, пищевого блока, а также кладовые всех назначений, вестибюли, коридоры и т. п.;

не изолированные от влияния высоких и низких температур, шума и вибрации, электромагнитных полей (радиоволн), проникновения воды, испарений, запахов и газов, выделяемых работающими двигателями, котельными и холодильными установками;

примыкающие непосредственно к помещениям, предназначенным для хранения опасных и токсических материалов или грузов, влияющих на здоровье и жизнь людей;

не отделенные от малярной, аккумуляторной, станции пожаротушения или фонарной газонепроницаемыми переборками, палубами или сообщающиеся с ними через общие помещения.

2.1.3. Не разрешается устройство жилых кают для экипажа и пассажиров над топливными цистернами без устройства горизонтального коффердама высотой не менее 600 мм и рядом с топливными цистернами без вертикального коффердама шириной в одну шпацию.

2.1.4. На нефтеналивных судах, а также на судах, предназначенных для перевозки сжиженных токсических газов (хлор, аммиак и т. п.) и ядовитых грузов, пассажирские помещения не оборудуются.

2.1.5. Помещения для экипажа должны быть изолированы от помещений для пассажиров. В отдельных случаях с разрешения органов и учреждений санитарно-эпидемиологической службы допускается размещение персонала, обслуживающего пассажиров, в пассажирских отсеках, в отдельных каютах, обо-

рудованных в соответствии с требованиями, предъявляемыми к каютам экипажа настоящими Правилами.

2.1.6. На судах смешанного плавания, а также на стоечных судах технического флота, не имеющих установки для кондиционирования воздуха, окна (иллюминаторы) жилых помещений и наружные двери коридоров должны быть оборудованы противомоскитными сетками.

Таблица 1

Нормы высоты жилых судовых помещений, м

Жилые помещения	Группа судов		
	I	II	III
При одноярусных койках	2,0	2,0	—
При двухъярусных койках	2,3	2,2	—
Пассажирские, с местами для сидения	2,0	2,0	1,95

Примечание. Высота помещения измеряется от настила палубы или слани до нижней кромки бимса, а если имеется подшивка по бимсам, то по нижней ее поверхности.

2.1.7. Высота жилых помещений для экипажа и пассажиров на судах должна соответствовать нормам, указанным в табл. 1.

2.1.8. При размещении пассажиров в корпусе скоростных судов II и III групп высота помещений может быть снижена на 100 мм.

2.1.9. В жилых помещениях при оборудовании их системой кондиционирования воздуха допускается снижение высоты помещений:

в каютах с одноярусными койками — на 100 мм;

в каютах с двухъярусными койками для судов I группы — на 100—200 мм, а для судов II группы — на 100 мм.

2.1.10. На малых судах (только при технической невозможности соблюдения норм) высота помещений может быть снижена не более чем на 150 мм.

В таких случаях в жилых помещениях следует предусматривать сквозные световые фонари, возвышающиеся над палубой не менее чем на 400 мм и имеющие в боковых стенках открывающиеся фрамуги или иллюминаторы.

Расположение оборудования

2.1.11. В жилых каютах судов необходимо предусматривать оборудование согласно Табелю оснащения судовых помещений.

Размеры столов, стульев, кресел, вешалок, полочек и прочей судовой мебели должны соответствовать требованиям действующих стандартов.

Примечание Минимальный перечень судовой мебели приведен в прил. 2.

2.1.12. Койки в каютах экипажа и пассажиров по высоте должны располагаться в соответствии со следующими нормами:

от верхнего настила палубы до нижней койки не менее 400 мм;

от верхней кромки нижней койки до нижней кромки верхней койки не менее 900 мм;

от верхней кромки верхней койки до нижней кромки бимса или подволока на судах I группы не менее 900 мм, на судах II и III групп не менее 800 мм.

На судах, где высота помещений не более 2,0 м, расстояние между сланью и кромкой нижней койки может быть уменьшено на 50 мм.

2.1.13. Размещение коек более чем в 2 яруса не допускается. Койки должны быть доступны по всей длине.

2.1.14. При двухъярусном расположении коек должен быть обеспечен удобный доступ на верхнюю койку, не мешающий лежащему на нижней койке. При оборудовании в каютах двухъярусных коек верхняя койка может быть опускающейся.

2.1.15. Койки рекомендуется располагать поперек диаметральной плоскости судна. В случае расположения коек вдоль борта судна или наружных стен надстройки между койкой и внутренней обстройкой борта или стенкой должен быть оставлен промежуток, равный 75 мм, а борт или стенка в районе койки должны иметь усиленную теплоизоляцию.

Запрещается размещать койки вдоль наружных стен надстроек, расположенных на обносах.

2.1.16. В каютах комсостава рекомендуется устанавливать, помимо коек, мягкие диваны для отдыха. На судах смешанного плавания диваны необходимо устанавливать перпендикулярно койкам. Диваны не должны быть углообразные.

2.1.17. Ширина проходов в каютах между переборкой и параллельной боковой стороной койки или между параллельными койками должна быть не менее 700 мм в одноместной каюте и не менее 800 мм — в двухместной.

2.1.18. В трех- и четырехместных каютах ширина прохода должна быть равна 850 мм. При расположении коек по одну сторону от прохода ширина может быть снижена до 750 мм, при этом указанная ширина прохода должна быть обеспечена на протяжении не менее $^2/_3$ длины койки.

2.1.19. На скоростных судах и судах с кондиционированием воздуха расстояние между койками может быть уменьшено на 100 мм.

Жилые помещения для экипажа

2.1.20. На каждом судне должны быть предусмотрены помещения для проживания, отдыха и бытовых потребностей членов экипажа: каюты с индивидуальными спальными места-

ми по числу личного состава и практикантов, проживающих на борту судна во время рейса.

2.1.21. Жилые помещения для членов экипажа оборудуются в зависимости от группы судов:

на судах I группы — жилые помещения (каюты) со спальными местами для каждого члена экипажа. В каютах должно быть не более двух мест. Исключение составляют каюты для практикантов, где допускается устраивать три или четыре спальных места;

на судах II группы — дежурные помещения для отдыха подвахты — каюты, необходимые для подогрева и приема пищи;

на судах III группы — помещения для переодевания и хранения спецодежды. Для членов экипажа этой группы судов в береговых помещениях порта (пристани) должны предоставляться оборудованные помещения для отдыха, приема пищи и санитарно-бытовые помещения (с гардеробом и душем).

Примечания: 1. На судах III группы, если свободные от вахты члены экипажа находятся на судне, следует оборудовать для временного пребывания подвахты дежурные помещения.

2. На судах III группы местных и пригородных линий при условии, когда члены экипажа после смены вахты остаются на берегу, дежурные помещения и помещения для переодевания и хранения спецодежды не оборудуются В этих случаях предоставление оборудованного бытового помещения на берегу обязательно.

2.1.22 На скоростных судах II группы для временного пребывания подвахты необходимо оборудовать дежурное помещение.

На скоростных судах III группы для отдыха подвахты по согласованию с органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы и с технической инспекцией профсоюза разрешается размещать в рубке кресло авиационного типа; причем размеры рубки должны быть соответственно увеличены. Экипажам этих судов на берегу необходимо предоставлять бытовые помещения для отдыха, приема пищи, душевые и гардероб.

2.1.23. Для всех жилых помещений экипажа полезный объем на 1 чел. должен быть не менее 6,0 м^3.

Примечание Полезный объем помещений определяется умножением фактической высоты помещения на площадь, измеренную на полувысоте каюты, из полученного объема вычитается объем шкафов и сквозных шахт (выгородок, вентиляционных труб), проходящих через каюту

2.1.24. На скоростных судах II и III групп по согласованию с органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы полезный объем на 1 чел. должен быть не менее 5,0 м^3.

2.1.25. На малых судах по согласованию с органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы допус-

Таблица 2

Нормы площади палубы в жилых помещениях экипажа, м²

Назначение кают	Нормы
Для капитана и старшего (главного) механика, одноместные	9,0
Для комсостава, одноместные	6,0
Для команды, одноместные	3,6
Для команды, двухместные с одноярусными койками	3,25
Для практикантов, двухместные с двухъярусными койками	2,0

Примечание. Площадь палубы измеряется внизу каюты между внутренней обшивкой борта и переборками, ограничивающими каюту.

кается снижение полезного объема за счет усиления вентиляции.

2.1.26. Площадь палубы в каютах экипажа (I группа судов) на каждого человека должна быть не менее величин, приведенных в табл. 2.

2.1.27. На малых судах площадь палубы в каюте капитана-механика должна быть не менее 5,0 м². В каютах остальных членов-экипажа — 3,0 м² на 1 чел. При технической невозможности допускаются трех- и четырехместные каюты с площадью не менее 2,0 м² на 1 чел.

2.1.28. Для хранения личных вещей в каюте должен быть устроен индивидуальный шкаф или соответствующие отделения в шкафу на каждого проживающего человека размерами: высотой не менее 1750 мм, шириной не менее 400 мм, глубиной не менее 500 мм.

На малых судах платяные шкафы могут быть шириной 300 мм при глубине не менее 500 мм, с ящиком внизу.

2.1.29. Размеры коечных рам и диванов должны соответствовать действующему стандарту; расстояния между внутренними кромками ограждения должны быть не менее 1900×600 мм.

На малых, а также на скоростных судах допускается устанавливать койки размером 1850×600 мм.

Жилые помещения для пассажиров

2.1.30. Перевозка пассажиров на пассажирских судах может производиться:

в специально предназначенных для этой цели закрытых помещениях (каюты согласно классности со спальными местами, туристские каюты, салоны или общие каюты с местами для сидения и т. п.);

на открытых палубах, специально оборудованных местами для сидения, с тентом и леерными или другими ограждениями.

Эти места разрешается использовать только в летний период года.

Примечание. На паромах и пассажирских переправах с продолжительностью рейсов не более 30 мин в один конец устройство закрытых помещений для пассажиров необязательно На этих судах необходимо предусматривать тент для защиты от дождя и солнца.

2.1.31. Площадь палубы в пассажирских каютах на каждую койку (каждого пассажира) должна быть не менее величин, приведенных в табл. 3.

2.1.32. Для внекаютных и палубных пассажиров на 1 чел. предусматриваются следующие нормы площади: на судах I группы — 0,8 м²; II группы — 0,5 м²; III группы — 0,4 м².

2.1.33. При наличии диванов, кресел или скамеек для пассажиров на судах промежутки между ними должны быть не менее 600 мм — при размещении на них пассажиров лицом друг к другу и 450 мм — при размещении их друг за другом Проходы между рядами скамеек, диванов или кресел должны составлять 600 мм.

В общих пассажирских помещениях (салонах) должен быть обеспечен проход к трапу шириной 800 мм. Проходы в коридорах должны быть шириной 900 мм. Проходы между койками в общих пассажирских помещениях должны быть шириной не менее 660 мм, а между рядами коек в этих помещениях — не менее 800 мм; проходы между койками в каютах — не менее 800 мм.

2.1 34. При расположении пассажирских помещений на обносах эти помещения должны отстоять от края обносов не менее чем на 300 мм.

2.1.35. На пассажирских и туристских судах I группы в зависимости от их конструкции и назначения рекомендуется предусматривать для прогулок пассажиров на открытых палу-

Таблица 3

Нормы площади пассажирских помещений на 1 чел., м²

Наименование помещения	Группа судов	
	I	II
Каюта люкс	Не нормируется	
Каюты I класса (одноместные)	3,8	3,4
Каюты I и II классов (двухместные при одноярусных койках)	2,3	2,0
Каюты II класса (двухместные при двухъярусных койках)	1,6	1,6
Каюты туристского класса (до четырех мест включительно)	1,6	1,1

Примечание Расчет площадей при применении настоящих Правил производится путем перемножения средней длины и средней ширины площади, измеренной внизу каюты Площадь, занимаемая койками и внутренним оборудованием каюты из общей площади помещения не вычитается

бах свободную площадь из расчета 0,5 м² на человека. На прогулочных палубах рекомендуется иметь диваны, кресла или стулья для сидения под тентом. На пассажирских судах III группы, а также на скоростных судах прогулочные палубы можно не устраивать.

2.1.36. На пассажирских судах рекомендуется устраивать временные солярии и аэрарии. Для этой цели на верхних открытых палубах следует отводить достаточно места. Солярии и аэрарии должны быть обеспечены стульями, шезлонгами, лежаками или матами. На туристских судах, используемых под дома отдыха и т. п., устройство соляриев и аэрариев обязательно.

2.1.37. На пассажирских судах I группы для размещения матерей с детьми до семилетнего возраста должны предусматриваться каюты или места, расположенные на главной палубе. Число мест должно составлять не менее 2% от пассажировместимости судна. В этих каютах рядом с одноярусными койками для матерей необходимо предусматривать приспособления для подвесных люлек (по типу, принятому на самолетах).

2.2. ОБЩЕСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

Общие требования

2.2.1. На судах внутреннего плавания к общественным помещениям относятся следующие группы:

помещения для экипажа (столовая для комсостава — кают-компания; столовая для команды или общая столовая для всего экипажа; Красный уголок);

помещения для пассажиров (ресторан, столовая для пассажиров, буфет, бар, кафе, салоны для отдыха, музыкальный салон и т. п.).

Номенклатура, состав и площадь этих помещений зависят от назначения судна, количества экипажа и пассажиров, продолжительности рейса и района плавания.

2.2.2. Общественные помещения должны быть звукоизолированы от жилых помещений.

2.2.3. Вход в общественные помещения для экипажа и пассажиров должен предусматриваться из внутренних помещений.

2.2.4. При устройстве помещений общественного питания и салона отдыха (Красного уголка), расположенных рядом друг с другом, между ними устанавливают легкую раздвижную перегородку, позволяющую объединить эти помещения.

2.2.5. У входа в помещения общественного питания и салона отдыха устанавливаются вешалки (крючки) для верхнего платья и головных уборов, а на пассажирских (туристских) судах I группы, кроме того, и умывальники с электрополотенцем.

Общественные помещения для экипажа

2.2.6. На судах I группы необходимо предусматривать столовую для комсостава, столовую для команды или общую столовую для всего экипажа. Площадь столовой для экипажа должна быть рассчитана на одновременное размещение не менее $^2/_3$ из общего числа членов экипажа.

Примечание. На туристских судах при расчете площади столовой для экипажа допускается не учитывать членов экипажа, занятых в пищеблоке обслуживанием туристов. При этом принятие пищи работниками пищеблока допускается в столовой для пассажиров.

2.2.7. Минимальная площадь на одно посадочное место в столовой должна приниматься:

на пассажирских, грузопассажирских и туристских судах — 0,9 м^2;

на грузовых транспортных судах — 1,1 м^2.

2.2.8. На судах с экипажем более 15 чел. предусматривается помещение для Красного уголка. Площадь Красного уголка должна быть не менее половины площади столовой для экипажа.

На судах с экипажем в 15 и менее человек Красный уголок допускается объединять со столовой для экипажа. При этом увеличивается ее площадь для размещения дополнительного оборудования (книжных шкафов, столов и др.).

Красный уголок-столовую рекомендуется располагать на главной палубе.

2.2.9. На судах с экипажем в 5 чел. и менее устройство Красного уголка-столовой не обязательно. В этом случае для общественного питания может быть использована хозяйственная каюта (камбуз) при условии увеличения площади ее для размещения половины членов экипажа

2.2.10. Ширина обеденных столов должна быть не менее 600 мм. Для столов, имеющих места только с одной стороны, допускается ширина 500 мм. Длина по кромкам обеденного стола должна быть не менее 600 мм на каждое место. Допускается установка диванов вдоль стенок помещения. Свободный проход для обслуживания столов должен быть не менее 600 мм.

Общественные помещения для пассажиров

2.2.11. Рестораны, столовые, буфеты, бары, кафе, салоны для отдыха, музыкальные салоны и т. п. следует располагать в наиболее удобных и светлых помещениях надстройки судна.

2.2.12. На пассажирских судах I группы рестораны и столовые для пассажиров должны быть рассчитаны на одновре-

менное обслуживание не менее 25% пассажиров. На туристских судах число посадочных мест в ресторанах, столовых должно рассчитываться, исходя из одновременного обслуживания не менее 50% отдыхающих.

На пассажирских судах II группы при нецелесообразности устройства ресторана или столовой, в зависимости от продолжительности рейса, необходимо устраивать буфеты.

2.2.13. Площадь палубы на одно посадочное место должна быть не менее:

для ресторанов — 1,2 м²;

для столовых — 1,0 м²;

для буфетов при столовых — 0,5 м².

2.2.14. При наличии на судах самостоятельных буфетов санэпидслужба в каждом отдельном случае согласовывает ассортимент реализуемых продуктов в зависимости от номенклатуры оборудования и площади помещения.

2.3. ПОМЕЩЕНИЯ ПИЩЕВОГО БЛОКА

Общие требования

2.3.1. В зависимости от численности экипажа и пассажиров, района плавания и продолжительности рейсов на судах должны быть предусмотрены и оборудованы соответствующие помещения для приготовления пищи и хранения пищевых продуктов.

2.3.2. В состав пищевого блока входят: камбуз, заготовочные, посудомоечные, сервировочные, отдельные помещения по приготовлению кондитерских изделий, провизионные кладовые.

Примечание. Отдельное помещение сервировочной может не устраиваться. В этом случае в помещении обеденного зала устанавливаются шкафы для предметов сервировки стола При этом площадь обеденного зала должна быть соответственно увеличена.

2.3.3. Планировка помещений пищевого блока на судах должна быть удобной для обеспечения последовательности технологических процессов обработки продуктов и реализации пищи; нельзя допускать встречных потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды.

Транспортировка готовых блюд из камбуза в столовую не должна осуществляться через открытую палубу и коридоры.

При размещении камбуза и столовой на разных палубах судна необходимо предусматривать механические подъемники (лифты).

2.3.4. Палубы помещений пищевого блока должны быть покрыты нескользкими и водонепроницаемыми материалами с достаточным уклоном к сточным отверстиям.

Переборки и подволоки должны быть облицованы влагостойким материалом светлых тонов, иметь гладкую поверхность, допускающую легкую очистку, мытье и дезинфекцию. Материалы, используемые для облицовки покрытий технологического оборудования и инвентаря в пищеблоках, должны быть допущены Минздравом СССР

2.3.5. Окна и наружные двери помещений пищеблока рекомендуется оборудовать противомоскитными сетками.

2.3.6. Помещения пищеблока должны быть надежно изолированы от помещений с избыточным выделением тепла.

2.3.7. Вход в помещения пищеблока не должен располагаться рядом с санузлами, бытовыми и медицинскими помещениями, а также складами с пылящими и вредными для здоровья людей грузами.

2.3.8. Для спецодежды работников пищеблока, столовой, ресторанов, кафе, баров должны быть устроены шкафы (стандартных размеров) с вентиляционными решетками; шкафы оборудуются в этих же помещениях.

2.3.9. Для хранения уборочного инвентаря в помещениях пищеблока должен быть оборудован шкаф.

2.3.10. На пассажирских и туристских судах I группы с пассажировместимостью более 300 чел. для удаления пищевых отбросов и мусора из помещений пищеблока необходимо оборудовать мусоропровод к общесудовым накопителям — контейнерам. Кроме того, на камбузе и в сервировочной должны быть предусмотрены емкости для пищевых отбросов с крышками и педальными устройствами.

Камбуз

2.3.11. На судах I и II групп необходимо оборудовать помещение камбуза.

На судах III группы и скоростных судах при обслуживании их бригадным методом (продолжительность работы бригады не более 8 ч) камбуз может не устраиваться. В этом случае в помещениях временного отдыха экипажа должно предусматриваться устройство для подогрева пищи, электрокипятильник и холодильник, а при отсутствии электроэнергии — снабжение термосами.

2.3.12. На пассажирских и туристских судах I группы с численностью экипажа и пассажиров более 350 чел. оборудуются отдельные камбузы для экипажа и пассажиров; на остальных пассажирских судах допускается общий камбуз.

2.3.13. Камбуз должен иметь необходимое тепловое и технологическое оборудование для разделки, обработки продуктов и приготовления пищи. Эти процессы должны быть по

возможности механизированы. Камбузная плита должна позволять регулировать степень нагрева приготовляемой пищи.

2.3.14. Камбуз должен быть как минимум оборудован: плитой, двумя разделочными столами, шкафами, полками и электрокипятильником непрерывного действия, двухгнездовой мойкой для камбузной посуды и раковиной для мойки рук.

Столы должны быть длиной не менее 1 500 мм, шириной 750 мм и высотой 850 мм с ящиком внизу. Раздаточный столик должен иметь размеры не менее 800×600 мм.

Для судов смешанного плавания типа «река — море» при отсутствии на камбузе хлебопекарной печи камбузная плита должна иметь духовку для выпечки хлеба.

2.3.15. При численности экипажа и пассажиров более 200 чел. на камбузе дополнительно устанавливаются варочные котлы закрытой конструкции, электрические печи, электрические жаровни и другое оборудование и агрегаты. Все оборудование камбуза должно быть легко разбираемым и доступным для очистки и мытья после работы.

Необходимость установки дополнительного камбузного и хлебопекарного оборудования определяется численностью экипажа и пассажиров.

Примечание. На малых судах (см. п. 1.3.4) допускается сокращение перечня оборудования и размеров столов на камбузе, если это обеспечивает нормальную работу.

2.3.16. Для хранения продуктов на текущий день необходимо предусматривать кладовую расходных продуктов с холодильным шкафом или оборудовать прямо на камбузе холодильный шкаф для скоропортящихся продуктов и ящик для суточного запаса сухих продуктов.

Примечание. На судах с экипажем до 15 чел. на камбузе устанавливается бытовой холодильник.

2.3.17. Камбуз оборудуется системой питьевого водоснабжения с подачей холодной и горячей воды, а также сточной системой для слива из моек и раковин использованных вод. На судах, где подача горячей воды на камбуз невозможна по техническим условиям, камбузные плиты должны быть оборудованы резервуарами для подогрева воды с трубопроводами наполнения и расхода. У резервуара должна быть предусмотрена сигнальная труба, выведенная в район шпигата.

2.3.18. Площадь камбуза определяется численностью экипажа и пассажиров, габаритами оборудования, его расположением и проходами. Ширина проходов должна отвечать следующим минимальным нормам:

перед передней стенкой плиты или хлебопекарной печью — не менее 1000 мм;

перед рабочими столами, пищеварочными котлами и другим оборудованием камбуза при одном работнике не менее 800 мм, при двух и более работниках — не менее 1000 мм. На малых судах допускается уменьшение прохода у плиты до 800 мм, а других проходов — до 600 мм.

2.3.19. На камбузе необходимо иметь места с креплениями для хранения посуды во время качки.

Посуда для приготовления пищи должна иметь необходимую вместимость, не допускающую расплескивания во время качки. Вся посуда для приготовления пищи должна иметь ручки и плотно закрывающиеся крышки.

2.3.20. Камбузные плиты должны работать на электрическом или газовом отоплении. Плита должна устанавливаться таким образом, чтобы три стороны ее были доступны для обслуживания. На камбузе для экипажа подходы к плите могут допускаться не менее чем с двух сторон (с передней и торцевой). На судах смешанного «река — море» плавания плита со всех сторон должна иметь штормовое ограждение.

