САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА

ДЛЯ СУДОВ ФЛОТА РЫБНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ ВНУТРЕННИХ ВОДОЕМОВ СССР

ЗДРАВООХРАНЕНИЕ РОССИИ



gost.e-ecolog.ru

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА
ДЛЯ СУДОВ ФЛОТА РЫБНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ ВНУТРЕННИХ ВОДОЕМОВ СССР

Москва
МОРКНИГА
2018

"Санитарные правила для судов флота рыбной промышленности внутренних водоемов СССР" (утв. Главным государственным санитарным врачом СССР 07.08.1980 № 2195-80). –М.:МОРКНИГА – 2018. — 64 с.
ISBN 978-5-903780-20-5

ISBN 978-5-903780-20-5

© «МОРКНИГА», 2018

Утверждаю
Заместитель Главного
государственного
санитарного врача СССР
А.И.ЗАЙЧЕНКО
7 августа 1980 г. № 2195-80

Согласовано

с Министерством рыбного
хозяйства СССР

с ЦК профсоюза рабочих
пищевой промышленности

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА
ДЛЯ СУДОВ ФЛОТА РЫБНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ ВНУТРЕННИХ ВОДОЕМОВ СССР

Правила предназначены для практических работников санэпидстанций на водном транспорте, инженерно-технических работников предприятий и организаций, занимающихся проектированием, строительством, ремонтом и эксплуатацией рыболовных судов внутренних водоемов, а также для командного состава флота рыбной промышленности внутренних водоемов СССР.

«Санитарные правила для судов флота рыбной промышленности внутренних водоемов СССР» разработаны сотрудниками Научно-исследовательского института гигиены водного транспорта Минздрава СССР и специалистами проектно-конструкторского бюро Сибирского научно-исследовательского и проектно-конструкторского института рыбного хозяйства РСФСР.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Назначение и применение Правил

1.1.1. Настоящие Правила устанавливают классификацию, основные санитарные требования к конструкции судов, устройству и оборудованию помещений и систем, мероприятия по защите судоэкипажей и окружающей среды от вредных воздействий, а также санитарные правила по содержанию этих судов в процессе эксплуатации в целях создания благоприятных для здоровья условий труда и быта экипажа, сохранения доброкачественной продукции промысла в процессе хранения и транспортировки.

1.1.2. «Санитарные правила для судов флота рыбной промышленности внутренних водоемов СССР» не повторяют требований, относящихся к безопасности плавания и к технике безопасности, которые регламентированы «Правилами классификации и постройки судов внутреннего плавания Речного Регистра РСФСР» и «Правилами техники безопасности на судах флота рыбной промышленности СССР».

1.1.3. Действие настоящих Правил распространяется на все добывающие, обрабатывающие, приемотранспортные, вспомогательные суда промыслового флота

внутренних водоемов СССР, используемые для поиска, лова, обработки (заморозки), хранения и транспортировки рыбы.

1.1.4. Настоящие Правила вступают в силу с 1 января 1982 г.

1.1.5. Строительство, переоборудование и модернизация судов по проектам, согласованным с органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы до вступления в силу настоящих Правил, могут производиться до очередной корректировки проекта, но не более 6 лет с момента его согласования.

Примечание. *По судам, строящимся за границей, - в течение срока действия контракта.*

1.1.6. Суда, построенные до введения в силу настоящих Правил, должны быть приведены в соответствие с ними по системам: водоснабжения, сточной канализации, вентиляции, кондиционирования воздуха, а также уровням шума и вибрации в сроки, установленные органами или учреждениями санитарно-эпидемиологической службы совместно с судовладельцами в порядке плановых заданий.

1.1.7. С вступлением в силу настоящих Правил «Санитарные правила для судов флота рыбной промышленности», изданные в 1959 г., в части требований к судам флота рыбной промышленности внутренних водоемов СССР отменяются.

1.2. Контроль за выполнением и применением Правил

1.2.1. Контроль за выполнением настоящих Правил осуществляется бассейновыми, портовыми и линейными санитарно-эпидемиологическими станциями на водном транспорте, а при их отсутствии - территориальными санэпидстанциями.

1.2.2. 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 - проектную документацию на суда зарубежной постройки;
- в главные санитарно-эпидемиологические управления, санитарно-эпидемиологические управления минздравов союзных республик - техническую документацию на типовое и серийное строительство судов (при серии более 5 единиц), а также индивидуальные проекты на строительство экспериментальных 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 на ремонт и переоборудование судов.

