5. УКАЗАНИЯ О ПРОВЕДЕНИИ САНИТАРНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ ВО ВРЕМЯ ПОЛЕВЫХ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ РАБОТ

Утверждены Главным государственным санитарным инспектором СССР 4 февраля 1948 г.

Во время полевых сельскохозяйственных работ должно быть предусмотрено проведение следующих санитарных мероприятий.

I. Устройство полевых станов

1. Место для устройства полевых станов нужно выбирать сухое, по возможности возвышенное, с небольшим скатом в одну сторону, обеспечивающим сток ливневых и хозяйственных вод, желательно озелененное с расположением полевого стана под защитой древесных насаждений.

При наличии на этой территории луж, ям, копаней, могущих быть местом выплода малярийных комаров, необходимо до организации полевого стана ликвидировать (засыпать) их.

Непроточные водоемы, используемые для хозяйственных нужд, а также проточные в случае выплода в них малярийных комаров должны периодически обрабатываться прикрепленным бонификатором. Сроки и метод обработки устанавливаются ближайшим врачебным участком или противомалярийным пунктом.

gost.e-ecolog.ru

2. Временные жилища, столовая, кухня, передвижные полевые ясли устраиваются в наиболее здоровой части участка. Стоянки для скота и сельскохозяйственные постройки, могущие оказать неблагоприятное влияние на окружающую местность и население, следует располагать в нижней (по рельефу местности) части участка на расстоянии не ближе 50 м от жилья и столовой-кухни.

В случае вынужденного размещения полевого стана вблизи мест выплода малярийных комаров (пруд, река и др.), независимо от обработки этих мест противомалярийными средствами, помещения для скота следует располагать между местами выплода малярийных комаров и полевым станом.

II. Жилище и устройство быта

1. Временные жилища на полевом стане могут состоять из палаток, шалашей, вагонов и жилых построек.

Палатки и шалаши при отсутствии задернения почвы следует устанавливать на утрамбованных площадках, обвалованных и с канавами для стока дождевых вод.

Для жилых построек могут быть использованы любые местные строительные материалы; жилые помещения должны иметь естественное освещение, быть сухими, защищенными от проникновения воды при дожде, с плотно сложенными наружными ограждениями.

2. Временные жилища устраиваются с разделением их по полу. Они должны быть оборудованы индивидуальными топчанами, складными койками или нарами вагонного типа, а также подстилками для спанья (солома, камыш, сено).

3. Жилища на полевых станах должны содержаться в чистоте.

4. Полевые ясли следует размещать в стороне от жилья и столовой-кухни, по возможности на озелененном участке, с выделением площадки для игр и установки навесов для детей. Полевые ясли устраиваются во временных постройках, отвечающих основным санитарным требованиям: помещения для детей должны быть сухими, светлыми, с достаточно плотными наружными ограждениями, а в малярийных местностях — с засетченными наружными дверями и окнами, а в остальных случаях защищенными от залета мух.

5. Место и приспособления для умывания при всех типах легкого строительства следует устраивать вне жилых помещений, по возможности под навесами.

6. На месте полевого стана следует предусмотреть возможность устройства в случае необходимости простейшей душевой установки (за фанерными или иными перегородками), а также использование имеющихся вблизи бань.

Для предотвращения заболачивания территории нужно устраивать канавки для отвода грязевых вод от душевой установки, умывальников, кухни в сторону от жилья и от детских яслей.

7. Находящимся в поле рабочим и колхозникам необходимо обеспечить возможность:

1) пользования навесом для сушки одежды и обуви;

2) пользования душем ежедневно после работы (при наличии душевой установки на полевом стане);

3) пользования баней один раз в неделю;

4) регулярной стирки белья и прозодежды

III. Водоснабжение

1. Снабжение работающих в поле хорошей питьевой водой в достаточном количестве является одним из важнейших санитарных мероприятий. Для этого необходимо проверить до начала полевых работ состояние источников, которые используются или будут использованы для питья и хозяйственных надобностей во время полевых работ (в совхозе в колхозе, на полевом стане), их пригодность в санитарном отношении; в случае необходимости произвести неотложный текущий ремонт насоса, единовременную очистку и дезинфекцию колодца, установить общественное ведро и т. п. Установить правила охраны источников (колодца, родника, реки) от загрязнения, очистку территории вблизи них от отбросов, запретить стирку белья вблизи источников и т. п.

Не допускать пользования водой для питья из явно загрязненных источников (пруд, болото и др.).

2. В случае необходимости обеспечить работающих в поле доброкачественной привозной водой; последняя должна ежедневно подвозиться к месту полевых работ в достаточном количестве в чистых бочках.