2.3.21. Камбузные плиты, работающие на жидком топливе, могут устанавливаться только в виде исключения на судах, котельные установки которых работают на жидком топливе, или при техническом обосновании по согласованию с органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.

Примечание. В этих случаях хранение топлива и загрузка его в плиту должны быть вне помещения камбуза. При этом топка плиты должна быть оборудована бесшумными форсунками.

2.3.22. Боковые и нижние поверхности судовых камбузных плит, а также боковые поверхности пищеварочных котлов и дымоход, проходящий в помещение камбуза, должны быть теплоизолированы так, чтобы наружная температура изоляции на них была не выше +45°С.

2.3.23. Камбуз должен иметь два выхода: на открытую палубу и во внутренние коридоры.

Выход из камбуза на открытую палубу на небольших судах может не устраиваться, если технически это невозможно.

Заготовочные

2.3.24. На пассажирских и туристских судах I и II групп при наличии ресторана и столовой для пассажиров должны предусматриваться отдельные заготовочные помещения (не менее двух); размещаться они должны рядом с камбузом по ходу технологического процесса. На пассажирских и туристских судах при численности экипажа и пассажиров более

350 чел. устраиваются три заготовочные: для холодных закусок; для овощей; для мяса и рыбы. Для приготовления кондитерских изделий оборудуются отдельные помещения.

Примечание. На остальных судах с численностью экипажа до 25 чел. допускается производить разделку сырых продуктов в помещении камбуза. При этом площадь камбуза должна быть увеличена для размещения дополнительного разделочного стола для сырых продуктов и бытового холодильника.

2.3.25. Заготовочные должны быть оборудованы столами, обитыми листами нержавеющей стали или другим антикоррозионным материалом. Покрытия столов должны быть сделаны из сплошного листа.

Для обработки овощей, мяса и рыбы в заготовочных должны быть предусмотрены отдельные столы и ванны для дефростации в них замороженных продуктов. При этом необходимо предусмотреть присоединение ванн к трубопроводу общесудовой сточной системы с устройством воздушных кольцевых разрывов не менее 10 мм.

2.3.26. Ширина свободного прохода перед рабочими столами в заготовочных при одном работнике должна быть не менее 600 мм, при двух и более работниках — не менее 700 мм.

2.3.27. В заготовочных должны быть установлены универсальные машины для механизации процессов заготовки и обработки продуктов (картофелечистка, мясорубка, протирочная машина, хлеборезка).

2.3.28 На пассажирских и туристских судах I группы в заготовочной устанавливается секционный холодильный шкаф. Каждая секция шкафа предназначается для отдельных видов продуктов.

Раздаточные

2.3.29. Для туристских и пассажирских судов I и II групп должны быть предусмотрены помещения раздаточных. На остальных судах раздача производится непосредственно из камбуза.

Рядом с раздаточным окном необходимо оборудовать место для хранения чистых столовых приборов.

2.3.30. Раздаточная при обслуживании пассажиров официантами проектируется шириной не менее 2 м. Фронт выдачи блюд в раздаточной на одно посадочное место в обеденном зале необходимо принимать не менее 15 мм. Раздаточная отделяется от зала переборкой.

2.3.31. В рабочей зоне раздаточной линии устанавливаются мармиты для горячих блюд и холодильные шкафы для хо-

лодных блюд с тем, чтобы обеспечить при раздаче пищи температуру горячих блюд и напитков 65°С, а холодных блюд и напитков +7÷+14°С.

Сервировочные

2.3.32. На пассажирских и туристских судах I группы оборудуется сервировочная для хранения чистой сервировочной посуды, приборов и столового белья. Сервировочная должна иметь непосредственный вход в ресторан, столовую.

Площадь сервировочной определяется габаритами оборудования и проходами, которые должны быть не менее 800 мм.

2.3.33. Мытье столовой посуды в сервировочной не разрешается. Допускается мытье стеклянной посуды при условии устройства в сервировочной двухгнездной ванны с подводкой к ней горячей и холодной воды.

Посудомоечные

2.3.34. На пассажирских и туристских судах I и II групп предусматриваются раздельные посудомоечные столовой посуды для экипажа и пассажиров.

На остальных судах, при технической невозможности, посудомоечная оборудуется в помещении камбуза.

2.3.35. Посудомоечные должны иметь два окна — для приема грязной посуды и выдачи на камбуз или в раздаточную чистой посуды.

2.3.36. Размеры и оборудование посудомоечных помещений определяются численностью экипажа и пассажиров, габаритами и расположением оборудования. Свободное пространство перед рабочим местом, посудомоечной машиной и перед рабочим столом должно быть не менее:

при одном рабочем — 600—800 мм;

при двух и более рабочих — 800—1000 мм.

2.3.37. Посудомоечные оборудуются столами для чистой и грязной посуды, трехгнездными моечными ваннами с подводкой горячей (не ниже 70°С) и холодной воды питьевого качества или двумя посудомоечными машинами, сушильными шкафами, шкафами для хранения посуды, шкафами для хранения моющих средств и принадлежностей, контейнерами с крышками и педальными устройствами для сбора остатков пищи.

Примечание. При отсутствии на судах отдельной посудомоечной на камбузе устанавливается трехгнездная моечная ванна.

2.3.38. На судах, где имеются рестораны, для мытья стеклянной посуды и хрусталя в посудомоечных устанавливаются дополнительно двухгнездные ванны, за исключением случаев, указанных в ст. 2.3.33 настоящих Правил.

Буфеты

2.3.39. На судах III группы и скоростных судах для организации питания пассажиров на борту оборудуются буфеты.

2.3.40. Площадь помещения буфета определяется назначением судна, длительностью рейса и численностью пассажиров.

2.3.41. Для прогулочных судов в тех случаях, когда на них предусматривается мытье столовой посуды при буфетах должны быть:

помещение для хранения продуктов, напитков и тары;

помещение и оборудование для подогрева пищи и в случае необходимости приготовления закусок.

Кроме того, буфеты должны быть оборудованы:

электрохолодильником для хранения скоропортящихся продуктов и охлаждения напитков;

трехгнездной моечной раковиной для посуды с подводкой горячей и холодной воды питьевого качества;

кипятильником непрерывного действия для производственных и питьевых целей;

контейнером с крышкой и педальным устройством для хранения отходов и отбросов;

умывальником с подводкой горячей и холодной воды.

В остальных случаях состав помещений и оборудования буфета может быть сокращен с учетом ассортимента продукции и энергетических возможностей судна. При этом необходимо установить бытовой холодильник, раковину для мытья рук буфетчика и разделочный стол.

Провизионные кладовые

2.3.42. Суда, на которых производится приготовление пищи для экипажа и пассажиров, должны иметь провизионные кладовые для хранения запасов пищевых продуктов.

2.3.43. Провизионные кладовые по своему устройству и температурному режиму подразделяют на неохлаждаемые и охлаждаемые.

2.3.44. На туристских и пассажирских судах I группы, где численность экипажа и пассажиров составляет 250 и более человек, должны быть провизионные кладовые

охлаждаемые:

для мяса и мясопродуктов; для рыбы и рыбопродуктов; для масла, жиров, яиц, молочных продуктов; для овощей, фруктов и напитков; для копченостей, окороков и колбасных изделий;

и неохлаждаемые:

для сухих продуктов (крупа, мука, макароны, соль, сахар); для хлебобулочных изделий; для тары.

В кладовой суточного запаса расходных продуктов для камбуза должен устанавливаться холодильный шкаф.

При недостатке места в расходной кладовой допускается устанавливать холодильный шкаф на камбузе или в заготовочной.

2.3.45. На пассажирских судах I группы при численности экипажа и пассажиров менее 250 чел., пассажирских судах II группы и на грузовых судах I группы смешанного «река—море» плавания допускается оборудовать следующие провизионные кладовые со стеллажами для раздельного хранения разных видов продуктов:

мяса, рыбы, молочных продуктов;

фруктов, овощей и напитков;

сухих продуктов;

тары.

2.3.46. В помещении для хранения скоропортящихся продуктов допускается устанавливать холодильные шкафы, а в помещении для сухих продуктов — продуктовый шкаф, ларь.

2.3.47. На грузовых и буксирных судах I и II групп для скоропортящихся продуктов и овощей предусматривается одна охлаждаемая кладовая или холодильный шкаф (бытовой холодильник). Для хранения сухих продуктов на этих судах предусматривается одна неохлаждаемая кладовая или шкаф.

2.3.48. В случае отсутствия источников энергии на этих судах должны быть сумки-холодильники и термосы.

Примечание. На малых судах, а также на несамоходных судах допускается хранение сухой провизии в специальных ларях, а скоропортящихся продуктов — в бытовых электрохолодильных шкафах. При отсутствии электроэнергии — в сумках-холодильниках и термосах

2.3.49. Количество пищевых продуктов H, подлежащих хранению в кладовых, устанавливается путем расчета:

$$H = P \times L \times R,$$

где P — суточная норма продуктов на 1 чел. (табл. 4);

L — число членов экипажа (пассажиров);

R — количество дней плавания до ближайшего порта, где будет пополнен запас провизии.

2.3.50. Нормы загрузки провизионных кладовых (табл. 5) определяются исходя из суточной нормы каждого вида продукта на 1 чел., сроков хранения пищевых продуктов, количества экипажа и пассажиров с учетом объема необходимого оборудования так, чтобы ширина проходов была не менее 650 мм, а на малых судах — не менее 550 мм.

2.3.51. Провизионные кладовые рекомендуется размещать в одном блоке. При размещении рефрижераторных кладовых на разных палубах они, по возможности, должны располагаться

Таблица 4

Суточная норма провизии на 1 чел., кг (члена экипажа или пассажира)

Наименование продуктов	Количество продуктов
Продукты, хранящиеся в охлаждаемых кладовых:	
мясо и мясопродукты	0,250
рыба и рыбопродукты	0,200
масло и жиры	0,085
молоко, сыр, творог, яйца и др.	0,250
овощи, картофель	0,950
фрукты, ягоды	0,250
напитки	1,400
Продукты, хранящиеся в неохлаждаемых кладовых:	
хлебобулочные изделия	0,600
сухие продукты (сахар, крупа, макароны, соль и др.)	0,250

по вертикали одна над другой, а для перемещения грузов должен быть установлен лифт.

2.3.52. В рефрижераторных кладовых крюки для подвески мясных туш должны быть расположены так, чтобы при нормальном положении судна исключалась возможность их соприкосновения с палубой и переборками. В тамбуре охлаждаемых кладовых необходимо предусмотреть места для разрубки мяса.

2.3.53. Указатели температуры воздуха в охлаждаемых кладовых должны находиться вне помещения.

2.3.54. Провизионные кладовые должны быть оборудованы ларями, стеллажами, шкафами, штангами с крючками и пр.

Таблица 5

Рекомендуемые нормы загрузки провизионных кладовых

Наименование продуктов	Загрузка на 1 м² площади, кг/м²	Загрузка объема помещений кладовой, %
Продукты, хранящиеся в охлаждаемых кладовых:		
мясо и мясопродукты	200	30—35
рыба и рыбопродукты	250	30—35
масло и жиры	250	30—35
молочные продукты	250	30—35
мороженое	150	35—40
разные скоропортящиеся продукты	200	30—35
овощи, картофель	300	50—55
фрукты, ягоды	300	50—55
напитки прохладительные и др.	300	45—50
Продукты, хранящиеся в неохлаждаемых кладовых:		
сухие продукты (крупа, сахар, соль, мука, макароны и пр.)	200	35—40
хлебобулочные изделия	200	50
расходные продукты	150	30—35

Примечание. Нормы загрузки на 1 м² установлены из расчета высоты кладовых в свету 1800—1900 мм.

Нижняя полка стеллажей должна устанавливаться не менее чем на 150 мм от палубы.

Стеллажи или лари в кладовых для хранения овощей должны отстоять от палубы и переборок не менее чем на 150—200 мм. Хранение картофеля допускается в мешках.

2.3.55. Кладовые для хранения сухих продуктов должны хорошо вентилироваться.

Для хранения хлеба должны быть оборудованы отдельные стеллажи (шкафы) с вентиляционными отверстиями.

Нижняя полка хлебного шкафа должна отстоять от палубы не менее чем на 350 мм.

2.3.56. На пассажирских и туристских судах I группы с численностью экипажа и пассажиров более 250 чел. в тамбур провизионной кладовой подводится горячая и холодная вода для мытья инвентаря, устанавливается умывальник и кран с гибким шлангом для мытья рефрижераторных камер и кладовых.

2.4. САНИТАРНО-БЫТОВЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

Прачечные и кладовые для белья

2.4.1. На судах I группы с численностью экипажа 10 чел. и более для стирки личного белья экипажа и спецодежды оборудуется прачечная.

Стирка и обработка общесудового белья (постельного, столового и т. п.) на борту судна не производятся.

Площадь помещения прачечной определяется габаритами устанавливаемого оборудования.

Ширина проходов в прачечной между стиральной машиной, кипятильником или другими видами оборудования, а также стенками и переборками должна быть не менее 600 мм.

2.4.2. Прачечная оборудуется электрической стиральной машиной, а на несамоходных судах — ручной стиральной машиной. Стиральные машины обеспечиваются водой температурой 75°С. В прачечную подводится трубопровод холодной и горячей воды с устройством кранов и обеспечением гибкими шлангами.

При невозможности подводки горячей воды устанавливается кипятильник.

Кроме того, прачечная оснащается корытами, полками, скамейками, стиральными досками, шкафчиками для хранения моющих средств.

Палуба прачечной покрывается водонепроницаемым настилом с достаточным уклоном и с устройством шпигатов.

2.4.3. Стены (переборки) и подволоки прачечной обшиваются теплоизоляцией из водонепроницаемого материала и окрашиваются красками светлых тонов. Переборки рекомендуется

на высоту 1,2 м покрывать метлахскими или кафельными плитками или другими равноценными материалами.

2.4.4. Рядом с прачечной предусматривается сушильное помещение площадью:

для судов с экипажем 10 чел. — 1 м²;

для судов с экипажем от 11 до 30 чел. — 2 м²;

для судов с экипажем свыше 30 чел. — 3 м².

2.4.5. Сушильное помещение оборудуется обогревательными приборами, обеспечивающими нагрев воздуха до +45°, приспособлениями для развешивания белья, электрическим освещением, вытяжной вентиляцией.

2.4.6. На всех судах должны быть предусмотрены отдельные бельевые кладовые для чистого и для грязного белья. Кладовая грязного белья устраивается вблизи прачечной, а кладовая чистого белья — вблизи жилых кают. Чистое столовое и кухонное белье хранится отдельно от постельного белья. Шкаф для хранения чистого столового и кухонного белья оборудуется рядом с помещением пищеблока.

На малых судах допускается (по согласованию с органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы) хранение чистого и грязного белья в одном помещении в раздельных шкафах (рундуках).

Помещения бытового обслуживания

2.4.7. На всех пассажирских и туристских судах с численностью экипажа и пассажиров 300 и более человек, с продолжительностью рейса в один конец более 3 сут, должны быть предусмотрены помещения для парикмахерских.

2.4.8. Парикмахерская располагается так, чтобы доступ в нее был возможен пассажирам любого класса без прохода через общественные помещения.

2.4.9. Под парикмахерскую отводится отдельная каюта размером не менее 4 м² на одно кресло.

2.4.10. Каюта для парикмахерской должна иметь гладкие переборки и подволок, покрытые материалом светлых тонов, палуба покрывается линолеумом или другим нескользким гигиеничным материалом. В парикмахерской должна быть умывальная фаянсовая раковина с подводкой горячей и холодной воды (со смесительным устройством).

2.4.11. Для хранения ручного багажа на судах I группы с численностью пассажиров более 150 чел. предусматриваются кладовые, оборудованные стеллажами. Стены и полы в багажных помещениях должны обеспечивать защиту от проникновения грызунов, покрываться или окрашиваться материалами светлых тонов, устойчивыми к моющим дезинфекционным средствам.

Помещения для хранения и сушки спецодежды

2.4.12. На судах I и II групп для сушки и хранения производственной спецодежды членов экипажа машинной и палубной команды (штормовая и резиновая одежда, сапоги, рабочая одежда) оборудуются сушильные помещения и металлические шкафы. Помещения для хранения и сушки спецодежды и шкафы должны быть удалены от помещений пищевого блока.

2.4.13. Сушильные помещения для рабочей спецодежды должны оборудоваться вытяжной вентиляцией и отопительными приборами, обеспечивающими температуру +45°С.

2.4.14. Площадь сушки для производственной одежды определяется из расчета 0,1 м^2 на 1 чел., а общая площадь помещения должна быть не менее 0,5 м^2.

2.4.15. Металлические шкафы должны иметь следующие минимальные размеры: высота, равная высоте жилых помещений, глубина 350 мм и ширина 300 мм. Дверцы шкафов должны иметь вентиляционные отверстия.

2.5. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ПОМЕЩЕНИЯ

Общие положения

2.5.1. Санитарно-гигиенические помещения располагаются в одном комплексе с жилыми помещениями.

2.5.2. Умывальные, душевые и ванные общего пользования нельзя располагать в одном помещении с уборными. Такое расположение разрешается лишь в тех случаях, когда они непосредственно относятся к одному жилому помещению и предназначены исключительно для пользования лицом, занимающим это помещение.

Примечание. При определении оборудования санитарно-гигиенических помещений общего пользования не принимаются в расчет члены экипажа и пассажиры, имеющие индивидуальные санитарные блоки или умывальники. Ванная, души, умывальники и туалеты, расположенные при медицинских помещениях, не учитываются.

2.5.3. Рядом с выходом из машинного отделения рекомендуется располагать отдельные санитарно-гигиенические помещения для машинной команды.

2.5.4. Палубы в санитарно-гигиенических помещениях должны иметь необходимый уклон к сточным отверстиям и покрываться нескользким водонепроницаемым материалом. Во всех положениях судна должен быть обеспечен быстрый сток воды с помощью шпигатов.

2.5.5. Наружные (холодные) поверхности санитарно-гигиенических помещений должны быть теплоизолированы и покрыты влагонепроницаемым материалом светлых тонов.

2.5.6. На судах I, II и III групп с экипажем на борту более 5 чел. необходимо иметь санитарно-гигиенические помещения, раздельные для экипажа и пассажиров.

В остальных случаях по согласованию с органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы разрешается оборудовать общий санитарный блок.

2.5.7. На пассажирских судах I группы с числом пассажиров более 200 чел. санитарно-гигиенические помещения для пассажиров должны быть раздельные (для мужчин и женщин).

2.5.8. На судах всех групп, при числе экипажа более 25 чел., санитарно-гигиенические помещения для женщин оборудуются отдельно.

2.5.9. На скоростных и малых судах, на судах II и III групп рекомендуется оборудовать совмещенный санитарный узел. Умывальник должен быть отделен выгородкой.

2.5.10. На пассажирских судах I группы для персонала пищеблока оборудуется отдельный санитарный узел (туалет и умывальник).

Он должен быть оборудован тамбуром. На двери тамбура необходимо иметь надпись о запрещении пользоваться им посторонним лицам.

Умывальные

2.5.11. Умывальные на судах оборудуются как общие, так и каютные — индивидуального пользования. На судах I группы во всех каютах членов экипажа устанавливаются каютные умывальники, а на судах остальных групп — они рекомендуются.

2.5.12. Число и расположение умывальных кранов для экипажа и пассажиров должны соответствовать следующим минимальным нормам.

Для экипажа: на пассажирских судах — 1 кран на 8 чел.; на остальных судах — 1 кран на 6 чел.

Для пассажиров:

на судах I группы, для каютных пассажиров, не обеспеченных умывальниками в каютах, — 1 кран на 15 чел.; на судах I и II групп, для внекаютных и палубных пассажиров — 1 кран на 25 чел.; на каждых дополнительных 50 пассажиров добавляется по 1 крану;

на судах III группы в общих умывальниках — 1 кран на 35 чел., и далее на каждых 50 пассажиров добавляется 1 кран; на скоростных судах — 1 кран на каждых 50 чел.

Примечание. При подводке горячей воды краны холодной и горячей воды считаются за один кран. В этих случаях нужно устанавливать смеситель. Температура горячей воды в сети трубопровода перед подачей в смеситель должна быть 65—70°. Конструкция кранов должна допускать регулировку подачи воды без брызгообразования.

2.5.13. На судах с экипажем до 10 чел. допускается устанавливать общий умывальник с одним краном. На судах, работающих на переправах, с продолжительностью рейса до 1 ч устройство умывальников не обязательно.

Бани и душевые

2.5.14. На судах для экипажа и пассажиров должны быть предусмотрены постоянно действующие души или бани с душем, обеспеченные горячей и холодной водой.

2.5.15. Количество мест в бане или душевых сеток для членов экипажа предусматривается из расчета 1 место или 1 сетка душа на 10 чел.

Примечание. При количестве экипажа до 13 чел. допускается предусматривать 1 сетку душа.

Размеры душевых и бани для экипажа должны соответствовать нормам, приведенным в табл. 6.

2.5.16. На судах III группы и скоростных судах душевые устройства могут не оборудоваться. Для членов экипажей этих

Таблица 6

Минимальные размеры судовой бани и душевых

Показатели	Норма
Душевая	
Ширина кабины, мм	900
Глубина кабины, мм	900
Площадь палубы раздевальни на 1 место, м²	0,8
Длина скамьи на 1 место, мм	700
Площадь палубы индивидуальной душевой, м²	1,6
Баня	
Раздевальная:	
площадь палубы на 1 место, м²	0,8
площадь палубы бани с раздевальней, м²	2,6
длина скамьи на 1 место, мм	700
Мыльня:	
площадь палубы на 1 место, м²	1,0
добавочная площадь на 1 душ, м²	0,8
площадь палубы, м²	1,8
длина скамьи на 1 место, мм	700

Примечания. 1. На малых судах, если не предусматриваются душевые и бани, должен быть установлен ручной душ с горячей водой в умывальном помещении.

2. На самоходных судах с численностью экипажа более 3 чел. устанавливаются души или бани с горячей и холодной водой. При экипаже в 3 и менее человек душ можно не устраивать, но в умывальной необходимо оборудовать кран с горячей водой.

судов в береговых помещениях порта (пристани) должны быть оборудованы душевые или бани.

2.5.17. На пассажирских и туристских судах I группы предусматривается устройство душевых для пассажиров из расчета на 1 душ не более 40 пассажиров мягких и жестких спальных мест и 75 пассажиров сидячих мест.

Примечания: 1. Нормы расчета душевых для пассажиров совпадают с нормами расчета душевых для экипажа (см. табл. 6).

2. Каютные — индивидуального пользования — душевые кабины для пассажиров допускаются размерами 1400×750 мм.

2.5.18. Запрещается обогревание помещений душевой и бани и приготовление горячей воды при помощи открытого пара. Система подогрева воды должна исключать возможность прорыва пара в помещения бани и душевой.

Паропроводные трубы и водогрейный аппарат должны быть теплоизолированы во избежание ожогов.

2.5.19. Бани оборудуются водозаборными кранами холодной и горячей воды, скамейками, полками для тазов и туалетных принадлежностей.