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

1.2.4. 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, в соответствии с действующими СНиП III-3-76 «Правила производства и приемки работ».

1.2.5. Выявленные при приемке головного судна нарушения санитарно-гигиени-

ческих 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.

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

1.2.7. Органы и учреждения санитарно-эпидемиологической службы при соответствии судна требованиям настоящих Правил выдают администрации судна Судовое санитарное свидетельство на право плавания сроком на 1 год (Приложение 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.

1.2.8. Органы и учреждения санитарно-эпидемиологической службы имеют право в любое время предъявить судовладельцам и администрации судов требования по устранению выявленных нарушений санитарных норм и правил.

1.2.9. Ответственность за выполнение и соблюдение настоящих Правил возлагается на Министерство рыбного хозяйства СССР, Министерство судостроительной промышленности, а также другие министерства и ведомства, организации и предприятия, осуществляющие проектирование, строительство, переоборудование, ремонт и эксплуатацию судов.

Примечание. Эксплуатация судов в режиме, предназначенном для судов высшей группы, может осуществляться только с разрешения органов санитарно-эпидемиологической службы и технической инспекции ЦК профсоюзов.

1.2.10. На каждом судне должны быть следующие служебные санитарные документы:

- судовое санитарное свидетельство на право плавания;
- судовой санитарный журнал;
- свидетельство о дератизации.

Примечание. *Для судов IV группы, не имеющих жилых помещений, судовые свидетельства и санитарные журналы должны быть у судовладельцев.*

1.3. Классификация судов

1.3.1. Рыболовные суда внутренних водоемов в отношении применения настоящих Правил разделяются на 4 группы:

- **I группа** - суда с продолжительностью непрерывного пребывания членов экипажа на борту свыше 10 суток независимо от численности экипажа;
- **II группа** - суда с продолжительностью непрерывного пребывания членов экипажа на борту не более 10 суток и численностью экипажа не более 10 человек;
- **III группа** - суда с продолжительностью непрерывного пребывания членов экипажа на борту не более 5 суток и численностью экипажа не более 10 человек;
- **IV группа** - суда с продолжительностью непрерывного пребывания членов экипажа на борту не более одних суток и численностью экипажа не более 5 человек.

Если численность экипажа судна или продолжительность непрерывного

пребывания членов экипажа на борту превышает установленную для той или иной группы величину, то судно приравнивается к более высокой группе.

1.4. Термины и определения

1.4.1. Промысловый флот внутренних водоемов включает следующие типы судов:

- **добывающие** - суда, предназначенные для ведения промысла и обработки объектов водного промысла;
- **обрабатывающие** - суда, предусмотренные для обработки объектов водного промысла;
- **приемотранспортные** - суда, предназначенные для приема груза в местах лова и транспортировки его к местам обработки;
- **вспомогательные** - суда, предназначенные для научных рыбохозяйственных исследований, обучения кадров, охраны запасов объектов водного промысла, контроля за соблюдением правил рыболовства и безопасности плавания, и прочие суда (буксиры, брандвахты и другие несамоходные и стоечные суда).

1.4.2. Экипаж судна - личный состав, находящийся на борту судна и обеспечивающий плавание и производственную деятельность судна.

На судах, предназначенных для научных исследований, обучения кадров, охраны запасов объектов водного промысла, контроля за соблюдением правил рыболовства и плавания, к числу экипажа причисляются все лица, связанные с деятельностью этих судов.

1.4.3. Командный состав - часть экипажа судна, отнесенная к данному составу в соответствии с действующим «Уставом службы на судах флота рыбной промышленности СССР».

1.4.4. Команда - часть экипажа судна, не являющаяся командным составом.

1.4.5. Продолжительность рейса - время от момента выхода судна в рейс из порта приписки судна или места базирования до момента его возвращения в порт приписки или в другой порт для отдыха или смены экипажа.

1.4.6. Постоянное рабочее место - место постоянного (более 50% или более 2 ч непрерывно) пребывания членов экипажа или портовых рабочих во время исполнения на судне служебных обязанностей.

1.4.7. Временное рабочее место - место доступа, необходимое для управления и контроля за работой устройств, механизмов, систем и оборудования, используемое членами экипажа периодически.