3. В тех случаях, когда нет уверенности в доброкачественности питьевой воды, необходимо снабжать работающих в поле достаточным количеством кипяченой воды. Если нет возможности организовать кипячение воды, следует обеспечить хлорирование воды в бочках по упрощенному способу.

Примечание. При расчетах емкости для хранения и подвоза воды ориентировочно исходить из нормы 10 — 12 л на человека, учитывая местные условия.

4. Вода для питьевых нужд должна сохраняться в специальных бачках с крышкой и краном, в ведрах с покрышками или в бочках. Необходимо иметь достаточное количество кружек или стаканов для питья.

5. Посуда для хранения питьевой воды и кружки для питья должны всегда содержаться в чистоте.

6. Посуда с водой для питья должна помещаться под навесом, в тени деревьев и т. п.

7. Место, где хранится питьевая вода, должно быть удалено от места стоянки лошадей, навозных куч и уборных.

IV. Общественное питание

1. Для приготовления или подогревания пищи в поле необходимо устроить полевой очаг. Место приготовления и приема пищи должно быть защищено от дождя навесом и удалено от стоянок скота (лошадей), уборных и т. п. Земля вокруг полевого очага должна быть утрамбована.

2. На кухне должны быть два стола: один — для обработки сырья и полуфабрикатов, другой — для продуктов, прошедших тепловую обработку. Крышки столов должны быть плотно сбиты, без щелей и должны быть гладко выструганы. Кроме того, на кухне необходимо иметь отдельные маркированные разделочные доски для сырых продуктов и для продуктов, подвергнутых тепловой обработке.

3. Мытье столовой посуды следует проводить в тазах в горячей воде со щелоком из золы. Вымытую посуду следует обдавать кипятком и просушивать на воздухе.

4. Вымытая и просушенная посуда и мелкий инвентарь должны храниться на закрытых от мух полках, в шкафах или в закрытых ящиках.

5. Для приготовления и хранения пищи допускается применять медную луженую, железную луженую чугунную, эмалированную, алюминиевую и глазурованную глиняную посуду.

Полуда медной и железной посуды должна производиться чистым оловом. Не разрешается применять для приготовления и хранения пищи оцинкованную посуду.

Посуда из оцинкованного железа допускается для хранения и кипячения воды.

6. Для сбора пищевых отходов и отбросов должны иметься бачки или ведра с плотно закрывающимися крышками. Отходы, не идущие на корм скоту, отбросы и моечные воды удаляют в специальную яму-ровик глубиной в 50 см и присыпают землей. При заполнении ровика на половину емкости его засыпают землей плотно, утрамбовывают и рядом вырывают новый ровик. Ровик должен находиться в 15 — 20 м от кухни.

Ведра и бачки из-под отходов и отбросов ежедневно должны промываться и просушиваться.

7. Для подвоза продуктов к месту полевых работ необходимо иметь:

а) для мяса, мясных продуктов — закрытые, плотные, выстроганные с обеих сторон, покрытые внутри оцинкованным железом ящики, котлы или баки (оцинкованные, эмалированные);

б) для хлеба — чистые, выстроганные с обеих сторон ящики с крышками;

в) для молока и молочных продуктов — специальную посуду.

8. Тару после перевозки продуктов следует немедленно тщательно вымыть и просушить.

9. Скоропортящиеся продукты— мясо, рыба, молоко и др. — должны завозиться из расчета не более суточной потребности. Завоз студня, а также изготовление его на месте в кухне полевых станов не допускаются.

10. Продукты и готовая пища должны храниться в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Для защиты от мух продукты, полуфабрикаты и готовую пищу следует прикрывать чистой легкой тканью (марля и др.) так, чтобы ткань не соприкасалась с продуктами

11. Пища должна готовиться отдельно для завтрака, обеда и ужина. Оставшаяся пища не должна смешиваться со свежеприготовленной и может быть употреблена только после тщательной повторной тепловой обработки (кипячение, прожаривание). Оставление пищи на следующий день не допускается.

12. Скот, предназначенный к убою и использованию для питания, должен быть перед убоем осмотрен ветеринарным работником. Мясо вынужденно забитого скота может употребляться в пищу только при наличии письменного заключения ветеринарного работника и после тщательной проварки небольшими кусками в первых блюдах. Изготовление вторых блюд, как-то: гуляша, рагу, запеканок и т. д., из мяса вынужденного убоя не разрешается.

13. Нельзя допускать употребления в сыром виде молока от коров, не обследованных ветеринарным надзором, от коров из хозяйств, не благополучных по заболеванию скота бруцеллезом и туберкулезом.

14. Каждый работающий в поле во время приема пищи должен быть обеспечен индивидуальной миской (тарелкой) и ложкой.

15. Персонал, приготовляющий пищу, должен быть снабжен фартуками, должен следить за чистотой рук, одежды и подвергаться медицинскому осмотру.