2.5.20. Душевые оборудуются душевыми устройствами, смесителями горячей и холодной воды, скамейками для сидения, полками для туалетных принадлежностей.

Уборные

2.5.21. На всех судах для экипажа и пассажиров должны быть оборудованы уборные. Расчет унитазов, писсуаров и устройство помещений уборных должны производиться в соответствии с нормами, указанными в табл. 7.

Таблица 7

Нормы расчета судовых уборных

Показатели	Нормы
Число членов экипажа на 1 унитаз, чел.	До 15
Число пассажиров спальных мест на 1 унитаз, чел.	До 30
Число пассажиров сидячих мест на 1 унитаз, чел.	До 40
Ширина кабины, мм	Не менее 800
Длина кабины, мм	1100
Расстояние между центрами писсуаров, мм	600
Проход перед писсуарами, мм	800
Количество писсуаров от количества унитазов в мужских уборных, %	50

Примечания. 1. На пассажирских судах число членов экипажа на 1 унитаз может допускаться до 20 чел.

2. При числе экипажа 10 чел. и менее писсуар может не устанавливаться.

2.5.22. Для экипажей судов II и III групп количество унитазов определяется из расчета 1 унитаз на 20 чел. Для пассажиров судов II и III групп количество унитазов определяется из расчета: при числе пассажиров до 400 — 1 унитаз на каждые 50 чел.; при числе пассажиров более 400 — 1 унитаз на каждые дополнительные 100 чел.

2.5.23. На малых судах и скоростных судах всех групп допускается оборудование санблоков из расчета 1 унитаз на 50 чел. (экипажа и пассажиров).

2.5.24. На судах III группы, работающих на внутригородских линиях, в уборной допускается устанавливать 1 унитаз на каждые 50 чел. пассажиров и экипажа.

2.5.25. На открытых катерах, работающих на переправах, с длительностью рейса менее 30 мин устройство уборных не обязательно. В районе переправы на каждом берегу должны быть устроены уборные.

2.5.26. Уборные для несамоходных судов необходимо устраивать на палубе или в корпусе, с отводом фановой трубы в фекальную цистерну. Устройство уборных навесных или на кринолине запрещается.

2.5.27. Не разрешается в уборных общего пользования устанавливать унитазы типа «чаши Генуя», а также желоба взамен писсуаров. Каждый писсуар и унитаз должны быть оборудованы устройством, обеспечивающим достаточную их промывку. Привод промывки унитазов рекомендуется педального типа.

2.5.28. Расположение общих уборных в непосредственной близости от столовых, ресторанов, буфетов, пищевых блоков и медицинских помещений запрещается.

Помещения для гигиены женщин

2.5.29. На судах с экипажем свыше 25 чел. необходимо в уборной для женщин устанавливать гигиенический восходящий душ.

2.5.30. Для пассажиров на туристских и пассажирских судах I группы рекомендуется оборудовать специальные каюты с гигиеническим восходящим душем (душ «Бидэ») из расчета: 1 установка на 200 чел. и дополнительно на каждые 300 чел. по 1 установке.

Указанные каюты должны состоять из:

тамбура размером 2,0 м^2; в тамбуре должна быть умывальная раковина с краном горячей и холодной воды;

кабины площадью 1,5 м^2, оборудованной восходящим душем (душ «Бидэ») с подводкой холодной и горячей воды от питьевого водопровода и смесителя.

2.6. ПОМЕЩЕНИЯ МЕДИЦИНСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ

2.6.1. На судах внутреннего и смешанного плавания I группы должны быть устроены и оборудованы медицинские помещения (амбулатория, изолятор, санитарная каюта) по нормам, указанным в табл. 8.

2.6.2. Площадь медицинских помещений определяется габаритами мебели и оборудования, их расположением и проходами, но не должна быть ниже норм, приведенных в табл. 9.

2.6.3. Медицинские помещения следует располагать на главной палубе судна так, чтобы шум гребного винта и других механизмов не мешал выслушивать больных и не беспокоил их; они должны быть удалены от жилых помещений экипажа и пассажиров, а также от помещений пищеблока. Изолятор должен иметь отдельный санитарный блок, в котором устанавливается ванна с душем, умывальник и унитаз. Изолятор должен иметь два входа: с открытой палубы и из внутренних помещений.

2.6.4. Медицинские помещения (амбулатория, изолятор, санитарная каюта) должны иметь свободный подход, допускающий беспрепятственное движение с больным на носилках. Переборки и подволоки медицинских помещений должны быть гладкими, окрашенными в белый цвет. Палубы и переборки на всю высоту покрываются удобным для очистки и дезинфекции; непроницаемым для влаги материалом (покрытие палуб должно переходить на стены на высоту 200 мм).

Таблица 8

Нормы устройства медицинского блока на пассажирских и туристских судах I группы

Наименование помещения	Общее число членов экипажа и пассажиров, чел.		
	от 100 до 200	от 200 до 600	от 600 и более
Амбулатория	—	1	1
Изолятор (койки)	—	1	2
Санитарная каюта	1	—	—

Примечания. 1. На транспортных судах I группы с числом экипажа свыше 25 чел. оборудуется 1 санитарная каюта.

2. На брандвахтах, придаваемых к земснарядам, а при их отсутствии—на самих земснарядах I группы должна устраиваться санитарная каюта независимо от числа членов экипажа. При наличии фельдшера должно предусматриваться устройство амбулатории и изолятора на 1 койку.

Таблица 9

Нормы площади медицинских помещений, м²

Наименование помещений	Минимальная площадь		
	на помещение	на 1 койку	на 2 койки
Амбулатория	6,0	—	—
Изолятор	—	6,0	8,5
Санитарная каюта	5,0	—	—

Примечания. 1. На грузовых, буксирных и других подобных судах площадь санитарной каюты может быть уменьшена на 10%.

2. В изоляторе и санитарной каюте подход к койкам (кушеткам) обеспечивается с трех сторон.

Медицинские помещения необходимо оборудовать умывальными раковинами с подводкой горячей и холодной воды со смесительным устройством. У умывальников должны устанавливаться подлокотники для регулирования подачи воды.

2.6.5. Медицинские помещения обеспечиваются оборудованием, требующим специального крепления:

амбулатория — кушеткой размером 1900×700 мм, обитой прочным влагонепроницаемым материалом, с подходом с трех сторон; письменным столом с ящиками; процедурным столом со стеклянной крышкой и полкой; шкафом для хирургических инструментов и предметов ухода за больными; аптечным шкафом (верхняя часть — с гнездами для склянок, нижняя — для запаса перевязочного материала); висячим шкафом для сильнодействующих медикаментов; двумя табуретками, стульями и носилками для переноски больных;

изолятор — кушеткой размером 2000×800 мм, прикроватным столиком, табуретками, шкафом для одежды больных;

санитарная каюта—кушеткой мягкой, размером 2000×800 мм, столом процедурным, шкафами для медикаментов и перевязочного материала, табуретками.

2.6.6. Помещения медицинского назначения должны иметь специальное медицинское оборудование, инструментарий и медикаменты согласно табелю, утвержденному Минздравом СССР и согласованному с Минречфлотом РСФСР.

2.6.7. При наличии на судне внутренней телефонной связи телефонами должны быть обеспечены каюта врача и амбулатория. Все медицинские помещения (амбулатория, санитарная каюта и изолятор) должны быть оборудованы звуковой сигнализацией (звонками вызова) в рулевую рубку и каюту медицинского работника.

2.7. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ И СЛУЖЕБНЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

2.7.1. Размеры машинных и котельных отделений и размещение в них оборудования должны обеспечивать удобное и безопасное их обслуживание.

Ширина проходов устанавливается с учетом возможности проведения необходимых ремонтных работ. Рекомендуется предусматривать свободный проход шириной 700 мм при работе в положении стоя и шириной 800 мм — в местах, где работы производятся в наклонном положении.

2.7.2. Ко всем органам управления (маховикам, арматуре, рычагам, кнопкам, переключателям и т. п.) должен быть обеспечен удобный и безопасный доступ или предусмотрено дистанционное управление ими.

2.7.3. Машинные и котельные отделения на паровых судах с постоянной вахтой должны размещаться в отдельных отсеках.

На судах, не имеющих постоянной вахты, перед фронтом котла устраивается ширма.

2.7.4. Все механизмы и оборудование, излучающие тепло, а также паропроводы, трубопроводы горячего газа, воды и т. п. должны обеспечиваться устройствами и приспособлениями, предотвращающими или резко ограничивающими выделение конвекционного и лучистого тепла в рабочие помещения (герметизация, теплоизоляция, экранирование, отведение тепла и т. п.). При этом интенсивность инфракрасного излучения на расстоянии 1 см от нагретых поверхностей не должна превышать 0,2 ккал/см^2 мин (т. е. температура нагретых поверхностей оборудования и ограждений на рабочих местах не должна превышать 45°С).

2.7.5. Высота машинных и котельных отделений в местах постоянного пребывания вахтенных должна быть не менее 2000 мм, а в местах их временного пребывания — 1900 мм.

2.7.6. Для правильной организации рабочего места пульты управления в машинных и котельных отделениях должны отвечать следующим требованиям:

высота пульта управления должна быть 700—900 мм. При этом учитывается, что вахтенный механик работает в положении стоя и сидя;

наиболее важные индикаторы по управлению двигателями необходимо размещать в центре пульта управления;

поверхности панелей пульта управления должны быть матовыми;

рукоятка реверса должна быть расположена на высоте 900—1200 мм от палубы, перемещаться на расстоянии не более 550 мм; усилие переключателя не должно превышать 2—5 кгс. Рукоятка должна иметь фиксатор, исключающий самопроизвольное перемещение. Длина рукоятки должна быть не менее 120 мм, а диаметр — 20—25 мм;

все другие органы управления должны быть расположены в зоне пульта управления на высоте 800—1800 мм от палубы.

все средства индикации на пульте управления должны располагаться в зоне оптимальной видимости оператора (вахтенного) под углом не более 100°. Отдельно расположенные приборы должны находиться на высоте 1800 мм от палубы.

2.7.7. Контрольные и сигнальные приборы в машинных и котельных отделениях размещаются с учетом функциональной взаимосвязи и должны отвечать следующим требованиям:

шкала прибора оформляется круглой, с оптимальными размерами не более 180 мм в диаметре и углом видимости 2,5—5,0°;

основные индикаторы снабжаются подсветкой с регулируемой силой света;

аварийные сигналы дублируются по звуковым (сирена) и световым (мигающие индикаторы) табло;

зона нормальной работы прибора на шкале отмечается цветом, не раздражающим зрение;

основные и аварийные индикаторы размещаются в зоне видимости вахтенного под углом зрения до 30° (в горизонтальной и вертикальной плоскостях), остальные приборы — до 100°;

2.7.8. Усилия на рукоятках механизмов с ручным приводом при периодическом действии, а также кратковременные максимальные усилия на ручных штурвалах не должны превышать 12 кгс.

2.7.9. Расположение рулевой рубки должно обеспечивать сектор обзора до 270—360°.

2.7.10. На лобовых стеклах рулевой рубки должны предусматриваться снеговлагоочистители, светофильтры зеленого цвета и приспособления против запотевания.

2.7.11. Для правильной организации рабочего места судоводителя рулевая рубка и пульт управления судном должны отвечать следующим требованиям:

высота пульта управления должна быть около 1000 мм с учетом обеспечения работы судоводителя или рулевого в положении стоя и сидя;

для обеспечения работы судоводителя в положении сидя в диаметральной плоскости рубки оборудуется рабочее кресло, имеющее мягкое сидение, подлокотники, подставку для ног;

в центре пульта управления необходимо размещать индикаторы постоянного наблюдения (основные приборы);

поверхность пульта управления должна быть матовой;

органы управления рулевыми устройствами должны размещаться на высоте до 1220 мм от палубы.

2.7.12. Суда, работающие на тяжелом сернистом топливе, должны отвечать требованиям, изложенным в специальных правилах, в том числе:

трубопровод для налива сернистого топлива должен быть герметизирован;

налив топлива должен производиться закрытым способом (как это принято для топлива I и II классов).

2.7.13. На всех судах, на которых применяются радиоактивные вещества в различных приборах и оборудовании и источники ионизирующих излучений, должны строго соблюдаться требования «Основных санитарных правил работы с радиоактивными веществами и другими источниками ионизирующих излучений» ОСП—72, утвержденных Минздравом СССР № 950—72, и «Норм радиационной безопасности» (НРБ—69), утвержденных Минздравом СССР № 821-А-69.

2.7.14. Не разрешается применять надписи и циферблаты приборов со светосоставами, содержащими радиоактивные вещества.

2.8. ПОМЕЩЕНИЯ И ОБОРУДОВАНИЕ НА ЗАЧИСТНЫХ СТАНЦИЯХ

2.8.1. Зачистные станции, предназначенные для химико-механизированной мойки танков и отсеков нефтеналивных, сухогрузных и других судов, согласно настоящим Правилам, относятся к судам II группы. Поэтому санитарно-гигиенические требования к помещениям плавучих зачистных станций должны удовлетворять требованиям, регламентированным соответствующими разделами указанных Правил.

2.8.2. На зачистных станциях необходимо предусматривать следующие помещения:

служебно-производственные, оборудованные приточно-вытяжной вентиляцией, — административные помещения для комсостава, химическую лабораторию и помещение для хранения моющих препаратов;

бытового и хозяйственного обслуживания — дежурные помещения для обогрева и отдыха команды, с числом мест, соответствующим числу мойщиков в наиболее многочисленной вахте; помещение пищеблока или хозяйственную каюту; Красный уголок, курительную комнату, гардеробную с индивидуальными шкафами; помещения для хранения и сушки спецодежды и соответствующие помещения санитарно-гигиенического назначения (душ, умывальная, туалет).

2.8.3. На зачистных станциях, работающих с этилированными и другими опасными нефтепродуктами, предусматриваются помещения для раздельного хранения спецодежды и личной одежды, а также для индивидуальных защитных средств и инструментов.

2.8.4. На зачистных станциях следует устанавливать сатураторные установки или бачки с кипяченой питьевой водой с плотно закрывающимися крышками.

2.9. ГРУЗОВЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ И ОБОРУДОВАНИЕ СУДОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ДЛЯ ПЕРЕВОЗКИ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ГРУЗОВ

Пищевые грузы

2.9.1. Для перевозки пищевых грузов трюмы, танки и палубы транспортных судов должны удовлетворять следующим требованиям:

покрытия, изоляция и система охлаждения не должны оказывать влияния на качество перевозимого груза;

поддерживаемая в трюмах и танках температура должна обеспечивать сохранность качества перевозимого груза;

в грузовых помещениях должно быть минимальное количество выгородок, конструкций, трапов, затрудняющих зачистку и мытье их;

для мытья трюмов, танков, палубы необходимо предусмотреть подводку воды питьевого качества;

конструкция этих помещений должна обеспечивать быстрый и полный сток промывных вод и осушение;

люки трюмов и горловины танков должны иметь надежные перекрытия, не допускающие загрязнения пищевого груза извне;

при перевозке пищевых грузов на палубе должна быть обеспечена их защита от загрязнения, атмосферных осадков и предусмотрена изоляция от экипажа;

при перевозке пищевых грузов наливом суда оборудуются перекачивающими устройствами (насосы, шланги). Шланги хранят в закрытых ящиках и систематически дезинфицируют.

2.9.2. Перевозка молока наливом может производиться на судах-молоковозах, которые должны отвечать следующим требованиям:

цистерны для молока должны иметь термоизоляцию, допускающую повышение температуры молока во время рейса не выше чем на +2°С. Молоко должно поступать в цистерны охлажденным до +4°С. При невозможности выполнения указанных требований суда-молоковозы оборудуются холодильными установками.

Для мытья цистерн и молокопроводов необходимо:

оборудовать агрегаты, обеспечивающие подачу теплой (40—35°С) и горячей (+80°С) воды питьевого качества;

установить специальные ванны для промывки молокопроводов и шлангов;

установить емкость для приготовления моющих и дезинфицирующих растворов.

2.9.3. Плавучие магазины и суда, выполняющие их функцию, должны иметь торговый зал, помещения для расфасовки товаров, для мойки инвентаря и оборудования, для сбора порожней тары и провизионные кладовые, оборудованные в соответствии с п. 2.3 настоящих Правил.

Примечание. Число кладовых и их емкость определяются автономностью и районом плавания, объемом работы по согласованию с органами санитарно-эпидемиологической службы.

Питьевая вода

2.9.4. Водоналивные суда (водолеи), а также суда, выполняющие их функции, оборудуются танками и цистернами для питьевой воды, которые должны отвечать следующим требованиям:

быть водонепроницаемыми, не допускающими попадания в них даже минимального количества воды с палубы, бортов и днища;

иметь устройства для полного удаления остатков воды, а также уклон днища в сторону спускной пробки;

иметь герметически закрываемые горловины с комингсом, высотой не менее 400 мм от палубы, и приспособления для опломбирования;

иметь вентиляционные трубки высотой не менее 1000 мм с насадками, исключающими возможность попадания в эти емкости пыли, мусора и пр.

2.9.5. Для подачи воды из береговых водопроводов на судах должны быть предусмотрены специальные трубы, оканчивающиеся муфтами унифицированных размеров, имеющими предохранительные устройства от загрязнения.

Токсические и другие опасные грузы

2.9.6. Загрузка судов танкерного флота жидкими токсическими веществами (кислотами, бензолом, спиртами, фенолом, этилированными нефтепродуктами и т. п.) или сжиженными токсическими газами (хлором, аммиаком и др.), а также их разгрузка должны производиться по специальным трубопроводам с помощью насосов, вакуума, сжатого воздуха или азота, в зависимости от степени токсичности и характера действия вещества.

Трубопроводы имеют покрытие из материалов, стойких к действию перегружаемых веществ, или изготовляются из них полностью.

Соединения фланцев и арматуры должны исключать возможность просачивания этих веществ через неплотности.

2.9.7. На танкерах и нефтеналивных баржах должны предусматриваться переносные приборы для производства экспресс-анализов воздушной среды в судовых помещениях, грузовых танках и отсеках.

Для хранения аппаратуры и производства анализов на судне должно быть выделено помещение.

2.9.8. На судах, перевозящих токсические вещества, должны предусматриваться помещения для хранения дегазирующих веществ, загрязненной грузом спецодежды и инструмента, а также индивидуальных защитных средств. Эти помещения должны быть изолированы от жилых и бытовых помещений и иметь отдельный выход на главную палубу.

2.9.9. На судах, перевозящих токсические вещества, необходимо предусматривать изолированный от жилых помещений (с входом с открытой палубы) санитарный пропускник или помещение с умывальной (с подачей горячей и холодной воды со смесителем).

2.10. СУДОВЫЕ СИСТЕМЫ

Системы водоснабжения

2.10.1. На каждом судне оборудуются системы водоснабжения:

питьевой воды;

мытьевой воды;

забортной воды.

2.10.2. Снабжение судов питьевой и мытьевой водой может осуществляться:

из городских водопроводов портов и пристаней или других береговых источников, рекомендованных органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы;

с водолеев;

судовыми станциями приготовления питьевой воды (ППВ).

2.10.3. Приготовление питьевой воды из забортной путем ее очистки и обеззараживания в судовых условиях допускается только на установках (станциях приготовления питьевой воды), разрешенных к эксплуатации Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Минздрава СССР.

2.10.4. Количество воды, принимаемой на суда из береговых источников, а также приготовляемой на станциях ППВ, должно определяться численностью экипажа и пассажиров, назначением судна и продолжительностью рейса. Минимальные нормы водопотребления на судах приведены в табл. 10.

Таблица 10

Нормы водопотребления, л

Наименование	Минимальные нормы потребления воды на 1 чел в сутки для судов групп		
	I	II	III
Питьевая вода	40	15	10
Мытьевая вода	30	20*	Не норм.

* При устройстве на судне душа.

Примечание. Нормы указаны только для членов экипажа. При наличии на пассажирском судне буфета дополнительно предусматривается запас питьевой воды по 3 л на каждого человека в сутки.

2.10.5. На скоростных судах минимальные нормы питьевой воды должны быть:

для судов II группы — 10 л на каждого члена экипажа и 3 л на каждого пассажира;

для судов III группы — 7 л на каждого члена экипажа и 3 л на каждого пассажира.

2.10.6. На малых судах минимальные нормы на 1 чел. в сутки устанавливаются:

питьевой воды — 10 л;

мытьевой воды — 15 л.

2.10.7. При проектировании систем водоснабжения судна рекомендуется предусматривать объединенную систему, подающую ко всем водоразборным точкам воду питьевого качества.

2.10.8. Запасные и накопительные цистерны в объединенной системе должны быть вкладными и не иметь на внутренней поверхности элементов набора.

Питьевая вода должна храниться во вкладных цистернах. Допускается применение цистерн, выгороженных в корпусе судна и в его надстройках. При этом цистерны не должны граничить с забортной водой и емкостями для любых других жидкостей. Палуба, ограничивающая цистерну сверху, может иметь набор внутри цистерны.

2.10.9. При оборудовании судов раздельными системами питьевой и мытьевой воды каждая из них должна быть полностью автономной. Система питьевой воды подает воду в камбузы, заготовочные, буфеты, столовые, рестораны, кипятильники, посудомоечные, умывальники, медицинские помещения и каюты гигиены женщин. Система мытьевой воды подает воду в души, бани, прачечные. Для смыва в санузлах и мытья палуб должна использоваться забортная вода.

2.10.10. Через цистерну питьевой воды не должны проходить трубопроводы, не связанные с транспортировкой питьевой воды. Дно цистерны должно быть с уклоном и иметь спускную пробку или кран, обеспечивающий полное удаление воды из цистерны.

2.10.11. Для ревизии, ремонта и чистки цистерны должны предусматриваться герметически закрываемые горловины.

При размещении цистерны питьевой воды допускается использовать отсеки и цистерны корпуса судна (кроме междудонных пространств) при условии, что через них не проходят сточно-фановые, топливные и масляные трубопроводы и они не граничат с емкостями для сточно-фекальных вод и нефтепродуктов.

2.10.12 Установка цистерн питьевой воды в машинно-котельных отделениях, а также в одном помещении с цистернами для сточно-фекальных вод и накопителями мусора не разрешается.

2.10.13. Трубопроводы, подающие питьевую или мытьевую воду в расширительные цистерны судовых систем охлаждения и отопления, должны иметь невозвратно-запорную арматуру и присоединяться к цистернам выше максимального уровня заполнения цистерны, ограниченного переливной трубой или другим автоматически действующим устройством.

2.10.14. Объединенная система питьевой и мытьевой воды должна выполняться в соответствии с требованиями, предъявляемыми к системе питьевой воды.

2.10.15. В системах водоснабжения должен быть обеспечен постоянный напор воды. Используемые для этих целей насосы, напорные цистерны, пневмоцистерны или другие устройства должны полностью исключить возможность загрязнения подаваемой воды. Работа этих устройств должна быть автоматизирована.

2.10.16. Кингстоны, через которые принимается забортная вода для хозяйственных нужд, должны быть расположены на борту судна, в зоне, не имеющей сливных отверстий сточных и подсланевых вод.