1.4.8. Убежище - помещение (укрытие) от непогоды.

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

2.1. Общие положения и требования

2.1.1. Применительно к настоящим Правилам судовые помещения разделяются на следующие группы:

- жилые помещения (каюты) предназначены для проживания и отдыха экипажа;
- общественные помещения предназначены для организации и проведения культурно-массовых мероприятий, коллективного отдыха, питания экипажа;
- помещения пищеблока и продовольственных кладовых предназначены для разделки продуктов, приготовления пищи, раздачи пищи, хранения запасов провизии, а также для мытья столовой, чайной и камбузной посуды;

- санитарно-гигиенические и санитарно-бытовые помещения предназначены для обеспечения личной гигиены и санитарно-бытового обслуживания экипажа;
- помещения медицинского назначения предназначены для оказания медицинской помощи экипажу при заболеваниях и несчастных случаях;
- помещения технической эксплуатации судна (рубки, центральные посты управления, посты управления) предназначены для выполнения работ по судовождению и радиосвязи, контролю за механизмами;
- помещения энергетических отделений (машинные отделения, котельные отделения, помещение рефрижераторных машин) предназначены для главных и вспомогательных механизмов;
- грузовые помещения (трюмы) предназначены для перевозки грузов;
- помещения судового снабжения предназначены для хранения судового имущества, расходных материалов;
- производственно-технологические помещения предназначены для обработки рыбы.

2.1.2. Взаимное расположение кают и помещений, в которых осуществляется рабочая деятельность экипажа, рекомендуется выполнять так, чтобы члены экипажа размещались по возможности вблизи мест их постоянной работы, а также с учетом их должностных категорий.

2.1.3. Двери всех помещений должны быть снабжены надписями, определяющими назначение помещения.

2.1.4. Не разрешается использовать для кают, общественных и медицинских помещений помещения, 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.

2.1.5. Все трапы в помещениях постоянного посещения экипажа должны быть расположены и устроены таким образом, чтобы пространство за трапом было легко доступно для уборки.

2.1.6. Высота судовых помещений в свету должна быть не менее 2,0. Для судов III и IV групп допускается иметь высоту помещения 1,9 м. Для судов III и IV групп светильники и воздухораспределители могут выступать не более чем на 100 мм.

2.1.7. Если на судне предусматриваются запасные места в каютах, необходимо их принимать в расчет при определении запасов питьевой и мытьевой воды, провизии и объема сточно-фановых цистерн.

2.2. Жилые помещения (каюты)

2.2.1. Для размещения экипажа на судах I, II, III групп должны быть предусмотрены каюты с индивидуальными спальными местами по числу членов экипажа.

2.2.2. Число мест в каютах, как правило, не должно превышать двух. На судах III группы допускается увеличение числа мест в каютах до четырех. Увеличение числа мест в каютах свыше двух на судах I и II групп может быть допущено по согласованию с органами или учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.

2.2.3. Не разрешается устройство кают над топливными цистернами без устройства

горизонтального коффердама высотой менее 0,6 м и рядом с топливными цистернами без вертикального коффердама шириной в одну шпацию.

Для предотвращения попадания воды в жилые помещения, имеющие непосредственный выход на открытую палубу, над трапами устраиваются тамбуры или капы, а также комингсы соответствующей высоты.

2.2.4. На судах длиной 25 м и менее высота жилых помещений, расположенных в трюме, может быть снижена на 150 мм только при технической невозможности соблюдения нормы, в таких случаях следует предусматривать сквозные световые фонари, возвышающиеся над палубой не менее чем на 0,4 м и имеющие в боковых стенках открывающиеся фрамуги или иллюминаторы.

2.2.5. Для всех кают экипажа полезная кубатура воздуха на одного человека должна быть не менее 6 куб. м.

Примечания:

1. Полезная кубатура помещений определяется умножением фактической высоты помещений на площадь, измеренную на полувысоте каюты, из полученного объема вычитается объем шкафов, рундуков и сквозных шахт (выгородок, вентиляционных труб), проходящих через каюту.

2. На судах длиной 25 м и менее допускается в отдельных случаях по согласованию с органами и учреждениями санэпидслужбы уменьшение полезной кубатуры воздуха на одного человека до 5,0 куб. м для судов I группы и до 4,0 куб. м для судов II - III групп.