16. На кухне и при столовой должны иметься умывальники, снабженные мылом и полотенцами, отдельные для персонала, обслуживающего кухню, и для столующихся.

V. Удаление отбросов и очистка территории

1. Полевые уборные устраиваются отдельно для мужчин и женщин на расстоянии не ближе 20 м от жилья и 50 м от полевой кухни в виде ровиков не глубже 0,7 м; длина ровика берется из расчета 1 м на 20 человек, ширина — 0,3 м. Уборные отгораживаются

досками, переносными щитами из досок или плетня или должны быть защищены густым кустарником.

По мере заполнения ровики засыпают землей. Допускается использование ровиков не выше 30 см от поверхности земли, после чего ровик должен быть полностью засыпан землей, плотно утрамбован, а для дальнейшего пользования на его продолжении выкапывают новые ровики.

2. Сухой мусор и другие твердые отбросы собирают в мусорную яму, устраиваемую по типу ровиков на расстоянии не ближе 20 м от жилья, яслей и столовой-кухни.

3. Навоз до вывоза его в поле собирают подле мест стоянки для животных на утрамбованных площадках.

4. Содержимое ровиков и ямы для отбросов может быть использовано в дальнейшем в качестве удобрения на сельскохозяйственных участках.

VI. Гигиена труда и техника безопасности

1. В целях борьбы с вредным действием веществ для протравки при применении их в сельском хозяйстве работающие должны надевать спецодежду (комбинезоны из пыленепроницаемой ткани, шлем, респиратор, перчатки, защитные очки). Работающие по протравке семян должны быть проинструктированы о возможной опасности работы при несоблюдении санитарных правил.

2. Должна быть обеспечена возможная механизация погрузочно-разгрузочных операций и перемешивания ядовитых веществ и протравленного зерна в барабанах во избежание распыления и воздействия применяемых веществ при непосредственном соприкосновении с ними при ручных операциях.

3. Протравливание зерна необходимо производить на открытом воздухе; при этом вредная пыль должна относиться ветром в сторону от работающего на протравке. Протравливание зерна производится с подветренной стороны по отношению к жилью, животноводческим постройкам, птичникам, складам зерна и пищевых продуктов и не ближе 100 м от них.

4. Для борьбы с действием палящих солнечных лучей тракторы и комбайны должны быть снабжены брезентовыми покрышками (зонтами) над сидением тракториста и над площадкой комбайна.

5. Комбайнеры и трактористы должны быть снабжены комбинезонами, очками-консервами, широкополыми шляпами. Перед началом работы на тракторах и комбайнах необходимо тщательно осмотреть машину и убедиться в ее исправности. Неисправность машины может привести во время работы к тяжелым увечьям.

6. Движущиеся и незащищенные части на тракторе и комбайне должны быть соответствующим образом ограждены. Пусковые рукоятки мотора должны иметь приспособления против обратной отдачи ручки. Должна быть обеспечена четкая сигнализация между трактором и комбайном.

VII. Санитарно-просветительная работа

Местным организациям здравоохранения необходимо обеспечить:

1) проведение до начала полевых работ занятий с санитарными постами и общественными санитарными инспекторами, выделенными для обслуживания полевых сельскохозяйственных работ;

2) повышение гигиенических знаний трактористов, комбайнеров, рабочих прицепных машин, бригадиров (включение вопросов охраны здоровья в программу курсов повышения квалификации),

3) систематический инструктаж общественного санитарного актива по проведению оздоровительных мероприятий на полевых работах;

4) снабжение массовой литературой, наглядными пособиями, организацию бесед, радиопередач, передвижных выставок.

VIII. Наблюдение за проведением санитарных мероприятий

1. Наблюдение за благоустройством полевых станов, за кухней, столовой, временными жилищами, снабжением работающих в поле питьевой водой и проведением директорами совхозов, МТС и правлениями колхозов санитарных мероприятий должно быть возложено на каждом участке полевых работ на общественных санитарных инспекторов и санитарные посты, которые работают под руководством ближайшего пункта первой помощи и сельского врачебного участка.

2. К другим мероприятиям, которые должны проводиться общественными санитарными инспекторами под контролем участкового медицинского персонала, относятся.

1) своевременное выявление лихорадящих и других больных, подозрительных на инфекционное заболевание, срочная их изоляция и госпитализация по указанию медицинского персонала, обслуживающего полевые работы;

2) содействие медицинскому персоналу в наиболее полном и своевременном проведении профилактических прививок против кишечных инфекций, в выявлении больных малярией и раздаче им медикаментов по указанию медицинского работника;

3) правильное и рациональное использование дезинфицирующих средств, получаемых из ближайшего сельского медицинского участка.

gost.e-ecolog.ru