2.10.17. Для наполнения питьевой и мытьевой водой судовых цистерн из береговых водопроводов или с судов-водолеев должны быть предусмотрены специальные трубопроводы, обеспечивающие прием воды с любого борта. Трубы налива должны оканчиваться унифицированными соединительными головками, возвышающимися над палубой не менее чем на 400 мм и оборудованными съемными заглушками.

Для замера количества воды в цистернах должны быть устроены закрытые приспособления, исключающие возможность загрязнения воды.

2.10.18. Внутренние поверхности цистерн для хранения питьевой и мытьевой воды, если они не выполнены из заведомо коррозионностойких материалов (нержавеющей стали и т. п.), должны быть изнутри покрыты антикоррозионными лаками и красками, разрешенными для этих целей органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.

2.10.19. Цементное покрытие цистерн и других емкостей для хранения питьевой и мытьевой воды допускается только на эксплуатируемых судах цементом марки «Портланд» не ниже 500 по предъявлении паспорта (сертификата). При цементировании цистерн обязательна последующая углекислотная обработка.

2.10.20. Для кипячения воды на судах должны устанавливаться только кипятильники непрерывного действия (КНД). Охлаждение кипяченой воды на судах должно производиться способом, допущенным органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы, исключающим ее загрязнение.

2.10.21. Машинные и котельные отделения судов при несении постоянной вахты должны быть обеспечены питьевой водой, для чего рекомендуется оборудовать сатураторные установки производительностью 1,0—1,5 л на 1 чел. в сутки.

Системы сточно-фановые

2.10.22. На судах внутреннего плавания, имеющих санитарно-бытовые помещения и санитарное оборудование должна быть закрытая сточно-фановая система для сбора и удаления с судна сточных и фекальных вод.

Сброс за борт неочищенных и необезвреженных сточных и фекальных вод не разрешается. Система аварийного сброса должна быть опломбирована.

2.10.23. Системы должны иметь необходимые трубопроводы, устройства и механизмы для отвода стоков от санитарного обо-

рудования в сборные цистерны и для удаления стоков из сборных цистерн.

Устройство сточно-фановых систем без сборных цистерн не разрешается.

2.10.24. Сточная система предназначается для сбора сточных вод от умывальников, ванн, душей, бань, прачечных, помещений пищевого блока и от палубных шпигатов помещений, где расположено вышеуказанное оборудование.

2.10.25. Фановая система предназначается для сбора фекальных стоков от унитазов, писсуаров, санитарно-технического оборудования всех медицинских помещений и от палубных шпигатов уборных.

2.10.26. Емкость сборных цистерн сточной системы (сточных цистерн) должна соответствовать принятым для каждого конкретного судна расчетным величинам снабжения питьевой и мытьевой водой.

2.10. 27. Емкость сборных цистерн фановой системы (фекальных цистерн) должна определяться с учетом особенностей типа судна и установленного на нем санитарно-технического оборудования. При этом расчетное количество фекальных стоков на 1 чел. в сутки должно быть не менее 16 л для судов I группы, 9 л — для судов II группы и 3 л — для судов III группы.

Примечание. Объем фекальных цистерн для скоростных судов всех групп предусматривается из расчета не менее 3 л в сутки на каждого пассажира и члена экипажа.

2.10.28. Объем сборных цистерн сточной и фановой систем рассчитывается на проектную численность экипажа и пассажиров с учетом требований пп. 2.10.26 и 2.10.27 настоящих Правил и должна быть достаточной для сбора стоков в течение максимального времени прохождения судном расстояния между пунктами, где может быть произведено опорожнение цистерн.

2.10.29. Сборные цистерны сточной и фановой систем по возможности должны быть выполнены с наружной системой набора и наклонным дном. Приемные трубы должны обеспечивать полное опорожнение цистерн. Замерные устройства для контроля уровня заполнения цистерны должны быть закрытого типа. На пассажирских судах должна быть предусмотрена дистанционная сигнализация предельного уровня заполнения сборных цистерн (80%). Цистерны должны быть оборудованы устройствами для обмывки их внутренних поверхностей и промывки выпускных отверстий. Головки воздушных труб цистерн должны быть выведены возможно выше надстроек судна.

Во избежание проникновения запахов из трубопроводов в судовые помещения все санитарно-техническое оборудование, присоединяемое к трубопроводам сточно-фановых систем, и са-

ми трубопроводы должны иметь устройства для создания гидравлических затворов.

2.10.30. Для опорожнения фекальных цистерн судовыми средствами или очистной станции должны быть выведены на открытую палубу с обоих бортов трубы с палубными втулками унифицированного типа, соответствующими приемным устройствам береговых или плавучих очистных станций.

2.10.31. На судах внутреннего плавания рекомендуется предусматривать установки для очистки и обеззараживания сточных и фекальных вод (станция ОСВ) с приборами контроля качества обеззараживания и очистки сточных вод. Очищенные стоки сбрасываются за борт с соблюдением условий, указанных в п. 2.10.32.

2.10.32. Устройства для очистки и обезвреживания сточных и фекальных вод (станции ОСВ) должны обеспечивать следующие показатели очистных стоков перед выпуском их за борт:

$БПК_5$ — не более 50 мг/л;

количество взвешенных веществ — не более 50 мг/л;

коли-индекс — не более 1000.

На трубопроводе «пищевых» сточных вод устанавливаются жиро-шламоотделители.

2.10.33. При наличии станций ОСВ объем сборных цистерн рассчитывается исходя из производительности станции и времени ее работы в течение суток.

2.10.34. Суда внутреннего плавания должны быть оборудованы устройствами для раздельного сбора сухих бытовых отбросов (мусора) и твердых пищевых отходов или установками по их утилизации. Удаление или утилизация пищевых отходов и мусора должны проводиться в сроки, согласованные учреждениями санитарно-эпидемиологической службы на водном транспорте исходя из местных условий плавания.

2.10.35. Нормы сухих отбросов на 1 члена экипажа и 1 пассажира в сутки приведены в табл. 11.

2.10.36. Суммарная емкость всех приемников сухого бытового мусора и пищевых твердых отбросов рассчитывается исходя из двухсуточного накопления.

Мусороприемники должны быть окрашены антикоррозионными красками, иметь плотно закрывающиеся крышки, четкие надписи («Для мусора») и быть удобными для транспортировки и выгрузки на берег или баржу, а также для очистки и дезинфекции.

Мусороприемники должны опорожняться только на береговых или плавучих очистных станциях или в других местах, раз-

Таблица 11

Нормы сухих отбросов на судах

Наименование	Минимальная норма на 1 чел. в сутки
Сухой бытовой мусор, м³	0,002
Пищевые твердые отбросы, м³	0,003

решенных органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы на водном транспорте.

Сброс мусора и других отбросов за борт для всех судов внутреннего плавания запрещается.

2.10.37. Все суда должны быть оборудованы системой сбора подсланевых вод или судовыми очистными установками с глубиной очистки до 10 мг/л. На малых судах допускается сбор подсланевых вод в трюме машинного помещения с последующей передачей их на береговые очистные станции или суда типа ОС.

2.10.38. Сброс неочищенных подсланевых и других нефтесодержащих вод за борт запрещается во всех внутренних водоемах (реки, озера, водохранилища и каналы).

Системы отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха

Микроклиматические условия в судовых помещениях

2.10.39. Микроклиматические условия в судовых помещениях характеризуются определенными сочетаниями четырех параметров: температуры, относительной влажности воздуха, скорости движения воздуха и средней радиационной температуры ограждений.

Примечания. 1. В бытовых, производственных и служебных помещениях могут нормироваться 1, 2 или 3 параметра.

2. В качестве показателя средней радиационной температуры применяется алгебраическая разность между температурой воздуха помещения и средней температурой ограждений — подволок, стен и палуб

3 Сочетание всех четырех параметров, характеризующих микроклиматические условия, может быть выражено значением результирующей температуры (°*РТ*).

2.10.40. Для обеспечения нормируемых микроклиматических условий на всех судах в жилых, общественных, бытовых, служебных и производственных помещениях оборудуются системы отопления и вентиляции или системы кондиционирования воздуха.

2.10.41. При оборудовании судовых помещений системами отопления и вентиляции микроклиматические условия должны соответствовать указанным в табл. 12.

В качестве расчетных при проектировании применяются средние из приведенных величин.

2.10.42. При оборудовании жилых, общественных и медицинских помещений системами круглогодичного кондиционирования воздуха (СКВ) условия микроклимата должны соответствовать значениям комплексного показателя микроклимата —

Таблица 12

Нормы микроклиматических условий в судовых помещениях при работе систем отопления и вентиляции

Назначение помещений	Зимний период		Летний период	
	Температура воздуха, °С	Скорость движения воздуха, м/с	Температура воздуха не выше наружной расчетной на, °С	Скорость движения воздуха, м/с
Жилые и общественные	19—21		5	0,15—0,5
Медицинские	20—22	0,15—0,25	5	0,15—0,5
Рулевые рубки	15—17	0,15—0,25	5	0,15—0,5
Служебные	19—21	0,15—0,25	5	0,15—0,5
Бытового обслуживания	19—21	0,15—0,25	5	0,15—0,5
Прогулочные закрытые палубы, вестибюли, фойе	16—18	0,15—0,25	5	0,15—0,5
Радиорубки	19—21	0,15—0,25	5	0,15—0,5
Камбузные	15—17	0,25—0,5	8	0,2 —0,7
Умывальные, туалеты	19—21	Не нормируется	Не нормируется	
Душевые, бани, ванные	24—26	Не нормируется	Не нормируется	
Машинные и котельные (при неработающих механизмах):				
на рабочих местах при отсутствии ЦПУ	Не ниже 12	То же	8	0,5—1,5
на рабочих площадках при дистанционном управлении	12	»	10	0,5—1,5
в ЦПУ	19—21	0,15—0,5	5	0,3—0,8
Механические мастерские, насосные отделения танкеров, помещения для холодильных машин, электростанций	15—17	Не нормируется	8	0,5—1,0
Помещения судового снабжения (кроме шкиперских, малярных, фонарных и т. д.)	10—16	То же	Не нормируется	Не нормируется
Сушильные	45	»	45	То же

Примечания: 1. Алгебраическая разность Δt между температурой воздуха в помещении ($t_в$) и средней температурой ограждения (tогр.) в жилых, общественных и медицинских помещениях не должна превышать в зимний период 4°С.

2. Температура воздуха в пассажирских помещениях судов III группы в зимний период допускается + 12°С.

3. Относительная влажность воздуха в судовых помещениях (жилых, общественных, служебных, медицинских, камбузных, в рулевой и радиорубке, ЦПУ) в зимний период нормируется только при организации воздушного отопления и составляет 40—60%; в летний период относительная влажность ни для каких помещений не нормируется.

результирующим температурам, указанным в табл. 13. При определении результирующих температур величины отдельных компонентов микроклимата могут быть следующие:

относительная влажность воздуха —50±10%;

скорость движения воздуха — 0,15 м/с (при эксплуатации системы кондиционирования воздуха допускается 0,5 м/с);

Таблица 13

Нормы микроклиматических условий, оцениваемые по результирующей температуре

Район плавания	Период года	Комплексные величины микроклимата, °*PT*
Южный		
Реки: Волга (ниже Саратова), Днепр (ниже Киева), Дон, Кубань, Амударья, Сырдарья Моря: Каспийское, Черное, Азовское, Средиземное, Японское	Летний	23,2
Умеренный		
Реки: Волга (выше Саратова), Днепр (выше Киева), Москва, Ока, Кама, Белая, Обь, Иртыш, Енисей, Ангара, Лена, Амур Озеро Байкал	»	20,3
Северный		
Реки: Северная Двина, Печора, Нева, Свирь, Волхов, Шексна, Яна, Индигирка, Колыма Озера: Ладожское, Онежское, Ильмень	»	19,3
Моря: Баренцево, Балтийское, Белое	»	23,2
Неограниченный	Зимний	18,1

разница между радиационной (средняя температура ограждения) и конвекционной температурами не должна превышать $\Delta t \pm 2 \div 4$°С. Нормируемый показатель средней радиационной температуры обеспечивается соответствующей тепловой изоляцией ограждения.

Значение радиационной температуры определяется расчетом теплоизоляции помещений;

температура воздуха (конвекционная) определяется из комплексного значения нормы в °*PT* по номограмме с учетом расчетного значения радиационной температуры и принимаемых величин относительной влажности и скорости движения воздуха.

Примечание. При оценке работы системы кондиционирования воздуха допускается отклонение от нормируемой величины °*PT* не более чем на ±0,5°.

2.10.43. Сочетание параметров, характеризуемых нормируемыми величинами результирующих температур, принимать по табл. 14 в соответствии с «Санитарными нормами микроклимата для жилых и общественных помещений судов внутреннего и смешанного плавания при оборудовании их системами кондиционирования воздуха» № 1183—74.

2.10.44. При оборудовании судов системами кондиционирования воздуха или вентиляции с охлаждением на рабочих ме-

Таблица 14

Сочетание параметров микроклимата для нормируемых величин результирующих температур

Разница между радиационной и конвекционной температурами, °С	Температура воздуха, °С			
	Зимний период	Летний период		
	Все районы плавания (PT= 18,1°)	Южный район плавания (PT=23,2°)	Умеренный район плавания (PT=20,3°)	Северный район плавания (PT=19,3°)
4	22,0	24,5	20,5	19,5
3	21,5	25,0	21,0	20,0
2	21,0	25,5	21,5	20,5

Примечание. Значения относительной влажности и скорости движения воздуха приняты в соответствии с п. 2. 10. 42.

стах и в постах управления производственных помещений микроклиматические условия в летний период должны соответствовать величинам, приведенным в табл. 15. В качестве расчетных принимаются средние из указанных величин.

Микроклиматические условия в данных помещениях в зимний период должны соответствовать величинам, указанным в табл. 12.

Таблица 15

Нормы микроклиматических условий на рабочих местах при работе системы кондиционирования воздуха (в летний период)

Назначение помещений	Район плавания	Температура воздуха, °С	Скорость движения воздуха, м/с
Служебные помещения без значительных тепловыделений (штурманская рубка, радиорубка, рулевая рубка)	Неограниченный и южный	24—26	0,5
	Умеренный	23—25	0,2—0,3
	Северный	21—23	0,15—0,2
Изолированные посты управления в МКО (ЦПУ)	Неограниченный и южный	25—27	0,5 —1,0
	Умеренный	23—25	0,3 —0,5
	Северный	23—25	0,2 —0,3
На рабочих площадках у постов управления механизмами при постоянной вахте и отсутствии ЦПУ, в камбузе и других производственных помещениях со значительными тепловыделениями	Неограниченный и южный	25—27	0,5 —1,0
	Умеренный	23—25	0,3 —0,5
	Северный	23—25	0,2 —0,3

Примечание. Относительная влажность воздуха для всех помещений и районов плавания составляет 40—60%.

Система отопления

2.10.45. Система отопления жилых, общественных и служебных помещений на всех судах должна быть центральной, с использованием в качестве теплоносителя воды или воздуха (водяное или воздушное отопление), и должна обеспечивать в помещениях температуры, указанные в табл. 12.

Примечания. 1. Паровое отопление допускается применять для помещений машинного отделения, бытового обслуживания, санитарно-гигиенических, судового снабжения и в мастерских.

2. Электрическое отопление в технически обоснованных случаях разрешается применять в служебных и других помещениях по согласованию с органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.

2.10.46. При устройстве воздушного отопления предусматривается увлажнение воздуха. Температура поступающего в помещение воздуха не должна превышать 40°С.

2.10.47. Величина воздухообмена и минимальные нормы подачи воздуха при воздушном отоплении должны соответствовать нормам, указанным в табл. 16.

2.10.48. Каждый отопительный прибор должен иметь устройство для регулирования температуры помещения.

Конструкция отопительных приборов должна обеспечивать легкую очистку их от пыли.

2.10.49. Отопительные приборы рекомендуется устанавливать у бортов и наружных переборок. Не разрешается устанавливать отопительные приборы у изголовья коек, а также под койками и диванами.

2.10.50. Прокладка магистральных трубопроводов свежего пара через жилые и медицинские помещения не допускается, все трубы парового отопления должны иметь съемные кожухи или ограждения для предохранения от ожогов.

Система вентиляции

2.10.51. Вентиляция судовых помещений должна быть приточно-вытяжной с искусственным или естественным побуждением, должна обеспечивать микроклиматические условия в соответствии с нормами, приведенными в табл. 12, и необходимую чистоту воздуха.

2.10.52. Воздухообмен в судовых помещениях должен рассчитываться в соответствии с табл. 16.

2.10.53. В расчете производительности системы вентиляции не должен учитываться воздухообмен через иллюминаторы, двери, световые люки. На пассажирских, грузовых судах и буксирах-толкачах мощностью до 600 э. л. с., не предназначенных для вождения нефтеналивных барж, для помещений, расположенных

в надстройке и имеющих окна, можно использовать только естественную вентиляцию.

В качестве расчетных средств приточной естественной вентиляции для теплого периода навигации могут использоваться окна.

Для холодного периода навигации должны быть предусмотрены дополнительные эффективные вентиляционные устройства постоянного действия.

На судах мощностью менее 600 э. л. с. (кроме нефтеналивных судов) в машинных отделениях допускается использование светового люка в качестве дополнительного приточного приемника.

2.10.54. Все воздухозаборные устройства должны располагаться в местах, исключающих попадание в них загрязненного воздуха, газов и воды.

2.10.55. Во избежание попадания загрязненного воздуха в жилые помещения из других помещений рекомендуется следующая организация воздухообмена: воздух подается в каюты, из кают через дверные жалюзийные решетки поступает в коридор, а из коридоров удаляется наружу с помощью вытяжной вентиляции помещений санитарного назначения и через выходы.

2.10.56. На грузовых транспортных судах, перевозящих пылеобразующие или другие вредные грузы, в системе приточной искусственной вентиляции устанавливаются фильтры очистки от пыли и газов.

2.10.57. Трубы приточной вентиляции следует располагать вдали от нагретых поверхностей. При прокладке их в кожухе дымовой трубы или в котельных и машинных шахтах, вблизи выхлопных и дымовых труб и других участков с повышенной температурой во избежание вредного нагрева воздуха они должны быть изолированы.

2.10.58. Не допускается применять для целей рециркуляции воздух из помещений медицинского назначения, санитарных блоков, курительных, пищевого блока и других помещений со специфическими запахами.

2.10.59. Самостоятельные вентиляционные системы должны проектироваться для помещений, в которых возможно выделение вредных газов и специфических запахов (МКО, медицинских, санитарно-гигиенических помещений, провизионных кладовых и др.). Для помещений пищеблока должна предусматриваться самостоятельная вытяжная вентиляция.

2.10.60. Воздухораспределители искусственной вентиляции должны быть оборудованы удобно управляемыми регулировочными устройствами, позволяющими изменять направление и скорость потока воздуха.

2.10.61. Естественная вентиляция должна быть самостоятельной для каждого помещения на одной палубе без разветвлений системы в горизонтальной плоскости. Помещения, расположенные на разных палубах друг под другом (прачечные, умы-

Таблица 16

Расчет воздухообмена в судовых помещениях

Наименование помещений	Расчетное количество воздуха		Вытяжка, обмен/ч	Примечания
	Общее количество, обмен/ч	Минимальное количество на 1 чел., м³/ч		
Жилые помещения в надстройках	По расчету на ассимиляцию избыточных тепловыделений	33	По балансу с притоком	Удаление воздуха через жилые коридоры
Жилые каюты в прочном корпусе	То же	50	То же	То же
Кают-компании, столовые для команды, салоны (в том числе на скоростных судах), рестораны, буфеты	»	20	По балансу с притоком, но при размещении рядом с камбузом на 2 меньше притока	Самостоятельная вентиляция в помещениях с выделением запахов
Курительная	15	33	20	То же
Библиотеки, читальни	По расчету на ассимиляцию избыточных тепловыделений	20	По балансу с притоком	»
Кинозалы	То же	20	На 1—2 больше притока	Самостоятельная система вентиляции
Бани, душевые, умывальные и раздевальни при них	5	—	10	То же
Уборные (туалеты)	—	—	50 м³ на унитаз и 25 м³ на писсуар	
Парикмахерские	10	33	На 1 больше притока	—
Камбузы и хлебопекарни	По расчету на ассимиляцию избыточных тепловыделений	50	На 5 больше притока	Самостоятельная система вентиляции
Помещения для заготовки овощей, рыбы, мяса, хлеборезки	5	33	6	—
Посудомоечные	10	33	15	—
Прачечные	По расчету на ассимиляцию избыточных тепловыделений и влаговыделений, но не менее 25	33	30	—
Гладильные, сушилки	25	33	30	—
Медицинский блок (кабинет врача, изолятор)	По расчету на ассимиляцию избыточных тепловыделений	33	На 2 больше притока	Самостоятельная система вентиляции
Радиорубки, штурманские и рулевые рубки	По расчету на ассимиляцию избыточных тепловыделений, но не менее 10	33	По балансу с притоком	—
Почтовые помещения, канцелярия, телефонные станции	8	33	10	—
Кладовые (шкиперские, фонарные, малярные и т. д.)	10	Не нормируется	12	—
Кладовые сухих продуктов	5	То же	6	Самостоятельная система вентиляции
Машинные и котельные помещения	По расчету на ассимиляцию избыточных тепловыделений	»	По балансу с притоком	То же
Механические мастерские	То же, но не менее 10	»	То же	—
Помещения холодильных машин	25—30	—	30—35	Самостоятельная система вентиляции

Примечание. Для кают-компаний, столовых для команды и для пассажиров, ресторанов и т. п. при размещении их рядом с камбузом производительность приточной вентиляции должна приниматься на 2 обмен/ч больше вытяжной

вальни, сушилки, кладовые белья и т. п.), могут иметь общий вентиляционный стояк естественной вытяжной вентиляции с небольшими ответвлениями на каждой палубе.

Вентиляционные головки труб естественной вентиляции должны быть постоянного действия, не зависящего от направления ветра, и должны располагаться в районах свободного обтекания воздухом.

2.10.62. Все приточные вентиляционные устройства и вытяжные отверстия естественной вентиляции должны быть оборудованы приспособлениями для съемных средств защиты от комаров и гнуса.

2.10.63. Подачу воздуха искусственной вентиляцией на камбуз необходимо производить к основным рабочим местам (к плите, разделочным столам и т. п.) через воздухораспределительные устройства, позволяющие регулировать направление и скорость воздуха В холодный период воздух, подаваемый на рабочие места, должен подогреваться до температуры не ниже +18°С.

2.10.64. Отверстия вытяжной вентиляции на камбузе должны располагаться над источниками тепловыделения (плита; котел, сковорода и т. п.) и иметь вертикальные свесы. Установка наклонных вентиляционных зонтов над камбузными плитами запрещается.

2.10.65. В столовых, ресторанах расположение приточных и вытяжных отверстий должно обеспечивать равномерную вентиляцию всего объема помещения.

2.10.66. Приточная вентиляция машинных и котельных отделений должна быть с искусственным побуждением.

Естественный приток допускается только в машинных отделениях скоростных судов и судов мощностью до 600 э. л. с.

Вытяжная вентиляция МКО для всех судов допускается естественная.