3. В случае наличия кают со спальными местами на судах IV группы допускается снижение кубатуры воздуха на одного человека до 3,0 куб. м.

2.2.6. В каютах необходимо предусматривать мебель и инвентарь согласно табелю оснащения. Размеры коек, столов, стульев, шкафов, диванов и прочей судовой мебели должны соответствовать требованиям действующих стандартов.

В каютах на судах I группы должны быть установлены, а на судах II группы рекомендуется устанавливать умывальники с подводом горячей и холодной питьевой воды. Водоразборные краны должны быть оборудованы смесителями.

2.2.7. Койки в каютах могут устанавливаться не более чем в два яруса, причем расстояние между верхней кромкой нижней койки до нижней кромки верхней койки должно быть не менее 750 мм. От верхней кромки верхней койки до подволока должно быть расстояние не менее 800 мм.

Для судов III группы при расположении кают в корпусе судна в районе его лекальных обводов верхняя койка может быть смещена по отношению к нижней койке не более чем на 1/3 ее ширины или длины, а на судах длиной 25 м и менее - не более чем на 1/2 ширины или длины.

2.2.8. При двухъярусном расположении коек должны быть предусмотрены устройства для удобного и безопасного доступа на верхние койки.

2.2.9. Ширина проходов в каютах между переборкой и параллельной боковой стороной койки или между параллельными койками должна быть не менее 700 мм.

2.2.10. Койки должны быть расположены, как правило, таким образом, чтобы отдыхающий был направлен головой к диаметральной плоскости судна или к носу судна.

Койки, как правило, должны быть доступны по всей их длине, в отдельных случаях допускается примыкание стола или шкафа к койке, но не более чем на одну треть ее длины.

2.2.11. На судах I, II, III групп койки не должны располагаться под иллюминаторами и выходными отверстиями вентиляционных труб.

2.2.12. При расположении коек длинной стороной вдоль борта судна необходимо предусматривать теплоизоляцию борта из расчета, чтобы температура внутренней

поверхности зашивки борта на высоте 0,5 м от койки не отличалась от температуры воздуха в помещении более чем на 2 °С, на остальной поверхности - более чем на 4 °С.

2.2.13. В каютах капитана, старшего механика и помощников капитана рекомендуется устанавливать, помимо коек, мягкие диваны для отдыха длиной не менее 1,7 м.

2.2.14. На палубных судах III, IV группы и других судах менее 25 м длиной, совершающих рейсы продолжительностью 12 ч и менее, может быть предусмотрено только убежище (укрытие от непогоды). При продолжительности рейса более 12 ч, но не свыше 24, на палубных судах могут быть оборудованы дежурные помещения для отдыха, приема пищи и укрытия от непогоды, рассчитанные на число членов экипажа свободных от вахт.

Минимальный перечень оборудования помещений

I. Дежурное помещение:

- плита для разогрева пищи;
- кипятильник непрерывного действия;
- холодильник (бытовой);
- умывальник с подводом горячей и холодной питьевой воды;
- стол;
- стулья из расчета размещения членов экипажа, свободных от вахт;
- шкаф хранения сухой провизии и хлеба;
- ларь для хранения овощей;
- диваны для лежания из расчета размещения членов экипажа, свободных от вахт;
- шкафы или вешалки для одежды на каждого члена экипажа.

Примечания:

1. В технически обоснованных случаях, по согласованию с органами или учреждениями санитарно-эпидемиологической службы, допускается отсутствие кипятильника непрерывного действия, холодильника и подвода горячей воды к умывальнику.

2. В случае, если экипаж судна более 8 человек, должно быть выделено самостоятельное помещение для отдыха с установкой в нем диванов из расчета членов экипажа, свободных от вахт, а также шкафов или вешалок из расчета на весь экипаж.

II. Убежище:

- стол (допускается откидной);
- табуретки или скамейки из расчета всех членов экипажа;
- вешалки для одежды (число крючков из расчета всех членов экипажа).

2.2.15. Каждое беспалубное судно длиной более 8 м должно иметь приспособления для установки навесов (тентов) и должно быть обеспечено термосом для горячей пищи, бачком с питьевой водой емкостью не менее 5 л, а также приспособлением для закрепления его на судне, аптечкой.

2.3. Общественные помещения

2.3.1. Все общественные помещения в зависимости от их функционального назначения разделяются на:

- помещение для приема пищи - столовая;
- помещение для отдыха и культурно-массовых мероприятий - красный уголок.

Мебель и инвентарь общественных помещений предусматривается согласно табелю оснащения; размеры судовой мебели должны соответствовать требованиям действующих стандартов.

Примечание. *Для судов III и IV групп длиной менее 8 метров допускается отступление размеров мебели от действующих стандартов.*

2.3.2. На судах I, II и III групп должна быть оборудована столовая для экипажа. Столовая должна быть рассчитана для одновременного приема пищи не менее 50% всех членов экипажа.

Площадь палубы должна быть по 0,9 кв. м на каждое место. На судах с количеством экипажа 5 человек и менее столовая может не предусматриваться, допускается совмещение столовой с камбузом. В этом случае площадь камбуза должна быть увеличена из расчета одновременного размещения 50% членов экипажа; для установки обеденного стола и стульев должна быть предусмотрена площадь из расчета 1 кв. м на одно посадочное место, для судов длиной до 25 м - 0,75 кв. м.

2.3.3. На судах I группы с числом экипажа 15 человек и более должен быть предусмотрен красный уголок. На судах I группы с числом экипажа менее 15 человек и на судах II группы с числом экипажа более 5 человек также должен быть предусмотрен красный уголок, который может быть оборудован в одном помещении со столовой, при этом полезная площадь столовой должна быть увеличена с учетом размещения оборудования красного уголка.

2.4. Санитарные помещения

2.4.1. Санитарно-бытовые помещения

2.4.1.1. К санитарно-бытовым помещениям относятся прачечные, сушильные, гладильные, кладовые для хранения белья, раздевальни.

2.4.1.2. На судах I группы с количеством членов экипажа 10 человек и более должны быть предусмотрены прачечные для стирки судового белья, личного белья экипажа и спецодежды.

На судах этой группы с меньшим количеством экипажа отдельное помещение для прачечной может быть не предусмотрено, но в умывальной должно быть установлено необходимое оборудование и соответственно этому увеличена площадь умывальной.

2.4.1.3. Прачечная должна быть оборудована электрической стиральной машиной с центрифугой, устройством для замачивания белья и столом для глажения.

2.4.1.4. В прачечную должна быть подведена холодная и горячая вода; для кранов должны быть предусмотрены гибкие шланги. При отсутствии на судне системы горячего водоснабжения в помещении должен быть установлен кипятильник соответствующей производительности.

2.4.1.5. Палуба прачечной должна быть покрыта водонепроницаемым настилом, переборки и подволок прачечной должны быть металлическими и окрашены красками светлых тонов.

2.4.1.6. В палубе прачечной должны быть устроены шпигаты, не допускающие скопления воды. Сток грязной воды из стиральных машин, центрифуг и из других устройств должен быть отведен непосредственно в сточный трубопровод.

В прачечной должны быть предусмотрены нескользкие резиновые или пластмассовые решетки и резиновые коврики, допускающие легкую очистку, мытье и дезинфекцию.

2.4.1.7. Для сушки белья вблизи прачечной должно быть оборудовано сушильное помещение не менее 1 кв. м.

2.4.1.8. Для раздельного хранения чистого и грязного судового белья должны быть предусмотрены кладовые или шкафы соответствующих размеров.

2.4.1.9. Для хранения спецодежды на судах I группы должны быть предусмотрены из расчета численности экипажа индивидуальные шкафы. Шкафы для хранения спецодежды должны располагаться вне жилых помещений вдали от пищевого блока в специально предусмотренных помещениях - раздевалках.

Примечание. *Допускается установка шкафов вне специального помещения, но в местах, где одежда не будет подвергаться охлаждению.*

2.4.1.10. Для судов I, II групп для сушки спецодежды на судах независимо от сушильной для белья должны быть предусмотрены сушильные для спецодежды и обуви. Помещения для сушки спецодежды и обуви должны рассчитываться исходя из численности одной вахты, но быть не менее 0,5 кв. м.

На судах II и III групп индивидуальные шкафы могут располагаться в одном блоке с сушильными помещениями.

Для судов IV группы устройства сушилок для спецодежды и индивидуальных шкафов не требуется.

2.4.2. Санитарно-гигиенические помещения

2.4.2.1. К санитарно-гигиеническим помещениям относятся: туалеты, умывальные, душевые.