Воздухообмен в машинных и котельных отделениях в летний период должен обеспечить перепады температур в соответствии с приведенными в табл. 12.

2.10.67. Организация воздухообмена в машинных и котельных отделениях и других помещениях с тепло- и газовыделениями должна полностью исключать попадание загрязненного воздуха в коридоры жилых помещений.

2.10 68. Приточный воздух должен подаваться в рабочую зону помещений, на места несения постоянной вахты, а также на ремонтные площадки.

Удаление воздуха из машинных и котельных помещений должно осуществляться из верхней зоны помещений, как правило, через кожух дымовой трубы.

2.10.69. Подача воздуха к основным рабочим местам (посты управления, механические мастерские, главный электрораспределительный щит и т. п.) должна производиться через пово-

ротные воздухораспределители, позволяющие изменять направление и скорость воздушного потока.

2.10.70. В машинных и котельных помещениях с постоянной вахтой должно предусматриваться воздушное душирование постов управления.

В летний период воздух, подаваемый для душирования, рекомендуется охлаждать до температуры +22°С.

В зимний период душирующий воздух должен иметь температуру +18÷+23°С.

2.10.71. В местах установки топливных и масляных сепараторов должна быть предусмотрена вытяжная вентиляция (местная), патрубки которой располагаются в нижней зоне помещения. Производительность вентиляции не должна допускать превышения ПДК вредных веществ в воздухе МКО в районе расположения сепараторов. При установке сепараторов закрытого типа местную вытяжную вентиляцию можно не предусматривать.

2.10.72. Испытание форсунок котлов должно производиться в закрытых стендах или выгородках, которые должны быть оборудованы вытяжной искусственной вентиляцией.

2.10.73. В помещениях холодильных машин приемные патрубки вытяжной искусственной вентиляции должны располагаться: при аммиачных машинах — в верхней зоне, при фреоновых машинах — в нижней зоне помещения, в местах возможной утечки газа.

2.10.74. В насосных отделениях танкеров приемные отверстия вытяжной вентиляции должны располагаться в нижней зоне помещения под настилом и вблизи насосов. Отверстия приточных вентиляционных труб следует располагать в верхней части помещения.

Система кондиционирования воздуха

2.10.75. Круглогодичное кондиционирование воздуха должно предусматриваться в жилых, общественных, служебных, медицинских помещениях и в ЦПУ на судах I группы с мощностью главной энергетической установки более 1200 э. л. с., осуществляющих плавание в районах с наружной расчетной температурой выше +25°С.

На остальных судах устройство систем кондиционирования воздуха рекомендуется.

2.10.76. Системы кондиционирования воздуха должны обеспечивать в жилых, общественных и медицинских помещениях микроклиматические условия, указанные в табл. 13, а в служебных помещениях на рабочих местах и постах управления — в табл. 12 и 14.

2.10.77. Организация воздухообмена при устройстве систем кондиционирования воздуха должна отвечать требованиям пп. 2.10.58, 2.10.59 и 2.10.60 настоящих Правил.

Примечание. При подаче воздуха в медицинские помещения от центральной системы кондиционирования в приточных и вытяжных воздухопроводах предусматриваются устройства, предотвращающие выход воздуха из медицинских помещений при неработающей системе.

2.10.78. Для жилых и общественных помещений на судах, оборудованных системой кондиционирования, количество подаваемого наружного воздуха должно быть не ниже величин, указанных в табл. 16.

2.10.79. В системе кондиционирования допускается устройство рециркуляции воздуха.

При применении рециркуляции может быть использовано не более 30% потребного воздуха.

Во всех случаях системы кондиционирования, работающие по схеме с рециркуляцией воздуха, должны обеспечивать в обслуживаемых помещениях концентрацию углекислоты (CO_2) не выше допустимых санитарных норм.

2.10.80. Для рециркуляции в системах кондиционирования на скоростных судах допускается использование не более 50% потребного воздуха при обязательном поступлении наружного воздуха в объеме не менее 20 м³/ч на 1 чел.

2.10.81. На судах, оборудованных системой кондиционирования, предусматривается подача охлаждаемого душирующего воздуха на основные рабочие места МКО (при несении в нем постоянной вахты), рулевых и штурманских рубок, камбуза и других производственных помещений с тепловыделениями. Температура охлажденного воздуха при направленных непосредственно на человека струях должна быть не ниже +22°С.

Примечание. В изолированных постах управления, где система кондиционирования воздуха настоящими Правилами не предусмотрена, следует устанавливать автономные кондиционеры, при этом параметры микроклимата должны поддерживаться согласно требованиям, указанным в табл. 15.

2.10.82. Системы кондиционирования должны быть оборудованы приборами автоматического регулирования температуры и влажности воздуха для поддержания заданных параметров микроклимата в судовых помещениях независимо от условий облучения корпуса судна солнцем, близости расположения помещений с избыточными тепловыделениями или источниками охлаждения.

Предел колебаний температуры при автоматическом регулировании должен быть не более ±2°С, относительной влажности воздуха — ±10%.

2.10.83. В жилых и общественных помещениях конструкции концевых воздухораспределительных устройств должны обеспечивать:

индивидуальное регулирование температуры воздуха в пределах $+2 \div +3$°С (за счет изменения температуры подаваемого воздуха или изменения его количества);

регулирование скорости воздушного потока в местах преимущественного пребывания людей в пределах до 0,5 м/с.

2.10.84. В столовых и ресторанах, кают-компании, Красном уголке, кинозале подачу кондиционированного воздуха рекомендуется производить через перфорированные панели.

Освещение

2.10.85. На каждом судне все помещения для экипажа, пассажиров и служебные помещения должны иметь достаточное естественное и искусственное освещение.

2.10.86. Система искусственного освещения включает:

систему общего освещения (с симметричным и локализованным размещением светильников);

систему комбинированного освещения, когда к общему освещению добавляется местное освещение.

Примечание. Применение одного местного освещения не допускается.

2.10.87. Искусственное освещение необходимо проектировать с учетом применения газоразрядных ламп (трубчатых, люминесцентных, ксеноновых) или ламп накаливания.

2.10.88. На судах внутреннего плавания применяется искусственное освещение основное (рабочее) и аварийное.

Естественное освещение

2.10.89. Естественное освещение обеспечивается через иллюминаторы, окна, световые фонари.

Примечание. Во вспомогательных и бытовых помещениях (кладовых, коридорах, уборных, душевых и т. п.) естественное освещение может не предусматриваться. Помещения, не имеющие естественного освещения, должны обеспечиваться электрическим освещением круглосуточно.

2.10.90. Коэффициент естественной освещенности (КЕО) в жилых, служебных и рабочих помещениях, расположенных в корпусе судна, должен быть не менее 0,2.

В тех случаях, когда по конструктивным соображениям невозможно обеспечить нормированные значения КЕО, допускается подсвечивание отдельных зон помещения светильниками с люминесцентными лампами. В этих случаях нормированные значения КЕО могут быть снижены до 50%.

Таблица 17

Нормы коэффициента естественной освещенности в помещениях надстроек

Наименование помещений	Нормы КЕО
Служебные, жилые, общественные и вспомогательные:	
каюты экипажа и пассажиров	0,5
салоны, кают-компании, читальни	1,0
пищеблоки	1,0
амбулатории, процедурные	1,0
парикмахерские	1,0
прачечные	0,5
главные проходы и коридоры	0,3
Производственно-технические:	
штурманские рубки	1,5
рулевые рубки	2,0
радиорубки и трансляционные узлы	1,5
аккумуляторные	0,3

2.10.91. Нормированные значения коэффициента естественной освещенности в помещениях надстроек должны быть не меньше норм, приведенных в табл. 17.

Примечания: 1. Оценка освещения помещений производится по минимальным значениям КЕО ($E^{н}_{мин}$).

2. Освещенность помещений естественным светом характеризуется значениями КЕО ряда точек, расположенных в пересечении двух плоскостей, вертикальной по характерному разрезу помещения и условной горизонтальной рабочей плоскости, находящейся на высоте 1 м над уровнем пола (рабочая поверхность).

2.10.92. В необходимых случаях для увеличения естественного света в жилых помещениях рекомендуется, где это допустимо по техническим условиям, применять световые люки и палубные иллюминаторы. Световые люки должны быть прочной конструкции и плотно закрываться.

2.10.93. Естественное освещение в коридорах обеспечивается с помощью световых люков, бортовых иллюминаторов, а также за счет остекления дверей помещений, выходящих в коридор.

2.10.94. Иллюминаторы и окна, выходящие на открытые прогулочные палубы, должны иметь жалюзи или шторы.

Искусственное освещение

2.10.95. Освещенность в жилых, служебных и вспомогательных судовых помещениях должна быть не ниже норм, приведенных в табл. 18.

2.10.96. Освещенность на рабочих поверхностях производственных помещений должна соответствовать величинам, указанным в табл. 19.

Таблица 18

Нормы освещенности в судовых помещениях

Наименование помещений	Освещенность, лк				Поверхности, к которым относятся общие нормы освещенности
	Общее освещение		Комбинированное освещение		
	при люминесцетных лампах	при лампах накаливания	при люминесцентных лампах	при лампах накаливания	
Каюты (для экипажа и пассажиров)	150	75	500	250	На уровне 0, 8 м от палубы
Салоны (музыкальные, курительные)	200	100	Не нормируется		То же
Библиотеки, читальни, красные уголки	150	75	500	250	»
Почтовые отделения:	100	50	—	—	
телеграф			500	250	»
стеллажи	75	30	—	—	»
Рестораны	200	100	500	250	»
Кают-компании, столовые, кафе	200	100	400	200	»
Камбузы	200	100	400	200	»
Кабинеты врачей, амбулатории, аптеки и др.	200	100	500	250	»
Изоляторы, лазареты	150	75	400	200	»
Парикмахерские	200	100	500	250	»
Моечные, раздевальные, бани, душевые и т.д.	100	50	—	—	На палубе
Прачечные	100	50	—	—	То же
Гладильные	150	75	400	200	»
Сушилки	—	20	—	—	»
Рефрижераторные	100	50	—	—	»
Багажные	75	30	—	—	»
Камеры хранения	100	50	—	—	»
Фонарные, малярные, шкиперские	—	20	—	—	»
Вестибюли	75	30	—	—	»
Коридоры и главные проходы, трапы:					
часто используемые	100	50	—	—	»
редко используемые	50	20	—	—	»

2.10.97. Освещенность на рабочей поверхности от светильников общего освещения должна составлять не менее 10% от нормы комбинированного освещения для данного источника света, но не менее 100 лк при люминесцентных лампах и 30 лк при лампах накаливания.

2.10.98. Освещенность открытых палуб и грузовых трюмов должна приниматься не ниже величин, приведенных в табл. 20.

2.10.99. Нормы освещенности помещений и палуб малых и скоростных судов, а также судов, на которых источниками

Таблица 19

Нормы освещенности рабочих поверхностей в производственных помещениях, лк

Наименование помещений	Общее освещение		Комбинированное освещение		Примечание
	при люминесцентных лампах	при лампах накаливания	при люминесцентных лампах	при лампах накаливания	
Рулевая рубка	100	50			На уровне 0,8 м от палубы
Штурманская рубка	150	75			То же
Рабочие столы			300	150	На столах
Радиорубка	150	75			
Рабочие столы			400	250	То же
Машинное отделение, отделение вспомогательных механизмов, помещения распределительных щитов, постов, пультов и т. д.	100	50			На палубе или настиле
Пульты КИП с ∅ шкал до 100 мм	300	200	300	500	На шкалах приборов
Пульты КИП с ∅ шкал 100—200 мм	200	100	500	250	То же
Пульты КИП с ∅ шкал 200 мм	150	75	400	200	»
Надписи и схемы на щитах при шрифте 5 мм и ширине свыше 5 мм	200	100	400	200	На схемах
Посты управления двигателями	100	75	400	200	На шкалах приборов
Трапы и проходы	—	20	—	—	На палубе или настилах
Туннель гребного вала, шахты эхолота, угольные ямы, ценные ящики	—	20	—	—	На палубе
Поверхность подшипников, муфт	—	50			
Аккумуляторная	—	30			То же
Стеллажи	—	50	—	—	На вертикальной плоскости
Механические, электромеханические, плотницкие мастерские и т. п.	150	75	1500	1000	На уровне 0,8 м
Столы, верстаки и т. д.					
Лаборатории точных анализов	3000	2000			
Рабочие столы			5000	4000	То же
Фотолаборатории, пошивочные, типографии и т.п.	150	75			
Рабочие столы			2000	1000	

Примечания. 1. Основные приборы рулевых рубок должны иметь внутреннюю подсветку, регулируемую по силе.

2. Для освещения штурманских столов следует применять специальные светильники с регулировкой силы и направления света и цветными светофильтрами.

Таблица 20

Нормы освещенности на палубе и в грузовых трюмах

Наименование зоны	Освещенность, лк	Примечание
Грузовые палубы:		
во время грузовых операций	30	На палубе
во время стоянки без грузовых операций (по линии проходов)	5	То же
Прогулочные палубы, танцплощадки, открытые проходы на пассажирских судах	20	»
Забортные трапы	10	В горизонтальной плоскости на средних ступеньках
Район расположения спасательных шлюпок	10	
Забортное пространство в районе спуска спасательных шлюпок	5	На уровне ватерлинии
Грузовые трюмы во время грузовых операций:		
на расстоянии до 3 м от границы люков	30	На палубе, настиле
в остальной части	20	То же

электроэнергии являются только генераторы с приводом от вала главного двигателя или аккумуляторные батареи, должны быть не менее величин, приведенных в табл. 21.

Таблица 21

Нормы освещенности судовых помещений и палуб малых и скоростных судов

Наименование помещений	Освещенность, лк	
	на рабочих поверхностях и оборудовании	горизонтально на палубе
Производственные		
Машинные и котельные помещения, румпельные отделения, рулевые рубки, аккумуляторные и т. п.	50	10
Штурманские, радиорубки и т. п.	75	20
Жилые		
Каюты всех категорий	50	20
Салоны для пассажиров	50	20
Коридоры, проходы жилых помещений	—	10
Коридоры, проходы служебного назначения	—	5
Трапы и лестницы	—	10
Общественного питания		
Столовые, буфеты	50	20
Камбузы, моечные	75	20
Бытовые и другие вспомогательные		
Бани, ванные, душевые, умывальные	—	15
Парикмахерские	75	20

Продолжение табл. 21

Наименование помещений	Освещенность, лк	
	на рабочих поверхностях и оборудовании	горизонтально на палубе
Грузовые, складские		
Грузовые трюмы в местах работ	—	10
Багажные отделения, камеры хранения ручного багажа	—	15
Кладовые различного назначения (шкиперские, спецодежды, запчастей и т.д.)	30	10
Палубы и забортное пространство		
Грузовые палубы:		
во время грузовых операций	—	20
при стоянке без грузовых операций (по линии прохода)	—	5
Прогулочные палубы	—	15
Трапы, проходы, район расположения спасательных шлюпок	—	5
Освещение забортного пространства в районе спуска спасательных шлюпок (на уровне ватерлинии)	—	5

2.10.100. Для ограничения ослепляющего действия и достижения равномерности освещения как для люминесцентных ламп, так и для ламп накаливания обязательно применение специальной арматуры. Применение ламп без арматуры не допускается.

2.10.101. При проектировании осветительных установок следует вводить коэффициент запаса, учитывающий снижение освещенности в процессе эксплуатации установки (загрязнение светильников, старение ламп и т. д.). Коэффициенты запаса и сроки очистки светильников приведены в табл. 22.

Таблица 22

Коэффициент запаса и сроки очистки светильников в процессе эксплуатации

Характеристика и наименование помещений и палуб	Коэффициент запаса		Срок очистки светильников (сколько раз в месяц)
	при люминесцентных лампах	при лампах накаливания	
Помещения с большим выделением пыли, дыма, копоти (угольные бункера, котельные отделения при работе на твердом топливе и т.п.)	2,0	1,7	4
Помещения со средним выделением пыли, дыма и копоти (котельные отделения при работе на жидком топливе, камбузы, варочные цехи и т. п) при высоте установки светильников:			
до 2,5 м	1,5	1,3	4
более 2,5 м	1,8	1,5	3

Продолжение табл. 22

Характеристика и наименование помещений и палуб	Коэффициент запаса		Срок очистки светильников (сколько раз в месяц)
	при люминесцентных лампах	при лампах накаливания	
Помещения с малым выделением пыли, дыма и копоти (машинные отделения, отделения вспомогательных механизмов, мастерские, агрегатные рубки, жилые, служебные, вспомогательные помещения и т. п.) при высоте установки светильников:			
до 2,5 м	1,3	1,15	3
более 2,5 м	1,5	1,3	2
Открытые палубы при высоте установки светильников:			
до 2,5 м	1,3	1,15	4
более 2,5 м	1,5	1,3	3

2.11. ПРОФИЛАКТИКА ВРЕДНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ШУМА И ВИБРАЦИИ

2.11.1. При проектировании и капитальном ремонте судов должны предусматриваться и проводиться мероприятия, направленные на снижение вредного воздействия шума и вибрации.

Предельно допустимые уровни шума и вибрации устанавливаются действующими Санитарными нормами в зависимости от назначения помещений, длительности воздействия шума и вибрации и условий пребывания экипажа и пассажиров, соответственно классификации судов, установленной настоящими Правилами.

Примечание. Классификацию судов в «Санитарных нормах вибрации на морских, речных и озерных судах» № 1103—73 следует рассматривать в соответствии с классификацией судов настоящих Санитарных правил (см. п. 1.3).

2.11.2. Для определения эффективности запроектированного комплекса мероприятий по снижению шума и вибрации необходимо производить их замеры при приемке головного судна. Замеры проводятся во всех нормируемых судовых помещениях с определением уровней шума и вибрации в октавных полосах частот.

2.11.3. В случаях превышения допустимого уровня шума и вибрации на головном судне в проекте должна быть произведена корректировка комплекса мероприятий. Сроки выполнения мероприятий устанавливаются по согласованию с органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы и с технической инспекцией труда профсоюзов. Судно с откорректиро-

ванным комплексом мероприятий должно быть предъявлено органам и учреждениям санитарно-эпидемиологической службы и технической инспекции профсоюзов для виброакустических испытаний в объеме, предусмотренном для головного судна.

2.11.4. Для скоростных судов и для жилых помещений судов I группы в случаях, когда уровни шума, после применения всех возможных средств их снижения, не отвечают требованиям действующих санитарных норм, органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы при согласовании проекта допускается превышение санитарных норм, но не более 5 дБ во всех октавных полосах частот.

2.11.5. На малых судах I, II, III групп при подобной ситуации допустимые уровни устанавливаются в каждом отдельном случае органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы. При этом невозможность выполнения санитарных норм должна быть подтверждена технико-экономическим обоснованием (см. п. 2.11.6).

2.11.6. Технико-экономическое обоснование должно содержать:

перечень принятых мер по уменьшению шума, их эффективность и стоимость;

анализ влияния мероприятий по снижению шума на степень выполнения технического задания;

предложения по защите от неблагоприятного воздействия шума в процессе эксплуатации судна.

2.12. ЗАЩИТА ОТ ВОЗДЕЙСТВИЯ ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫХ ПОЛЕЙ

2.12.1. На судах внутреннего плавания, в целях защиты экипажа и пассажиров от воздействия электромагнитных полей (ЭМП), создаваемых судовыми средствами радиосвязи и электрорадионавигации, должны соблюдаться требования, изложенные в ГОСТ 12.1.006—76 и в действующих «Санитарных нормах и правилах при работе с источниками электромагнитных полей, высоких, ультравысоких и сверхвысоких частот», утвержденных Минздравом СССР.

2.12.2. Предельно допустимые интенсивности электромагнитных полей на рабочих местах должны соответствовать требованиям ГОСТ 12.1.006—76.

В диапазоне СВЧ для лиц, не связанных профессионально с облучением (члены экипажа, находящиеся на открытых палубах), интенсивность облучения не должна превышать 1 мкВт/см^2.

2.12.3. Снижение напряженности электромагнитных полей в помещении судовой радиостанции должно быть достигнуто эффективным экранированием источников излучений, рациональным размещением передатчиков или организацией дистанционного управления радиопередающими устройствами.

2.12.4. Открытые фидерные линии в диапазоне коротких волн следует заменять экранированным высокочастотным кабелем, тип и размеры которого выбираются соответственно устанавливаемой радиоаппаратуре и схеме коммуникации антенн.

2.12.5. Расчет степени ослабления напряженности электромагнитного поля за счет экранирования и проверка эффективности его в зависимости от свойств материала экрана производятся в соответствии с «Санитарными правилами при работе с источниками электромагнитных полей, СВЧ, ВЧ и УВЧ».

2.12.6. Радиопередатчики, устанавливаемые на судах, должны иметь эффективную экранировку всех излучающих ВЧ энергию элементов:

экранировка шкафа и блоков передатчика не должна иметь щелей и других неплотностей;

объемные части экрана должны иметь отбортовки, контактные устройства. Контактирующие поверхности должны иметь антикоррозионное покрытие;

металлические оси различных органов управления, проходящие через экран, должны быть выполнены из изоляционных материалов и проходить через специальные патрубки; смотровые окна, жалюзи, ячейки для индикаторных ламп должны быть затянуты латунной сеткой, укрепленной на экран-кожухе;

между каскадами, блоками и другими звеньями установки должен быть обеспечен электрический контакт.

2.12.7. На судах, где имеются радиорубки, пульт управления с контрольной аппаратурой следует устанавливать в помещении радиорубки, а передатчик ВЧ, фидерные линии и коммутирующие устройства выносить в специально экранированное помещение.

2.12.8. При отсутствии дистанционного управления рекомендуется размещать передатчики таким образом, чтобы передние панели, достаточно эффективно экранированные, находились в помещении радиорубки, а корпус передатчика с ВЧ фидером размещался за экраном.

2.12.9. Для снижения облучения плавсостава на открытых палубах судов следует устанавливать антенны-мачты, имеющие ограниченное распространение электромагнитных полей. Высота антенн-колонок должна быть не менее 1800 мм, что обеспечит распространение поля большой интенсивности выше роста человека. Участки снижения антенн, проходящие в непосредственной близости от рабочих мест, рекомендуется ограждать металлическими сетками, ослабляющими напряжение поля. На палубах судна в зоне антенного поля места, где напряженность поля выше допустимой, должны быть обозначены или ограждены. Постоянное пребывание людей в этих зонах должно быть запрещено.

2.12.10. Мероприятия по защите от электромагнитных излучений радионавигационных антенн разрабатываются на стадии

проектирования судов, если ожидаемые расчеты величины плотности потока мощности превышают предельно допустимую норму.

Обеспечение безопасности членов экипажа достигается снижением облучения путем проведения конструктивных, индивидуальных или организационных защитных мероприятий.

2.12.11. Замеры интенсивности электромагнитных полей должны производиться после постройки и модернизации судна. Результаты замеров в виде информационных материалов должны выдаваться администрации судна. В случае, если интенсивность облучения превышает допустимые величины, должны быть разработаны и проведены необходимые защитные мероприятия.

2.12.12. Все крупные металлические предметы, расположенные на палубах, должны заземляться для снятия индукционных напряжений, которые могут возникнуть при грозах.