2.4.2.2. На всех палубных судах должны быть предусмотрены санитарно-гигиенические помещения в соответствии с таблицей 2.1.

Таблица 2.1

Нормы расчета санитарно-гигиенических помещений

Оборудование	Количество членов экипажа (допускаемая норма)	Примечание
на 1 унитаз	15	Члены экипажа, пользующиеся отдельным туалетом, умывальниками в каютах, отдельной
на 1 умывальник	10	душевой или ванной, в расчет не входят.
на 1 место для мытья	10	Умывальники, унитазы, души, расположенные в
(ванна или душ)		энергетических отделениях при пищевых блоках, в расчет не входят

2.4.2.3. Все санитарно-гигиенические помещения должны располагаться в металлических водонепроницаемых выгородках, иметь палубы, покрытые керамическими плитками, и иметь стоки, обеспечивающие быстрое удаление воды.

2.4.2.4. Наружные (холодные) переборки должны быть теплоизолированы и окрашены красками светлых тонов.

Санитарно-гигиенические помещения и установленное в них оборудование должно легко мыться и дезинфицироваться.

2.4.2.5. Умывальные помещения должны быть оборудованы индивидуальными раковинами с подводом к ним горячей и холодной питьевой воды. Каждая раковина должна быть оборудована кранами-смесителями.

В умывальном помещении должны быть зеркало с туалетной полкой, настенный светильник и крючки для полотенца.

На судах II, III групп умывальники могут быть установлены непосредственно в туалетах.

2.4.2.6. Дворы в помещениях должны устраиваться с комингсом и открываться при наличии коридора внутрь умывальной. В умывальных, расположенных на открытых палубах, дверь должна открываться наружу.

2.1.2.7. Рекомендуется устраивать индивидуальные душевые. Душевое помещение должно быть устроено с индивидуальной душевой секцией и раздевальной. Между раздевальной и душевой секцией должна быть занавеска из водонепроницаемого материала. Душевая секция должна быть отделена от раздевальной комингсом.

На судах II и III групп умывальник и душ могут быть расположены в одном общем помещении.

2.4.2.8. Душевая должна иметь штормовые поручни, мыльницу и резиновый коврик. Раздевальная при душевой должна быть оборудована: местами для сидения, крючками для одежды и полотенца, полками для белья и зеркалом. Площади душевой и раздевальной должны быть не менее 1,2 кв. м.

2.4.2.9. В каждом туалете общественного пользования в одной кабине может быть установлен только один унитаз.

2.4.2.10. В туалете должны быть запирающиеся кабины, имеющие ширину не менее 800 мм и длину 1100 мм.

2.4.2.11. Туалеты общественного пользования, за исключением туалетов с непосредственным выходом на открытую палубу, должны иметь тамбуры, отделяющие кабины с унитазом от выхода в коридор. В тамбуре должен быть умывальник для мытья рук, зеркало с туалетной полкой и крючок для полотенца.

Эти умывальники могут быть засчитаны в число нормируемых умывальников.

2.4.2.12. Туалеты не должны располагаться над жилыми каютами, камбузами, столовыми, помещениями для хранения и обработки пищевых продуктов. Входы в туалеты не должны располагаться в непосредственной близости от входов в пищеблок.

2.4.2.13. В кабинах туалетов должны быть установлены фаянсовые или металлические эмалированные унитазы. В кабинах палубных туалетов допускается установка унитазов типа «чаша Генуя».

Каждый унитаз должен быть оборудован промывочным приспособлением. Рекомендуется снабжать унитаз педалью.

Кабины туалетов должны быть оборудованы карманом для туалетной бумаги, штормовым поручнем и кувшином для ерша.

2.4.2.14. Туалеты на несамоходных судах необходимо устраивать на палубе или в корпусе с отводом фановой трубы в фекальную цистерну. Устройство навесных уборных или на кринолине запрещается.

2.5. Помещения медицинского назначения

2.5.1. На судах I группы с числом экипажа 20 человек и более должна быть оборудована санитарная каюта площадью не менее 5 кв. м.

2.5.2. К санитарной каюте должен быть свободный подход, допускающий беспрепятственное движение с больными на носилках.

Переборки и подволок каюты должны быть гладкими, окрашенными в белый цвет, палуба должна быть покрыта материалом, легко доступным для дезинфекции.