2.13. ЗАЩИТА ОТ ВОЗДЕЙСТВИЯ СТАТИЧЕСКОГО ЭЛЕКТРИЧЕСТВА

2.13.1. Напряженность поля статического электричества, генерируемого на поверхности полимерных материалов, контактирующих с человеком, не должна превышать 200 В/см.

2.13.2. Для уменьшения степени электризации полимерных материалов в судовых помещениях рекомендуется поддерживать относительную влажность воздуха в пределах 60—70%.

2.13.3. Синтетические материалы, накапливающие на своей поверхности заряды статического электричества выше допустимых норм, должны обрабатываться антистатическими препаратами, допущенными для этих целей Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Минздрава СССР.

2.14. ПРИМЕНЕНИЕ НЕМЕТАЛЛИЧЕСКИХ МАТЕРИАЛОВ, УПОТРЕБЛЯЕМЫХ В ОБОРУДОВАНИИ И ОТДЕЛКЕ СУДОВЫХ ПОМЕЩЕНИЙ И СИСТЕМ

2.14.1. В судовых обитаемых помещениях (жилых, общественных, служебных, производственных и других) применяемые конструкционные, изоляционные, отделочные, мебельные, лакокрасочные и другие натуральные и синтетические материалы не должны загрязнять воздух пылью, пахучими и вредными для здоровья людей веществами, а также способствовать развитию микроорганизмов, плесени и разведению насекомых и грызунов

2.14.2. Применение полимерных неметаллических материалов на судах внутреннего плавания допускается только при наличии разрешения Главного санитарно-эпидемиологического управления Минздрава СССР.

При постройке судов за рубежом или при строительстве судов в СССР с использованием импортных полимерных материалов должно быть согласование с Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Минздрава СССР по каждому применяемому материалу.

2.14.3. Для использования полимерных материалов в качестве антикоррозионных покрытий цистерн, танков, трубопроводов для воды питьевого качества, в пищевых блоках и провизионных кладовых должно иметься разрешение Главного санитарно-эпидемиологического управления Минздрава СССР.

2.14.4. При представлении технического проекта на согласование с органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы необходимо указывать:

полный перечень полимерных материалов, которые будут использованы при строительстве данного объекта (с полным названием и датой согласования с Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Минздрава СССР);

расчет насыщенности синтетическими материалами по обитаемым судовым помещениям.

Примечание. Насыщенность помещения синтетическими полимерными материалами определяется отношением площади их поверхности или массы к объему помещения и выражается в квадратных метрах на метр кубический ($м^2/м^3$) или в килограммах на метр кубический ($кг/м^3$).

2.14.5. Металлические палубы в обитаемых помещениях должны быть покрыты деревянным настилом или другими нескользкими специальными материалами, применяемыми для этих целей.

Палубные покрытия из полимерных материалов должны быть без трещин и легко поддаваться очистке, мойке, а также дезинфекции.

2.14.6. Синтетические ткани, из которых изготовляются предметы интерьера (чехлы, занавески, портьеры и др.), должны легко поддаваться стирке и дезинфекции.

2.15. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ПРОНИКНОВЕНИЯ ГРЫЗУНОВ В СУДОВЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

На судах смешанного плавания необходимо предусматривать устройства и приспособления, предупреждающие проникновение грызунов. Все отверстия, через которые могут проникнуть грызуны, должны быть закрыты металлическими сетками с размером ячеек не более 12,5 мм. В помещениях пищеблока все деревянные конструкции должны быть обиты металлическими листами (низ дверей, деревянные провизионные лари или ящики и др.).

3. САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ВЫПОЛНЕНИЮ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ СУДОВ

3.1. СОДЕРЖАНИЕ СУДОВ И ОБСЛУЖИВАНИЕ ПАССАЖИРОВ

3.1.1. Администрация судна несет полную ответственность за санитарное содержание судна в соответствии с требованиями настоящих Санитарных правил.

Ответственность пассажиров за соблюдение чистоты и порядка на судне регламентируется Правилами внутреннего распорядка для пассажирских и туристских судов, издаваемыми Минречфлотом. Правила должны быть вывешены на видном месте.

3.1.2. Не разрешается производить посадку пассажиров сверх установленной пассажировместимости для данного судна.

3.1.3. Не разрешается проживание на судах членов экипажа, не обеспеченных отдельными спальными местами.

3.1.4. Запрещается размещать пассажиров в помещениях для экипажа, а также занимать эти помещения грузами, багажом и другими предметами.

3.1.5. Все члены экипажа должны быть обеспечены постельным бельем.

3.1.6. Все пассажиры, имеющие спальные места, обеспечиваются комплектом постельных принадлежностей. Чистое постельное белье выдается пассажирам в упаковке под пломбой.

3.1.7. Смена постельного белья производится не реже одного раза в 7 дней.

3.2. СОДЕРЖАНИЕ ПОМЕЩЕНИЙ И ОБОРУДОВАНИЯ ПИЩЕВОГО БЛОКА

Общие требования

3.2.1 Все помещения пищевого блока должны подвергаться систематической уборке и содержаться в чистоте.

3.2.2. Генеральная уборка помещений пищевого блока на судах должна производиться в каждом конечном пункте рейса,

---

* При выполнении требований настоящих Правил к содержанию помещений и оборудования пищевого блока необходимо руководствоваться также «Санитарными правилами для предприятий общественного питания» № 1410—76, утвержденными заместителем министра торговли СССР, заместителем председателя правления Центросоюза, заместителем Главного государственного санитарного врача СССР

но не реже одного раза в 5 дней, с применением моющих и обеззараживающих средств (1%-ный раствор хлорной извести или 0,5%-ный раствор хлорамина).

3.2.3. Запрещается посещение производственных помещений пищевого блока посторонними лицами. Должностные лица при посещении пищевого блока должны надевать чистые халаты.

3.2.4. Оборудование и инвентарь помещений пищевого блока по окончании работы должны быть очищены, отдельные части разобраны, промыты и высушены.

3.2.5. Разделочные доски должны быть маркированы на боковой поверхности (ребро) одним из следующих обозначений: «СМ» — сырое мясо; «СР» — сырая рыба; «СО» — сырые овощи; «ВМ» — вареное мясо; «ВР» — вареная рыба; «ВО» — вареные овощи; «КО» — квашеные овощи.

3.2.6. В судовых пищеблоках можно пользоваться следующей посудой:

камбузной — из нержавеющей стали, чугуна, алюминия, стальной нелуженой, из оцинкованной стали (ведра для кратковременного хранения питьевой воды, посуда для хранения и переноски сыпучих продуктов);

столовой и чайной — фаянсовой, фарфоровой, стеклянной, алюминиевой, из нержавеющей стали и пластмассовой, разрешенной к использованию Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Минздрава СССР.

Не допускается использование посуды эмалированной и луженой с отбитыми краями, выбоинами и трещинами.

Прием и хранение пищевых продуктов, их кулинарная обработка и реализация готовой пищи

3.2.7. Доставка пищевых продуктов на суда должна осуществляться в соответствии с правилами транспортировки пищевых продуктов.

3.2.8. Запрещается производить погрузку пищевых продуктов на судно одновременно с погрузкой пылящих, пахучих и токсических грузов.

Погрузка пищевых продуктов одновременно с посадкой пассажиров может производиться только по отдельным трапам, при достаточном удалении места погрузки продуктов от места посадки пассажиров.

Лица, занятые на судах погрузкой пищевых грузов, а также сопровождающие эти грузы, должны быть обеспечены чистой спецодеждой, обувью, рукавицами, масками. Указанное имущество должно храниться отдельно и использоваться по назначению.

3.2.9. Качество поступающих на судно пищевых продуктов проверяется кладовщиком и поваром. Участие медицинского

работника в проверке пищевых продуктов на судне обязательно, если возникает сомнение в доброкачественности продуктов.

3.2.10. Контроль за соблюдением правил подготовки судовых помещений под пищевые грузы, условий транспортировки их и выгрузки осуществляют учреждения санитарно-эпидемиологической службы.

3.2.11. Пищевые продукты в виде полуфабрикатов должны приниматься по сертификатам, в которых указываются:

дата и время изготовления каждого вида полуфабрикатов;

дата и время отправления;

режим хранения и предельный срок реализации полуфабриката на судне;

фамилия лиц, ответственных за качество изготовления и транспортировку полуфабрикатов

3.2.12. Снабжение пищевыми продуктами экипажей судов, стоящих на рейде, а также транзитных судов производится только со специальных плавмагазинов.

3.2.13. Пищевые продукты на судах должны храниться только в кладовых, оборудованных соответственно виду продуктов.

3.2.14. Доставка на суда хлебобулочных и кондитерских изделий должна производиться в специальных ящиках с плотно пригнанными крышками, не допускающими деформации и загрязнения указанных продуктов. Следует учитывать, что хлеб укладывается только на ребро; формовой остывший хлеб — не более чем в 2 ряда, неостывший и подовый — в 1 ряд. Доставка хлеба и сдобы в мешках, навалом, в ящиках и т. п. запрещается.

3.2.15. Запрещается совместное хранение сырых продуктов с готовыми, испорченными или подозрительными по качеству, а также доброкачественными, но сильно пахнущими продуктами. Запрещается хранение в помещениях вместе с пищевыми продуктами тары, хозяйственных материалов, непищевых товаров и т. п.

3.2.16. В судовых охлаждаемых провизионных кладовых при хранении скоропортящихся и других продуктов необходимо соблюдение следующих условий:

охлажденное и мороженое мясо должно подвешиваться на крюках из нержавеющей стали так, чтобы туши не соприкасались между собой, с переборками и полом кладовой. При хранении на льду мясные туши должны быть разложены в один ряд на чистых стеллажах и клеенке; запрещается хранение незатаренных пищевых продуктов (мяса, рыбы) непосредственно на льду;

птица мороженая и охлажденная должна храниться в таре, в которой она поступила. При укладке в штабеля для лучшей циркуляции воздуха между ящиками необходимо прокладывать деревянные рейки;

Таблица 23

Сроки и условия хранения пищевых продуктов на судах

Наименование продуктов	Температура хранения (не выше), °С	Срок хранения (не более), сут
Мясо и мясопродукты		
Говядина, баранина, свинина охлажденная	0	3*
Говядина, баранина, свинина мороженая	—2	5**
Колбасы, сосиски, сардельки вареные	+6	2
Бекон	0	10
Копченое мясо	+4	30
Копченые языки и колбасы	+4	10
Соленая говядина	+1	30
Соленая свинина	—5	60
Мясные консервы	+4	90
Птица охлажденная	0	3
Птица мороженая	—2	5
Рыбы и рыбопродукты		
Рыба охлажденная	—2	2
Рыба мороженая	—2	3
Рыба соленая	0	60
Сельдь в тузлуке	—2	60
Сельдь слабосоленая нежирная	+6	20
Рыба вяленая	+2	60
Рыба холодного копчения	+2	60
Рыба «красная» слабосоленая	0	5
Икра паюсная	—5	30
Икра зернистая	—2	15
Консервы рыбные	0	90
Молочные продукты, яйца, жиры		
Яйца	+2	20
Яичный порошок	—1	90
Молоко стерилизованное	+8	10
Молоко сгущенное	+2	90
Молоко сухое	+4	60
Сыры	+8	15
Сметана	+8	2
Творог	+8	1,5
Масло топленое	+8	15
Масло сливочное	+8	10
Масло растительное	+4	30
Лярд	+4	30
Маргарин	—2	20
Овощи		
Картофель	+4	60
Капуста свежая разная	0	20
Свекла, морковь, брюква	+1	10
Помидоры свежие	+1	10
Огурцы свежие, кабачки	+6	10
Баклажаны	0	10
Редис, репа	0	5—10
Перец	+1	15
Лук	+3	90
Чеснок	+3	30
Зелень в ассортименте	0	5
Бобы, горох	+1	20
Овощные консервы	+3	60
Овощи мороженые	—5	8
Фрукты, ягоды, соки		
Цитрусовые	+4	20
Персики, абрикосы	0	12
Яблоки	0	30
Груши	+4	16
Виноград	+2	10
Вишня, черешня	0	5
Бананы	+12	4
Ананасы	+8	12
Клюква	—1	30
Арбузы, дыни	+3	30
Орехи в скорлупе	—1	90
Соки овощные, фруктовые	+6	30

* Хранится до 25 сут при устройстве в камерах бактерицидных ламп типа 10Б-60.
** При соблюдении температуры не выше —12° С срок хранения увеличивается до 4—6 мес.

мясные копчености хранятся подвешенными на крюках или в ящиках, обитых изнутри оцинкованным железом;

рыба охлажденная и мороженая должна храниться в таре, в которой она доставлена. Рыба крупная хранится в подвешенном виде; рыба мелкая и частиковая хранится в корзинах небольшим слоем;

масло сливочное должно храниться в таре или брусками, завернутыми в пергаментную бумагу; его нельзя укладывать и хранить совместно с остропахнущими продуктами;

молоко непастеризованное подлежит обязательному кипячению перед употреблением. Прокисшее молоко используют только для выпечки хлебопродуктов (блины, кулебяки и др.).

3.2.17. На судах, где имеются холодильные установки для хранения пищевых продуктов, необходимо руководствоваться требованиями санитарных правил «Условия и сроки хранения скоропортящихся и других продуктов на судах» № 1232—75 (табл. 23).

3.2.18. Запрещается закупка, заготовка и использование в судовых пищеблоках неклейменого мяса и птицы; птицы в непотрошенном виде; утиных и гусиных яиц.

Примечание В судовых пищеблоках реализации не подлежат субпродукты, кровяные и ливерные колбасы.

3.2.19. Изготовление мясного и рыбного студня, паштетов, сырковой массы на судах запрещается.

3.2.20. Приготовление мороженого, пломбира и пирожных с кремом в судовом пищеблоке запрещается. Снабжение судов указанной продукцией разрешается с береговых объектов только при наличии холодильных установок и соблюдении сроков реализации.

Хранение и реализация полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий

3.2.21. Хранение и реализация полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий производятся в соответствии с данными табл. 24.

3.2.22. До момента раздачи первые и вторые блюда должны находиться на горячей плите не более 2—3 ч.

При подаче потребителю первые блюда должны иметь температуру не ниже +75°С, вторые блюда — не ниже +65°С, холодные блюда +7÷+14°С.

3.2.23. Хранение готовой пищи сверх установленных сроков допускается только как исключение. В случае вынужденного хранения остатков пищи соблюдаются следующие условия:

сроки хранения горячих овощных блюд должны быть самыми минимальными, но не более 1 ч при температуре не ниже +75°С.

Таблица 24

Условия и сроки хранения скоропортящихся продуктов (Извлечения из Санитарных правил «Условия, сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов» № 1161—74, утвержденных Главным государственным санитарным врачом СССР)

Наименование продуктов	Сроки хранения и реализации (при температуре +4÷+8 °С) не более, ч
Мясные крупнокусковые полуфабрикаты	48
Мясные порционные полуфабрикаты (мясные бифштексы, антрекоты, филе, лангеты, мясо духовое, эскалопы, шницели без панировки, бифштексы с насечкой, котлеты натуральные отбивные, зразы натуральные)	36
Мясные панировочные полуфабрикаты (ромштексы, котлеты отбивные, шницели)	24
Мясные мелкокусковые полуфабрикаты (бефстроганов, азу, гуляш, мясо для шашлыка, рагу, поджарка, мясо для плова)	24
Мясо фасованное (от 0,4 до 1,5 кг)	36
Шашлык маринованный (полуфабрикат)	24
Мясной фарш натуральный	3 (при t не выше +20°) 16 48 (при t ниже 0°)
Мясной фарш натуральный, выработанный в судовых условиях	6
Котлеты, бифштекс из мяса птиц, рыбные, рыбокартофельные и овощные:	
полуфабрикаты	12
готовые	24
Голубцы, фаршированные мясом и рисом (полуфабрикат)	6
Пельмени, фрикадельки, полуфабрикаты мясные рубленые (замороженные)	24 72 (при t ниже 0°)
Мясо отварное	24
Мясо и печень жареные	48
Мясо птицы охлажденное	48
Полуфабрикаты из мяса птицы	24
Куры, цыплята отварные	24 3 (при t не более +20°)
Мясо птицы жареное	48
Колбасы вареные	48
Хлеба колбасные	24
Сосиски и сардельки мясные	48
Буженина, рулет отварной, бекон и говядина прессованные	72
Рыбные полуфабрикаты (специальной разделки из рыб: камбала, палтус, треска, навага, ставрида, судак)	36
Рыба порционная в сухарях	24
» жареная	48
» печеная	72
» фаршированная	48
Раки вареные	12
Рыба и рулеты горячего копчения	72
Колбаса и сосиски рыбные	48
Сельдь с овощами в томате закусочная	72
» рубленая	24

Продолжение табл. 24

Наименование продуктов	Сроки хранения и реализации (при температуре +4÷ +8° С) не более, ч
Масло селедочное	24
Паста «Океан»	72
Молоко в бутылках и пакетах фабричной упаковки	20
Сливки и сливочные напитки	20
Простокваша, кефир, ацидофилин и другие кисломолочные продукты фабричной упаковки	24
Кумыс натуральный	48
Сметана	72
Сливки сбитые	20
Творог: жирный, обезжиренный, диетический, зернистый со сливками и другой в фабричной упаковке	36
Творожные полуфабрикаты: сырники, тесто для сырников, вареники с творогом, тесто для вареников, полуфабрикат для запеканки творожной с изюмом	36
Торт творожный	24
Сливочные сыры в полимерной упаковке:	
сладкие	48
соленые	72
Беляши с мясом	24
	6 (при t не выше +20°)
Блинчики с мясом (полуфабрикат)	12
Блинчики с творогом (полуфабрикат)	12
Бутерброды с колбасой, ветчиной, рыбой	3
Пирожки столовые, жареные, печеные (с мясом, рыбой)	6 (при t не выше +20°)
Торты и пирожные:	
с белково-взбитым кремом или фруктовой отделкой	72
со сливочным кремом	36
с кремом из сливок	6
с заварным кремом	6
Желе: фруктовое, ягодное, молочное, кефирное, сливочное	12
Крупяные гарниры	12
Овощи вареные неочищенные	6
Жареный картофель (полуфабрикат)	48
Быстро замороженные обеденные, закусочные блюда, гарниры, овощные полуфабрикаты	24
Винегрет, салаты в незаправленном виде (картофельный, овощной, мясной, рыбный, диетический)	12

оставшаяся пища должна быть охлаждена до температуры не выше +8°С не позднее 3 ч с момента изготовления;

срок хранения пищи в охлажденном виде (при температуре не выше +8°С) не должен превышать 12 ч;

перед отправкой на раздачу охлажденная пища должна быть осмотрена, дегустирована старшим поваром и подвергнута вторичной тепловой обработке. Срок реализации после ее вторичной тепловой обработки не должен превышать 1 ч.

3.2.24. Запрещается смешивание свежеприготовленной пищи с остатками от предыдущего дня, а также с пищей, изготовленной в более ранние сроки того же дня.

3.2.25. При выпечке хлеба в судовых пищеблоках качество его должно отвечать действующему государственному стандарту.

3.2.26. Питание экипажа и пассажиров на судах осуществляется на основании действующих нормативов, утвержденных соответствующими ведомствами и согласованных с Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Минздрава СССР. Контроль за организацией рационального питания на судах возлагается на органы и учреждения санитарно-эпидемиологической службы и судовых медицинских работников.

Режим мытья посуды

3.2.27. Режим мытья столовой посуды в посудомоечных машинах и сушка ее устанавливается в соответствии с инструкциями поставщика оборудования.

3.2.28. Режим мытья столовой посуды вручную должен быть следующим: после удаления остатков пищи посуда моется щеткой или мочалкой в воде, имеющей температуру +45÷+50°С, с добавлением моющих средств. Во второй моечной ванне посуда моется с добавлением 0,2%-ного раствора осветленной хлорной извести или 0,2%-ного раствора хлорамина с экспозицией не менее 10 мин. Ополаскивание посуды осуществляется в третьей ванне в проточной воде с температурой +70°С или в кипящей воде путем погружения на 2—3 мин в специальную металлическую сетку. Там, где экспозиция в процессе работы не может быть выдержана, во вторую моечную ванну добавляется моющее средство в количестве, вдвое уменьшенном, чем в первую.

Просушивание посуды должно производиться в сушильном шкафу, а при отсутствии его — на специальной полке-решетке. Вытирать посуду полотенцем не рекомендуется.

Приборы (ложки, вилки, ножи) моются с добавлением моющих средств с последующим ополаскиванием горячей проточной водой при температуре +65°С.

3 2.29. Стеклянная посуда моется в двух водах и протирается чистым полотенцем.

3.2.30. Подносы, применяемые в ресторанах и столовых, промываются горячей водой с добавлением моющих средств, ополаскиваются и протираются насухо специально выделенными для этой цели салфетками.

3.2.31. Пищеварные котлы и другая камбузная посуда после освобождения от остатков пищи подвергаются мойке горячей водой, имеющей температуру +50°С, с добавлением моющих средств и ополаскиваются горячей водой температурой не

ниже +70°С. Разрешается ополаскивать пищеварные котлы, кастрюли и т. п. при помощи гибкого шланга с душевой насадкой.

Инвентарь хлебопекарни каждый раз после использования должен быть тщательно очищен и промыт.

3.2.32. Оборудование и инвентарь после работы нужно разбирать, тщательно промывать и насухо вытирать. Мелкие деревянные предметы (веселки, лопатки и др.) должны очищаться, промываться и ополаскиваться кипятком.

3.2.33. Щетки и мочалки после работы должны быть тщательно промыты, прокипячены в 1%-ном растворе кальцинированной соды и просушены.

Для дезинфекции оборудования пищеблоков и помещений, в которых перевозятся пищевые грузы, должны использоваться средства, разрешенные Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Минздрава СССР.

Правила личной гигиены персонала пищевых блоков, ресторанов, столовых, буфетов, баров, кафе

3.2.34. Все работники судового пищевого блока должны строго соблюдать правила личной гигиены.

Для этого они должны прослушать курс обучения по санитарному минимуму согласно программе, утвержденной заместителем Главного государственного санитарного врача СССР. Работник пищеблока после сдачи зачета по санминимуму должен иметь на руках соответствующий документ и в последующем ежегодно подтверждать знание этих Правил.

3.2.35. К работе в пищеблоке не допускаются лица, не прошедшие специального медицинского обследования.

3.2.36. Все работники судового пищеблока должны быть обеспечены соответствующей санитарной одеждой согласно действующим нормативам.

3.2.37. Использование персонала судового пищеблока для уборки общих судовых помещений и направление его на судовые работы не по специальности запрещается.

3.2.38. Запрещается персоналу судового пищеблока посещать в санитарной одежде уборные, производить стирку, уборку помещений, погрузку и выгрузку багажа, надевать санитарную одежду под пальто, пиджак и т. п.

Ответственность за санитарное содержание пищевого блока

3.2.39. Капитан, директор ресторана, шеф-повар, заведующий буфетом судна несут ответственность за санитарное состояние судового пищеблока, ресторана, столовых и буфета.

3.2.40. За качество принятых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов, их технологическую обработку, за соблюдение санитарных правил хранения и выпуск готовой продукции несет персональную ответственность заведующий производством (шеф-повар), а если он отсутствует — судовой кок.

3.3 СУДОВЫЕ СИСТЕМЫ

Системы водоснабжения

3.3.1. Питьевая и мытьевая вода, подаваемая на суда из городского водопровода или с судов-водолеев, должна отвечать требованиям ГОСТ 2874—73 «Вода питьевая». Качество питьевой воды, приготовляемой на судовых станциях ППВ, должно обязательно соответствовать требованиям ГОСТ 2874—73 «Вода питьевая» в отношении:

бактериального состава воды (Коли-индекс не более 3, общее микробное число не более 100);

органолептических свойств (запах, привкус, цветность, мутность);

химического состава:

остаточный хлор (при хлорировании);

остаточный озон (при озонировании);

остаточное серебро (при серебрении);

остаточный алюминий (при коагуляции);

полиакриламид (при флокуляции);

триполифосфат и гексаметилфосфат при антикоррозионной защите.

Примечание Этот объем требований должен предъявляться до издания документа (государственного или отраслевого стандарта), специально предназначенного для оценки качества питьевой воды на судах

3.3.2. Насосы системы питьевой и мытьевой воды запрещается использовать не по прямому назначению.

3.3.3. Все емкости и трубопроводы для питьевой воды после окончания их строительства или ремонта перед сдачей в эксплуатацию, а также после зимнего отстоя должны быть тщательно очищены, промыты и подвергнуты дезинфекции.

3.3.4. Не разрешается входить в емкости для питьевой воды без соответствующей спецодежды (чистые, предварительно обеззараженные комбинезоны, резиновые сапоги и перчатки).

3.3.5. Не разрешается использовать водоналивные суда (водолеи) для других надобностей, которые могут нарушить санитарный режим и порядок на них (для перевозки пассажиров, грузов и т. п.).

3.3.6. Все несамоходные пассажирские и грузовые суда (дебаркадеры, пристани, плаврестораны, плавбуфеты и др.), а

также самоходные суда, используемые во время навигации как стоечные (под гостиницы и т. п.), обязательно должны подключаться к городскому водопроводу или другому источнику питьевого водоснабжения, отвечающему по качеству воды требованиям настоящих Правил.

Примечание Брандвахты, плавмагазины и другие суда, постоянно стоящие у берега, также должны быть обеспечены питьевой водой, отвечающей требованиям настоящих Правил

3.3.7. Дезинфекция судовых систем водоснабжения во время стоянки организуется и производится санитарно-эпидемиологической службой порта или бассейна совместно с экипажем судна или береговой командой при участии механика судна или другого специально выделенного лица из числа комсостава, ответственного за обслуживание и исправность систем водоснабжения, а в период рейса — командой судна под руководством механика, ответственного за водоснабжение.

3.3.8. Дезинфекция систем водоснабжения производится после:

проведения работ по ремонту систем, могущих по своему характеру способствовать внесению в систему бактериальных загрязнений (например, замена или ремонт секций трубопровода, смена и ремонт насосов, ремонтные работы в емкостях для хранения воды и т. д.);

получения данных санитарно-бактериологических исследований воды из судовых систем водоснабжения, не отвечающих требованиям настоящих Правил;

завершения постройки, ремонта или периода сезонного отстаивания судна перед началом его эксплуатации.

3.3.9. Вопрос о проведении дезинфекции всей или части системы водоснабжения решается органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.

Примечания. 1. Результаты проведенной дезинфекции должны оформляться актом с указанием дозировки дезинфектора, времени контакта с ним и данных бактериального анализа. Один экземпляр акта передается на судно.

2. Отбор проб воды должен производиться представителем санитарно-эпидемиологической службы по утвержденной методике в присутствии механика или другого представителя администрации судна.

3.3.10. Сроки хранения и порядок смены запасов питьевой воды на судах устанавливаются учреждениями санитарно-эпидемиологической службы исходя из длительности рейса, температурных условий, качества воды, емкости цистерн.

Независимо от частоты смены воды в цистернах последние должны очищаться не менее двух раз в навигацию.

Примечание. В отдельных случаях учреждениями санитарно-эпидемиологической службы сроки очистки цистерн могут быть сокращены с учетом местных условий.

3.3.11. Экипажи судов и пассажиры во время рейса должны бесплатно снабжаться кипятком и охлажденной кипяченой водой из расчета: на судах I группы — 2 л на 1 чел. в сутки; на судах II группы — 1 л на 1 чел. в сутки; на судах III группы — 0,5 л на 1 чел. в сутки.

Примечание. На скоростных судах всех групп норма снабжения кипяченой водой устанавливается из расчета 0,5 л на 1 чел. в сутки.

3.3.12. Вся посуда для хранения кипяченой воды должна не реже 1 раза в сутки тщательно мыться и ополаскиваться кипятком, а в необходимых случаях дезинфицироваться.

3.3.13. При наличии на судне специальных установок для очистки и обеззараживания питьевой и мытьевой воды из технического персонала судна должны быть выделены ответственные лица, которые под руководством механика обязаны вести постоянный надзор за исправностью и безотказной работой аппаратуры.

3.3.14. Цистерны системы водоснабжения, внутренние стенки которых покрыты цементом (см. п. 2.10.19 настоящих Правил), должны периодически осматриваться, а вода, хранящаяся в этих цистернах, должна подвергаться санитарно-химическим и бактериальным анализам по требованию учреждений санитарно-эпидемиологической службы. Отбор проб производится представителем санэпидемстанции и регистрируется в санитарном журнале судна, а результаты анализов сообщаются администрации судна или судовладельцу не позднее чем через 3 дня.

3.3.15. Для приема воды питьевого качества внутренние поверхности танков, отсеков и емкостей должны быть тщательно подготовлены, покрыты антикоррозионными красками или лаками в соответствии с требованиями настоящих Правил, все неровности и углы в них должны быть устранены.

3.3.16. Для наполнения цистерн бытового водоснабжения судна из береговых водопроводов или судов-водолеев разрешается использовать только специальные шланги, оборудованные на концах быстросмыкающимися муфтами. Наполнение цистерн через открытые горловины не разрешается. Использовать футштоки для замера уровня воды в цистернах запрещается.

3.3.17. Шланги, используемые для подачи воды в судовую систему водоснабжения из берегового водопровода, судов-водолеев и т. п., должны систематически обеззараживаться дезинфекционными средствами или острым паром.

3.3.18. Цистерны питьевой и мытьевой воды должны периодически осматриваться и очищаться, а по требованию учреждений санитарно-эпидемиологической службы — подвергаться ремонту с последующей дезинфекцией.

Удаление с судов загрязненных вод, отбросов и мусора

3.3.19. Не разрешается сброс за борт неочищенных и необеззараженных судовых сточных и фекальных вод, а также удаление твердых отбросов мусора.

3.3.20. Содержимое фекальных цистерн и цистерн сточных вод должно перекачиваться в береговые очистные станции или очищаться и обеззараживаться на судовых очистных установках в соответствии с требованиями п. 2.10.32.

В населенных пунктах, где канализация и очистные сооружения отсутствуют и не имеется очистных сооружений на территории порта (пристани), сброс содержимого сточных и фекальных цистерн производится только в плавучие очистные станции типа «ОС».

3.3.21. На всех судах внутреннего плавания (самоходных и несамоходных), используемых как стоечные, возможность сброса за борт обезвреженных бытовых (не фекальных) стоков определяется местными органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.

3.3.22. Запрещается сброс за борт мусора и отходов, получаемых при зачистке судов после перевозки животных, птиц, животного сырья, химикатов и прочих грузов. Все остатки и отходы грузов, промывные воды с судов, а также бытовой мусор должны удаляться на берег в соответствующие емкости, отведенные администрацией порта по согласованию с органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.

3.3.23. В целях предупреждения сброса фекальных и сточных вод за борт на судах, не оборудованных станциями ОСВ, выпускные трубы в местах запоров, на клинкетах и задвижках эжекторов пломбируются персоналом судов «ОС».

Системы отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха

3.3.24. За работой систем вентиляции и состоянием вентиляционного оборудования и установок для кондиционирования воздуха в процессе эксплуатации должно быть обеспечено систематическое наблюдение. Ответственность за правильность эксплуатации указанных систем несет капитан-механик.

3.3.25. Оценка условий воздухообеспечения и микроклимата в помещениях судна проводится в начале навигации на основе замеров объема подаваемого вентиляцией воздуха и процентного отношения воздуха, используемого для рециркуляции, а также температуры и влажности воздуха, определяемых выборочно в помещениях при различных режимах работы системы.

3.3.26. Очистка воздушных фильтров должна производиться по мере их загрязнения, но не реже 1 раза в 3 мес.

3.3.27. На нефтеналивных судах и газовозах обеспечивается систематический контроль за тем, чтобы содержание вредных веществ в воздухе судовых помещений не превышало предельно допустимых концентраций.

3.3.28. Для лиц, обслуживающих аммиачные и фреоновые холодильные установки, предусматриваются защитные противогазы. Противогазы хранятся в шкафу у входа в помещение.

3.3.29. На всех вновь построенных или капитально отремонтированных судах должна быть проверена эффективность работы общесудовой системы вентиляции, вентиляции машинного отделения, системы кондиционирования воздуха и системы отопления.

3.3.30. На судах должны быть схемы или чертежи общесудовой вентиляции с нанесенными на них номерами и характеристиками вентиляторов, а также принципиальные схемы систем кондиционирования воздуха и отопления.

3.3.31. Определение эффективности работы системы кондиционирования воздуха в жилых, общественных и служебных помещениях должно проводиться во время ходовых испытаний при наружных температурах, близких к расчетным.

3.3.32. Эффективность вентиляции в машинных отделениях и других производственных помещениях должна проверяться во время ходовых испытаний после достаточно продолжительной непрерывной работы агрегатов, желательно в летний период.

3.3.33. Во время испытаний системы вентиляции должны быть определены: количество подаваемого воздуха; температура воздуха на основных рабочих местах; равномерность температур по вертикали и горизонтали; температура воздуха, выходящего из воздухораспределителей с подогревом или без подогрева; скорость движения воздуха на рабочих местах; температура внешней изоляции нагревающихся поверхностей; содержание в воздухе вредных примесей.

Примечания. 1. Температура воздуха судовых помещений в режиме отопления не должна отличаться от расчетной на ± 1°С (см. табл. 12); в режиме кондиционирования воздуха в теплый период года — быть не выше, а в холодный период — не ниже значений $°PT$, указанных в табл. 13.

2. Температура воздуха, замеренная на расстоянии 0,5 м от переборок, не должна отличаться от средней температуры в помещении более чем на ± 2°С

3.3.34. Замеры температур и скоростей движения воздуха должны производиться в верхней части рабочей зоны на высоте 2 м от настила. Вентиляция может считаться достаточной, если все полученные показатели соответствуют нормам, указанным в настоящих Правилах.

3.3.35. Независимо от наличия систем искусственной вентиляции или кондиционирования воздуха рекомендуется в жилых, общественных и служебных помещениях предусматривать настольные или потолочные электровентиляторы.

3.3.36. В помещениях, где необходимо поддерживать постоянную температуру, устанавливают термометры на переборке, противоположной отопительному прибору, на высоте 1500 мм от палубы. Система кондиционирования воздуха в летний период включается при наружной температуре $+23 \div +25$°С.

3.3.37. При проведении ремонта в судовых помещениях должны обеспечиваться температурные условия в соответствии с требованиями настоящих Правил.

3.4. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ВРЕДНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ШУМА И ВИБРАЦИИ НА ЭКИПАЖИ СУДОВ

3.4.1 На всех судах не реже одного раза в пять лет судовладельцы должны производить контрольные замеры уровней шума и вибрации и при необходимости выполнять мероприятия по снижению их неблагоприятного воздействия на экипаж и пассажиров. Органы и учреждения санитарно-эпидемиологической службы осуществляют контроль за выполнением этих мероприятий.

3.4.2. Министерства и ведомства-судовладельцы разрабатывают и издают руководящие документы, согласованные с органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы и с технической инспекцией профсоюзов, по предупреждению неблагоприятного воздействия шума и вибрации на экипаж и пассажиров судов.

3.4.3. Основными средствами защиты экипажа и пассажиров от неблагоприятного воздействия шума и вибрации являются конструктивные. При эксплуатации судов выполняются также следующие профилактические мероприятия:

уменьшение времени непрерывного воздействия шума и вибрации путем изменения режима труда и отдыха экипажа;

применение индивидуальных средств защиты от шума и вибрации в виде заглушек, наушников и специальных шлемов, виброгасящей обуви, виброизолированных площадок и др.;

повышение устойчивости организма членов экипажа против возникновения шумо-вибрационной патологии с помощью производственной гимнастики, водных процедур, витамино-профилактики и др.;

проведение обязательных медицинских осмотров, как предварительных при поступлении на флот, так и периодических во время работы в соответствии с действующими приказами и положениями.

3.4.4. У входа в помещение с уровнем шума, превышающим 85 дБ(А), должна быть предупредительная надпись с текстом черного цвета на желтом фоне и минимальным размером букв 20 мм — «ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ ШУМА, ПРИМЕНЯЙТЕ НАУШНИКИ!»

3.5. ЗАЧИСТНЫЕ РАБОТЫ НА СУДАХ

3.5.1. Все зачистные работы в танках и отсеках судов выполняются силами и средствами специализированных очистных береговых или плавучих станций.

Зачистные работы должны быть максимально механизированы и автоматизированы. Зачистные работы в рейсе запрещаются.

3.5.2. Для мойки и зачистки танков и отсеков судов необходимо использовать только специальные химические моющие средства, разрешенные для этих целей Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Минздрава СССР. Для зачистки и мойки помещений, используемых для перевозки пищевых грузов, должна применяться вода питьевого качества.

3.5.3. Не разрешается сброс за борт остатков груза, нефтепродуктов, моющих и отработанных растворов. Слив перечисленных отходов производится в специальные береговые сооружения или плавсредства.

3.5.4. В течение всего периода зачистных работ проводится постоянный контроль за температурой, влажностью и содержанием токсических веществ в воздухе зачищаемых танков и отсеков.

3.5.5. В зачищаемых танках должна быть организована общеобменная приточно-вытяжная вентиляция переносными вентиляционными установками.

Приточный воздух должен подаваться на рабочее место, а вытяжка должна осуществляться из участков наибольшего скопления паров.

Принудительная вентиляция должна включаться не позднее чем за 1,5—2 ч до начала работы и действовать в течение всего периода зачистки.

3.5.6. Результаты анализа воздуха на содержание паров углеводорода и других токсических веществ действительны для той температуры воздуха, при которой отбиралась проба.

3.5.7. Предельно допустимая концентрация вредных веществ в зонах проведения зачистных работ не должна превышать уровней, указанных в табл. 25

3.5.8. Выброс воздуха из вентилируемого танка необходимо производить на высоте 1—2 м от самой высокой части судна для предотвращения попадания загрязненного воздуха в помещения судна.

Таблица 25

Уровни предельно допустимой концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны (извлечения из СН 245—71)

Наименование веществ	Величина предельно допустимой концентрации, мг/м³	Класс опасности	Агрегатное состояние
Бензин топливный: сланцевый, крекинг и др. (в пересчете на С)	100,0	4	п
Свинец и его неорганические соединения	0,01	1	а
Сернистый ангидрид	10,0	3	п
Серный ангидрид	1,0	2	а
Сероводород	10,0х	2	п
Сероводород в смеси с углеводородами C_1—C_5	3,0	3	п
Тетраэтилсвинец	0,005х	1	п
Углеводороды алифатические предельные C_1—C_{10}	300,0	4	п
Окись углерода	20,0	4	п
Уайт-спирит (в пересчете на С)	300,0	4	п

Примечание. В таблице приведены преимущественно агрегатные состояния веществ в условиях производства:
«х»—особо опасные,
«п»—парообразные,
«а»—аэрозоли.

3.5.9. Зачистные работы запрещается проводить при температуре наружного воздуха +30°С и относительной влажности 80%.

3.5.10. При прекращении подачи свежего наружного воздуха зачистные работы приостанавливаются, а рабочие покидают зачищаемый танк или отсек.

3.5.11. Зачистные работы в танках и помещениях, насыщенных парами нефтепродуктов и других токсических веществ, проводятся при обязательном использовании рабочими изолирующих противогазов с активной подачей воздуха в эти помещения и при строгом контроле и наблюдении за состоянием работающих.

3.5.12. Опилки, тряпки и другие обтирочные материалы, использованные при зачистке танков и отсеков нефтеналивных и других судов, а также емкостей для нефтетоплива и смазки, должны быть вынесены на берег и уничтожены в местах, отведенных для этой цели администрацией по согласованию с органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.

3.5.13. Емкости с моющими средствами должны храниться в специальном помещении зачистной станции. Запрещается оставлять их открытыми. На зачистной станции должно быть лицо, ответственное за хранение моющих средств.

Перевозка пищевых грузов и питьевой воды

3.6.1. Суда, предназначенные для перевозки пищевых грузов, должны подаваться под погрузку очищенными от ранее перевозимых грузов, тщательно вымытыми и, при необходимости, прошедшими дегазацию, дезинфекцию и дезинсекцию. Для мытья и дезинфекции помещений и емкостей под пищевые грузы применяются средства, разрешенные Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Минздрава СССР.

Контроль за санитарным состоянием судов, используемых для перевозки пищевых грузов, осуществляют органы и учреждения санитарно-эпидемиологической службы.

3.6.2. Скоропортящиеся пищевые грузы должны перевозиться на судах, оснащенных рефрижераторными установками.

3.6.3. Мясо и мясопродукты допускаются к перевозке по предъявлении ветеринарного свидетельства.

3.6.4. Предъявленные к перевозке скоропортящиеся пищевые грузы по качеству и упаковке должны удовлетворять требованиям ГОСТа и техническим условиям.

Грузоотправитель обязан предъявлять вместе с накладной сертификат с указанием в нем состояния груза, возможного срока его транспортировки, а на мороженые и охлажденные грузы — температуры.

3.6.5. Перевозка водным транспортом молока в специальных судах-цистернах (молоковозах) должна производиться при соблюдении следующих условий:

цистерны и молокопроводы после их опорожнения немедленно тщательно ополаскиваются теплой (+35°С) водой при помощи шлангов; затем моются 0,5%-ным раствором кальцинированной соды или 0,15%-ным раствором каустической соды при температуре от +50 до —70°С с применением щеток и ершей и быстро промываются горячей водой (не ниже +80°С) под большим напором;

для мойки цистерн, трубопроводов и оборудования разрешается использовать только воду питьевого качества, отвечающую требованиям ГОСТ 2874—73 «Вода питьевая». Использование забортной воды или воды из неизвестного источника запрещается;

после мойки цистерны и молокопроводы дезинфицируют 0,2%-ным раствором хлорной извести или острым паром, затем тщательно ополаскивают горячей водой, трубы укладывают в наклонном положении для просушки на специальные стеллажи и покрывают чистой тканью. Щелочные растворы не менее 1 раза в сутки заменяют свежими;

снаружи цистерны протирают чистой влажной тряпкой до полного удаления жировых и белковых частиц, а также пыли и грязи;

на перевозимое молоко должно предъявляться качественное удостоверение. Молоко к перевозке не принимается, если его кислотность выше 19%, температура выше +4°С, если оно содержит механические загрязнения и срок его доставки превышает допущенный срок хранения;

учреждениями санитарно-эпидемиологической службы проводится периодически бактериологический контроль за качеством молока, цистерны и молокопроводов.

3.6.6. При перевозке питьевой воды как груза водоналивными судами должны соблюдаться следующие условия:

перед приемом воды все емкости и цистерны судна должны быть тщательно промыты водопроводной водой, и, при необходимости, продезинфицированы;

после приема воды трубопровод, горловины и люки всех емкостей и цистерн судна должны быть плотно закрыты и опломбированы;

с приходом судна в порт назначения производится забор проб воды на санитарно-бактериологический анализ. Пробы воды берутся непосредственно из емкостей и цистерн через пробоотборные краны.

Перевозка сельскохозяйственных грузов

3.6.7. Перевозка сельскохозяйственных грузов и санитарная обработка судов после перевозки этих грузов производятся по Правилам, утвержденным Минсельхозом СССР под контролем органов ветеринарно-санитарного надзора и сельхозинспекции.

3.6.8. Перевозка зерна, муки и крупы должна производиться на тщательно подготовленных судах. Чтобы исключить возможность заражения грузов амбарными вредителями, в трюмах и емкостях проводится дезинсекция.

Погрузка протравленного зерна производится только механическим способом.

3.6.9. Погрузка зерновых грузов в трюмы, расположенные рядом с топливными цистернами, не допускается без устройства дополнительных коффердамов.

3.6.10. Перевозка животных крупными партиями должна производиться на специально оборудованных грузовых судах.

Мелкие партии животных и птиц разрешается перевозить на обычных грузовых судах.

3.6.11. При перевозке на судах животных крупными партиями необходимо соблюдение следующих условий:

во время рейса на судах должна производиться чистка животных и мест их стоянок. По указанию ветеринарно-санитарно-

го надзора производится однократная или многократная дезинфекция палубы и других помещений судна;

подозрительных на инфекционные болезни и больных животных выгружают в местах, указанных ветеринарно-санитарным надзором, изолируют (карантин) или уничтожают;

уничтожение и захоронение павшего скота производят по указанию ветеринарно-санитарного надзора в специально отведенных местах; сбрасывание погибших животных за борт судна запрещается;

сброс навоза производится в портах и на пристанях только в отведенных для этих целей местах;

остатки корма и нечистоты обеззараживаются и уничтожаются;

жидкие нечистоты откачиваются с судна в береговую канализацию или плавучие очистные станции.

3.6.12. Для предупреждения распространения инфекционных заболеваний перевозка кожевенного сырья, пушнины и шкур животных допускается только по предъявлению ветеринарных свидетельств. Шкуры животных, имеющих положительную реакцию на сибирскую язву, должны быть продезинфицированы, осмотрены ветеринарным надзором и только с его разрешения могут быть допущены к перевозке.

3.6.13. При перевозке сухосоленого и пресно-сухого животного сырья (шерсть, волос, щетина, пух, перо и т. п.) на одном судне с мокросоленым кожсырьем последнее должно размещаться отдельно.

3.6.14. Запрещается перевозка пищевых продуктов, фуража, предметов бытового потребления на одном судне с кожей, мехами и прочим сырьем животного происхождения.

3.6.15. Транспортировка сельскохозяйственных минеральных удобрений производится согласно требованиям «Санитарных правил по хранению, транспортировке и применению минеральных удобрений в сельском хозяйстве» № 1049—73, утвержденных Главным государственным санитарным врачом СССР.

Перевозка токсических грузов

3.6.16. Перевозка токсических грузов производится только на грузовых или специальных судах.

При перевозке токсических грузов администрация порта (пристани) обязана заблаговременно предупредить об этом санитарно-эпидемиологическую службу на водном транспорте и сообщить ей пункты погрузки и выгрузки.

На токсические грузы должны быть предъявлены сертификаты, в которых указываются основные химико-физические особенности перевозимых веществ.