2.5.3. В санитарной каюте должны быть установлены:

- медицинская кушетка,
- шкаф для медикаментов,
- процедурный стол,
- два табурета,
- умывальник,
- ведро с педальным устройством.

Оснащение санитарной каюты инструментарием и медикаментами должно производиться согласно табелю оснащения, утвержденному Минздравом СССР и согласованному с Минрыбхозом СССР.

2.5.4. В санитарную каюту должна быть подведена горячая и холодная питьевая вода. Кран умывальника должен быть оборудован смесителем и локтевым затвором.

2.6. Помещения пищевого блока и продовольственные кладовые

2.6.1. Общие требования

2.6.1.1. На судах I, II и III групп должны предусматриваться помещения пищевого блока, в состав которого входят камбуз, заготовочные, посудомоечные и продовольственные кладовые (охлаждаемые и неохлаждаемые).

2.6.1.2. Состав и площади помещений пищеблока продовольственных кладовых определяются исходя из численности экипажа, продолжительности рейсов судна.

2.6.1.3. На судах I, II и III групп вход в пищевой блок не должен размещаться рядом с медицинскими, санитарно-гигиеническими и другими помещениями, из которых возможно проникновение неприятных запахов, газов, пыли и т.п.

2.6.1.4. При планировке помещений пищевого блока и размещения в нем технологического оборудования следует учитывать возможность соблюдения последовательности технологии процессов обработки продуктов, приготовления и реализации пищи, мытья посуды. Расстановка технологического оборудования должна обеспечивать свободный доступ к нему.

2.6.1.5. Материалы, используемые в пищеблоках для покрытия палуб, облицовки переборок, подволоков, должны быть светлых тонов, влагонепроницаемыми, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств, иметь нескользящую поверхность. Окна и наружные двери необходимо оборудовать приспособлением для установки противомоскитных сеток.

2.6.1.6. Разделочные столы должны быть цельнометаллическими с покрытием из нержавеющей стали или из других материалов, допущенных Минздравом СССР для этих целей.

2.6.1.7. Помещения пищеблока должны быть оборудованы системой питьевого водоснабжения с подачей холодной и горячей воды с температурой не ниже <...>, а также сточной системой для слива из моек и раковин использованных вод. В местах присоединения моечных ванн к сточным трубам необходимо предусматривать воздушные разрывы не менее 20 мм. Уклон палуб помещений пищевого блока должен способствовать быстрому стоку воды в шпигаты.

2.6.1.8. Через помещения пищевого блока не должны проходить паровые и сточно-фановые трубопроводы.

2.6.1.9. Приемники пищевых отходов и мусора должны оборудоваться в соответствии с требованием § 3.3.13, 3.3.15 настоящих Правил.

2.6.1.10. Для хранения спецодежды работников пищеблока и отдельно для хранения уборочного инвентаря и моющих и дезинфицирующих средств устанавливаются специальные шкафы.

2.6.2. Камбуз

2.6.2.1. Помещение камбуза должно предусматриваться на судах I, II групп. На судах III группы в дежурном помещении необходимо выделить место с необходимым оборудованием для подогрева и приема пищи, а на судах IV группы место для хранения термосов с горячей пищей, получаемых на берегу перед выходом в рейс.

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

- перед передней стенкой плиты не менее 800 мм;
- перед рабочими столами, пищеварочными котлами и другим оборудованием камбуза не менее 600 мм.

2.6.2.3. 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.

2.6.2.4. Камбузные плиты должны работать на электрическом или газовом отоплении. Плита должна устанавливаться таким образом, чтобы три стороны ее были доступны для обслуживания.

2.6.2.5. 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.*

2.6.2.6. 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.

2.6.2.7. На судах I и II групп камбузная плита должна иметь духовой шкаф для выпечки хлебобулочных изделий.

2.6.2.8. На судах I и II групп с численностью экипажа более 10 человек рекомендуется выделить отдельное помещение для заготовочной.

Помещения заготовочных допускается объединять с камбузом при соответствующем увеличении его площади для установки оборудования заготовочной (моечных ванн и стола).

2.6.2.9. На судах I группы в заготовочной или на камбузе необходимо предусматривать две ванны для мытья овощей и мяса и два разделочных стола для сырых и готовых продуктов.

На остальных судах при численности экипажа менее 8 человек допускается установка одного рабочего стола и одной ванны для мытья продуктов.