3.6.17. При наличии на судне токсических грузов экипаж должен быть обеспечен необходимыми средствами индивидуальной защиты. Команда должна быть ознакомлена с мерами предосторожности, применяющимися при перевозке данного вида груза. После окончания работ команда проходит санитарную обработку.

3.6.18. После разгрузки судна грузовые помещения, в которых находились токсические грузы, должны быть тщательно осмотрены при соблюдении всех мер техники безопасности, очищены от остатков груза, а при необходимости остатки груза химически нейтрализуются.

3.6.19. При перевозке токсических грузов (ядовитые жидкости, этилированные нефтепродукты и т. п) посещение насосных отделений, танков, коффердамов и других помещений может допускаться только в том случае, если концентрация токсических веществ в воздухе указанных помещений не превышает предельно допустимых величин, утвержденных Главным государственным санитарным врачом СССР.

3.6.20. Грузовые операции с токсическими грузами должны регулироваться ведомственными инструкциями, согласованными с органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.

3.6.21. При погрузке и разгрузке пека должны строго соблюдаться требования «Санитарных правил при транспортировке и работе с пеками в морских и речных портах» СП № 1131—73, утвержденных Главным государственным санитарным врачом СССР.

3.6.22. Погрузка на суда навалом пылевидных грузов (цемента, извести-пушонки, фосфатной муки и т. п.) должна производиться с минимальным пылеобразованием.

Разгрузка трюмов от указанных грузов должна производиться пневматическим или механическим способом, снижающим пылеобразование.

Перевозка радиоактивных веществ

3.6.23. При перевозке на судах радиоактивных веществ необходимо руководствоваться «Правилами перевозки радиоактивных веществ», утвержденными Главным государственным санитарным врачом СССР.

Транспортировка умерших

3.6.24. Транспортировка умерших допускается на судах внутреннего плавания в специально отведенных помещениях, в металлических, тщательно запаянных гробах или в деревянных

гробах, помещенных в осмоленные ящики. Урны с прахом перевозятся в ящиках или другой соответствующей таре.

При транспортировке умерших отправителем должна быть предъявлена справка органов или учреждений санитарно-эпидемиологической службы.

Перевозка домашних животных

3.6.25. Домашних животных разрешается перевозить в клетках или корзинках; при пассажире (владельце животных), на специальном месте, отведенном администрацией судна.

Перевозка животных в пассажирских помещениях не разрешается. Охотничьи и служебные собаки перевозятся также при сопровождающем в специально отведенных местах. Сопровождающие должны иметь ветеринарно-санитарные документы на животных о прививках против бешенства и отсутствии инфекционных заболеваний.

Пассажир (владелец животных) обязан соблюдать чистоту и производить уборку за животными.

3.7. ДЕЗИНФЕКЦИОННЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ

3.7.1. Планирование, организацию и проведение профилактических дезинфекционных мероприятий на судах (дезинфекция, дезинсекция, дератизация) осуществляют дезинфекционные отделы санитарно-эпидемиологических станций.

3.7.2. В случаях выявления на судне инфекционного больного и при наличии других эпидемических показаний судовые помещения, в которых находился больной, должны подвергаться дезинфекции.

3.7.3. Для проведения дезинфекционных работ на судне необходимо иметь дезинфекционные средства и аппаратуру в соответствии с табелем снабжения.

3.7.4. В целях предупреждения появления на судах насекомых администрация судна обязана систематически проводить силами команды дезинсекционные мероприятия. На судне должен быть запас дезинсекционных средств для борьбы с насекомыми.

3.7.5. При обнаружении на судне хотя бы единичных экземпляров грызунов должна быть организована тщательная дератизация.

3.7.6. Суда смешанного «Река-море» плавания (при зарубежных рейсах) должны иметь свидетельство о дератизации или свидетельство об освобождении от дератизации (эти документы выдаются в соответствии со статьей 52 Международных санитарных правил)

4. САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СУДОВ И МЕДИЦИНСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ЭКИПАЖА И ПАССАЖИРОВ

4.1. Согласно действующим положениям и приказам Минздрава СССР и министерств здравоохранения союзных республик лица плавсостава, работающие на судах Минречфлота РСФСР или на судах других министерств и ведомств, подвергаются медицинскому освидетельствованию в лечебно-профилактических учреждениях, обслуживающих работников водного транспорта.

4.2. Медицинский персонал назначается на судно в соответствии с действующим Положением о судовом медицинском персонале, утвержденным заместителем министра здравоохранения СССР.

4.3. Судовой врач (фельдшер) в своей работе руководствуется Положением и Инструкцией о работе медицинского персонала на судах морского и речного флота, утвержденными Минздравом СССР.

4.4. Капитан судна обязан оказывать судовому медицинскому персоналу всемерную помощь и принимать меры к устранению отмеченных на судне нарушений Санитарных правил.

4.5. Судовой врач (фельдшер) совместно с капитаном судна устанавливает порядок медицинского обслуживания экипажа и пассажиров и содержания судна в надлежащем санитарном состоянии согласно требованиям настоящих Правил.

4.6. В помощь судовому медицинскому персоналу для ухода за больными и для поддержания чистоты в медицинских помещениях капитан судна обязан выделить санитара из числа членов экипажа.

4.7. На судах, где не предусмотрен по штату медицинский персонал, обязанности по оказанию первой медицинской помощи экипажу и пассажирам возлагаются на штурмана-механика, а на несамоходных судах — на шкипера.

Указанные должностные лица обязаны вести учет случаев оказания первой медицинской доврачебной помощи, своевременно пополнять запасы медикаментов, перевязочного материала и предметов ухода за больными в соответствии с требованиями «Табеля снабжения судов речного флота, не имеющих медицинских пунктов», утвержденного заместителем министра здравоохранения СССР.

4.8. На судах внутреннего плавания, не имеющих медпунктов и медперсонала, аптечка первой доврачебной помощи находится в специальном шкафу санитарной каюты. На судах, где нет санитарной каюты, аптечка находится в каюте штурмана-механика, а на несамоходных судах — у шкипера.

4.9. На судах смешанного «река-море» плавания спасательные шлюпки должны иметь аптечку первой помощи в специальной непромокаемой упаковке.

4.10. На каждое самоходное судно органами здравоохранения выдается перечень расположенных в районе плавания судна лечебных и санитарно-противоэпидемических учреждений, обслуживающих работников водного транспорта (больниц, амбулаторий, санитарно-контрольных и санитарно-карантинных отделов санитарно-эпидемиологических станций).

4.11. Владельцы судов по договоренности с местными органами здравоохранения на водном транспорте должны не реже одного раза в два года устраивать семинары для штурманов и шкиперов по вопросам санитарии, судовой гигиены и оказания первой медицинской помощи экипажу и пассажирам.

Семинары проводят специалисты из центральной бассейновой больницы и бассейновой санэпидстанции. По окончании семинара лицам, сдавшим зачеты, должны выдаваться соответствующие документы.

4.12. Санитарно-эпидемиологическое благополучие на судах обеспечивается проведением комплексных санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий. Проведение санитарно-гигиенических мероприятий, направленных на ликвидацию и предупреждение загрязнения внешней среды (водоемов, атмосферного воздуха), оздоровление условий труда, быта и отдыха плавсостава и предупреждение болезней, является обязанностью всех государственных органов, министерств, ведомств, управлений, пароходств и администрации судов.

4.13. Все члены экипажа и приравненные к ним лица обязаны подвергаться профилактическим прививкам против инфекционных заболеваний по требованию органов и учреждений санитарно-эпидемиологической службы на водном транспорте.

4.14. Запрещается посадка на суда лиц, вызывающих подозрение на инфекционные заболевания и психических больных без провожатых. Перевозка психических больных с сопровождающим лицом допускается только в отдельной каюте.

Неинфекционным больным, инвалидам, беременным женщинам или женщинам с маленькими детьми при посадке на судно должно оказываться содействие со стороны судового экипажа как в отношении внеочередности посадки, так и в предоставлении им места.

4.15. При обнаружении в пути инфекционных больных среди пассажиров или команды они должны быть немедленно изо-

лированы до момента эвакуации их с судна в порту или пристани, где имеется возможность госпитализации.

Примечание. При обнаружении на судне нескольких инфекционных больных или подозрительных на инфекционные заболевания капитан судна должен выделить необходимое количество кают под изолятор.

4.16. При эвакуации инфекционного больного с судна необходимо не допустить контактов его с пассажирами и членами экипажа. Место, где находился больной, а также вещи, с которыми он соприкасался, должны быть немедленно подвергнуты дезинфекции.

4.17. В случае смерти члена экипажа или пассажира во время рейса капитан судна обязан обеспечить сохранение тела покойного в отдельном помещении и на ближайшей пристани передать его органам милиции.

4.18. Санитарные осмотры на судах СССР производятся представителями органов и учреждений санитарно-эпидемиологической службы на водном транспорте, в том числе санитарными врачами бассейновых, портовых и линейных санитарно-эпидемиологических станций и их помощниками, дежурными врачами и помощниками врачей санитарно-контрольных (санитарно-карантинных) отделов указанных станций.

4.19. При санитарных осмотрах судна должны присутствовать капитан или его старший помощник, а также судовой врач или судовой фельдшер. На несамоходных судах при санитарных осмотрах присутствует шкипер.

Капитан обязан обеспечить присутствие лиц, необходимых при производстве санитарного осмотра, в том числе старшего механика, директора ресторана и др

Отсутствие представителя администрации не может служить препятствием к осмотру судна. Замена представителя администрации судна судовым врачом (фельдшером), не допускается

Повседневные осмотры судна судовой врач (фельдшер) проводит без участия администрации.

4.20. Санитарные осмотры машинных и котельных помещений, пищевого блока, пассажирских помещений общего пользования могут проводиться в любое время суток, а каюты экипажа и пассажиров осматриваются, как правило, с 8 до 22 ч.

При подозрении на серьезные нарушения санитарных требований на судне, а также на инфекционные заболевания осмотры кают представителями органов и учреждений санитарно-эпидемиологической службы и судовым врачом (фельдшером) производятся в любое время суток.

4.21. Администрация судна обязана оказывать лицам, производящим санитарный осмотр, полное содействие, давать необходимые объяснения, справки, предъявлять документы по вопросам санитарного состояния и оборудования судна.

4.22. На каждом судне должен быть санитарный журнал по форме, установленной Минздравом СССР, прошнурованный и скрепленный печатью бассейновой санитарно-эпидемиологической станции.

4.23. Каждый санитарный осмотр судна должен сопровождаться соответствующей записью в санитарном журнале судна. Запись скрепляется подписями лиц, производивших санитарный осмотр, и представителя администрации судна, ответственного за санитарное состояние его и за выполнение предъявленных в данной записи санитарных требований.

4.24. Запись в санитарном журнале ведется в двух экземплярах (под копирку), из которых первый остается в журнале, а второй у лица, производившего санитарный осмотр (см. прил. 3).

4.25. Администрация судна обязана выполнять все требования по проведению санитарных мероприятий и устранению санитарных нарушений в указанные сроки.

ОСНОВНАЯ ТЕРМИНОЛОГИЯ ПРИМЕНИТЕЛЬНО К НАСТОЯЩИМ ПРАВИЛАМ

Суда

Вновь проектируемое — судно, технический проект которого представлен на согласование спустя 6 мес после введения в действие настоящих Правил.

Вспомогательное — судно, используемое для вспомогательных целей флота (спасательные, пожарные, лоцманские суда, ледоколы, суда портового флота и т. д.).

Грузовое — транспортное судно, используемое для перевозки груза и не более 12 пассажиров.

Несамоходное — судно, не имеющее механического движителя.

Нефтеналивное (танкер) — судно, предназначенное для перевозки наливных огнеопасных грузов (сырой нефти, нефтепродуктов всех разрядов, а также других огнеопасных жидкостей технического назначения).

Пассажирское — судно, предназначенное для перевозки более 12 пассажиров.

Разъездное — судно, предназначенное для служебно-разъездных целей.

Самоходное — судно, имеющее механический движитель.

Скоростное — судно, имеющее проектную скорость хода не менее 30 км/ч (суда на подводных крыльях, суда на воздушной подушке, глиссирующие суда, суда с закритическим режимом движения и т. д.).

Технического флота — судно, предназначенное для дноуглубительных работ и поддержания фарватера (земснаряды, землесосы, плавкраны, шаланды, мотозавозни и т. д.).

Экипаж — все лица, внесенные в судовой штат, и другие лица, связанные с деятельностью данного судна, включая персонал, обслуживающий как экипаж, так и пассажиров.

Пассажиры — лица, принятые на борт судна к перевозке, не являющиеся членами экипажа и не выполняющие работ, связанных с эксплуатацией судна.

Помещения

Дежурные — судовые помещения для отдыха подвахты во время рейса (оборудуются на речных и озерных судах II и III групп).

Жилые для экипажа — судовые помещения для постоянного проживания и отдыха.

Котельное отделение — самостоятельное помещение, в котором установлены паровые котлы и обслуживающие их механизмы и устройства.

Машинное отделение — помещение, в котором размещены главная энергетическая установка (двигатели внутреннего сгорания, газовые турбины, главные электрические генераторы и др.) и вспомогательные механизмы и установки.

Медицинские — судовые помещения, предназначенные для медицинского обслуживания экипажа и пассажиров.

Общественные — судовые помещения, которые предусматриваются для культурно-массовых мероприятий, коллективного отдыха и питания пассажиров и экипажа (Красный уголок-столовая, столовые, рестораны, бары, салоны, клубы и т д.).

Пассажирские — судовые помещения для размещения и перевозки пассажиров.

Пищевого блока — судовые помещения, предназначенные для рабочего процесса разделки продуктов, приготовления пищи, раздачи пищи пассажирам и экипажу, а также посудомоечные и кладовые для хранения провизии.

Санитарно-бытовые — судовые прачечные и сушилки чистого белья, помещения для хранения и сушки спецодежды, помещения бытового обслуживания (парикмахерские, камеры хранения и т. д.).

Санитарно-гигиенические — судовые уборные (туалет), умывальные, душевые, ванные, бани, раздевальни и др.

Хозяйственные каюты — судовые помещения, предназначенные для приготовления и приема пищи на речных и озерных судах II и III групп.

Центральный пост управления (ЦПУ) — помещение, выделенное из машинного отделения, в котором расположены органы дистанционного управления главными и вспомогательными механизмами, контрольная аппаратура и постоянно находятся вахтенные.

Рабочая зона — пространство высотой не менее 2000 мм над уровнем настила площадки, где находится рабочее место

Рабочее место — место постоянного пребывания членов экипажа во время исполнения на судне служебных обязанностей. Постоянным рабочим местом считается место, на котором работающий находится большую часть (более 50% или более двух часов непрерывно) своего рабочего времени. Если при этом обслуживание процессов производства осуществляется в различных пунктах рабочей зоны, то постоянным рабочим местом считается вся рабочая зона. Временным рабочим местом считается место, необходимое для выполнения периодического контроля за работой механизмов, систем и устройств, выполнения профилактических осмотров, ремонта и др.

Зачистка танков — операция по удалению из танков остатков после мойки и пропаривания.

Мойка танков — операция по удалению из грузовых танков остатков нефтепродуктов и других технических жидкостей, их паров или газов путем пропаривания, механической промывки и вентиляции танков.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Бассейновая санитарно-эпидемиологическая станция

_____водного бассейна

СУДОВОЕ САНИТАРНОЕ СВИДЕТЕЛЬСТВО НА ПРАВО ПЛАВАНИЯ

Выдано _____19 г.

1. Тип судна _____

2. Наименование или № _____

3. Какому пароходству или организации принадлежит _____

_____

4. Число пассажирских мест

5 Число членов экипажа

6 Заключение органа или учреждения санитарно-эпидемиологической службы на водном транспорте о годности судна к плаванию, необходимых мероприятиях и сроках их проведения _____

_____

7 Срок действия свидетельства по « » 19 г

Главный государственный санитарный врач

водного бассейна

_____

(подпись)

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

МИНИМАЛЬНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ В СУДОВЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ

Жилые помещения

Каюта одноместная (командного состава): койка с головным светильником; диван для отдыха (по требованию заказчика); письменный стол с выдвижными ящиками; кресло или стул; раздвижной табурет; книжная полка; платяной шкаф; два крюка для платья на 1 чел. (крючки в платяном шкафу не учитываются); полочка или шкафчик для туалетных приборов; зеркало; настольная лампа; настольный электровентилятор (при отсутствии системы КВ); розетка электрическая; пепельница; корзина для бумаг; место (рундук) для хранения индивидуальных спасательных средств; умывальник с подводкой холодной и горячей питьевой воды или санузлом (по требованию заказчика).

Каюта двухместная (рядового состава): две койки с головными светильниками; стол или тумбочка; два стула или табуретки; платяной шкаф на два отделения; вешалка для верхнего платья и головных уборов; полочка для графина и стаканов; полочка для книг; зеркало; ящик для туалетных принадлежностей; умывальник (по требованию заказчика); рундук для хранения спасательных средств.

Пассажирская каюта. Оборудование пассажирских кают изменяется в зависимости от классности места и назначения судна. Минимальное оборудование на одного пассажира: койка с головным светильником; стол или тумбочка; стул (разрешаются складные по количеству мест второго яруса); платяной шкаф или крючки для одежды.

Дежурное помещение должно быть оборудовано минимально (по числу членов подвахты) мягкими диванами или койками с рундуками для постельных принадлежностей, столом, стульями или табуретками, шкафами, вешалками для одежды и головных уборов.

Для каждого члена экипажа необходимо иметь комплект постельных принадлежностей.

Общественные помещения

Столовая для команды (Красный уголок) должна быть оборудована обеденными столами с гигиеническим покрытием, стульями, шкафами для хранения посуды, книжными шкафами и ящиками для культинвентаря, зеркалом, вешалками, графинами для кипяченой воды, стаканами, настенным электровентилятором (в случае отсутствия системы КВ).

Кают-компания (салон отдыха комсостава) должна быть оборудована обеденными столами с гигиеническими покрытиями, стульями или креслами (возможна установка общего мягкого дивана), сервантом, книжным шкафом, зеркалом, вешалками для головных уборов, полкой или тумбочкой для автосатуратора и стаканов, ящиком для культинвентаря, электровентилятором.

В хозяйственной каюте необходимо иметь шкафы для столовой посуды, ящики для столовых приборов, кастрюли, чайник, электроплитки, кипятильник КНД, холодильник, умывальную раковину с подводкой воды питьевого качества.

Примечание. В тех случаях, когда на судне нет дизель-генератора или другого источника электроснабжения, по согласованию с органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы холодильники и электроплитки в хозкаюте могут не устанавливаться. В этом случае на судне должны быть предусмотрены сумки-холодильники, термосы и бачки с кипяченой питьевой водой.

Помещения бытового назначения

Умывальные помещения оборудуются: умывальниками (согласно требованиям настоящих Правил); одним настенным зеркалом при каждом умывальнике с полочкой для предметов личной гигиены, стаканом и др.; крючками для полотенец и платья; лампой над зеркалом.

Душевые помещения оборудуются: душевым устройством; мыльницей на переборке; нескользкой решеткой для ног; непрозрачной занавеской из водонепроницаемого материала; крючками для полотенец и платья; зеркалом.

Ванные оборудуются: ванной и душем; мыльницей на переборке; нескользкой решеткой на палубе; зеркалом; крючками для полотенец и платья; местом для сидения.

Уборные оборудуются: унитазом; писсуарами (только в общих туалетах); умывальниками; электрополотенцами (или другими приспособлениями); крючками для туалетной бумаги; туалетной щеткой с подставкой; двумя крючками для платья. В женских уборных должны быть установлены, кроме того, бачки с крышками и педалью.

Помещения пищеблока

Камбуз (согласно требованиям п. 2.3.14 настоящих Правил).

Раздаточные оборудуются мармитами, столами и стойками для раздачи пищи, хранения подносов и столовых приборов в случае самообслуживания пассажиров и экипажа. При размещении раздаточной на разных палубах с камбузом необходимо устанавливать электрохолодильник и электрокипятильник.

Буфет или бар (возможны варианты в сторону уменьшения или расширения) стойками буфетными с витриной, кофеварками электрическими, автосатураторами, холодильными шкафами или прилавками, столами, табуретами высокими с подножкой, буфетными полками для хранения посуды, стол-мойками на 3 отделения.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

АКТ САНИТАРНОГО ОСМОТРА СУДНА

Дата осмотра _____

Род судна (пассажирское, грузовое, ледокол, буксир и т. п.)

_____

Наименование судна, № _____

Кому принадлежит судно _____

Фамилия капитана (шкипера) судна _____

Должность и фамилия лица, производившего санитарный осмотр _____

_____

Место осмотра судна (наименование порта, пристани и т. п.)

_____

Обнаруженные санитарные дефекты (с указанием статьи Санитарных правил для судов или номера и даты Положений общего санитарного законодательства и ведомственных распоряжений Минречфлота РСФСР или другого владельца судна, а также Минздрава СССР или союзных республик) _____

Предъявлены санитарные требования

_____

Срок устранения

Подписи: Представитель органа или учреждения санитарно-эпидемиологической службы

Капитан или лицо, его заменяющее

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Общие положения 3

1.1. Назначение и применение Правил 3
1.2. Контроль за выполнением и применением Правил . . 4
1.3. Классификация судов 6

2. Санитарные требования, подлежащие выполнению при проектировании, строительстве и капитальном ремонте судов 8

2.1. Жилые помещения 8
2.2. Общественные помещения 14
2.3. Помещения пищевого блока 16
2.4. Санитарно-бытовые помещения 25
2.5. Санитарно-гигиенические помещения 27
2.6. Помещения медицинского назначения 32
2.7. Производственные и служебные помещения . . . 33
2.8. Помещения и оборудование на зачистных станциях . 36
2.9. Грузовые помещения и оборудование судов, используемых для перевозки специализированных грузов . . 36
2.10. Судовые системы 39
Системы водоснабжения 39
Системы сточно-фановые 41
Системы отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха 44
Освещение 55
2.11. Профилактика вредного воздействия шума и вибрации 61
2.12. Защита от воздействия электромагнитных полей . . 62
2.13. Защита от воздействия статического электричества . 64
2.14. Применение неметаллических материалов, употребляемых в оборудовании и отделке судовых помещений и систем 64
2.15. Предупреждение проникновения грызунов в судовые помещения 65

3. Санитарные требования, подлежащие выполнению при эксплуатации судов 66

3.1. Содержание судов и обслуживание пассажиров . . 66
3.2. Содержание помещений и оборудования пищевого блока 66
3.3. Судовые системы 75
3.4. Предупреждение вредного воздействия шума и вибрации на экипажи судов. 80
3.5. Зачистные работы на судах 81
3.6. Перевозка грузов 83
3.7. Дезинфекционные мероприятия 87

4. Санитарно-противоэпидемическое обеспечение судов и медицинское обслуживание экипажей и пассажиров 88

Основная терминология применительно к настоящим Правилам 91

Приложение 1. Судовое санитарное свидетельство на право плавания 93

Приложение 2. Минимальный перечень оборудования в судовых помещениях 94

Приложение 3. Акт санитарного осмотра судна 95

gost.e-ecolog.ru