2.6.2.10. На камбузе должны быть предусмотрены разделочный стол и окно для выдачи пищи в столовую.

На судах II - III категории для раздачи разрешается использовать стол готовой продукции.

2.6.2.11. Для хранения продуктов на текущий день необходимо предусматривать кладовую расходных продуктов с холодильным шкафом или иметь на камбузе бытовой холодильник для скоропортящихся продуктов и ящик для суточного запаса сухих продуктов.

2.6.2.12. На судах I группы должно быть оборудовано помещение или выгородка для посудомоечной столовой посуды и приборов, где устанавливается стол для грязной посуды, трехгнездная ванна, оборудованная шлангом с душевой насадкой, сетка для ополаскивания посуды и шкафы (стеллажи) для сушки и хранения чистой посуды. При мытье должна соблюдаться последовательность операций, исключающая загрязнения вымытой и ополаскиваемой посуды. В посудомоечной рекомендуется предусматривать два окна: одно для приема грязной посуды, второе для выдачи на камбуз чистой посуды. При отсутствии технических возможностей на судах I группы, а также на судах других групп оборудование посудомоечной допускается устанавливать на камбузе.

2.6.2.13. Для мойки столовой и камбузных посуды и инвентаря на судах с численностью экипажа более 10 человек должна быть оборудована двухгнездная моечная ванна, при числе экипажа менее 10 человек допускается установка одногнездной ванны, оборудованной гибким шлангом с душевой насадкой и сеткой для ополаскивания посуды.

Примечание. *При отсутствии на судне системы горячего водоснабжения подвод к моечным ваннам горячей воды должен быть оборудован от электрокипятильника. При отсутствии на судне электричества вода должна подогреваться в емкостях, специально выделенных для этих целей.*

2.6.2.14. Для хранения камбузной посуды и инвентаря необходимо предусматривать специальные шкафы или стеллажи.

2.6.2.15. На камбузе необходимо предусматривать раковину с подводкой холодной и горячей воды для мытья рук.

2.6.3. Продовольственные кладовые

2.6.3.1. На судах I группы должны быть оборудованы: две охлаждаемые кладовые - для хранения мяса, мясопродуктов, с температурой -8 °С; для молочных и гастрономических продуктов с температурой до -1 °С; неохлаждаемая кладовая для хранения сухой провизии и муки.

Для хранения картофеля и овощей должно быть предусмотрено сухое, хорошо проветриваемое помещение.

На судах I группы при числе экипажа до 10 человек допускается оборудование одной охлаждаемой кладовой для совместного хранения скоропортящихся продуктов с разграничением мест хранения и обязательным устройством стеллажей для хранения сырых продуктов (мяса) и готовых к употреблению (гастрономических). Стеллажи и места хранения продуктов в кладовой должны быть доступны и удобны для мойки и санобработки.

На судах II группы должны быть оборудованы: охлаждаемая кладовая для хранения скоропортящихся продуктов с температурой от -2 до +4 °С и неохлаждаемая кладовая для сухих продуктов и муки. Для хранения картофеля и овощей должно быть предусмотрено сухое, хорошо проветриваемое помещение. На судах III группы допускается устанавливать бытовой электрохолодильник для кратковременного хранения скоропортящихся продуктов и лари для сухой провизии, овощей.

Примечание. *На судах длиной менее 25 м и при отсутствии источников электроэнергии необходимой мощности допускается хранение скоропортящихся продуктов в льдонабивных шкафах соответствующей емкости.*

2.6.3.2. Размещать продуктовые кладовые рекомендуется рядом с камбузом. На судах I группы при расположении этих помещений на разных палубах целесообразно предусматривать лифты.

2.6.3.3. Емкость продовольственных кладовых определяется общим количеством продуктов, подлежащих хранению на 1 человека в сутки, габаритами необходимого оборудования и шириной проходов, которые должны быть не менее 550 мм.

2.6.3.4. Общее количество пищевых продуктов, подлежащих хранению в кладовых, устанавливается путем расчета:

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

где:

H - количество пищевых продуктов в кг;

P - суточная норма на 1 человека в кг;

L - число членов экипажа;

R - длительность рейса, дней.

В таблице 3 приведены нормы продуктов на 1 человека.

Таблица 3

Наименование продукта	Суточная норма на 1 чел. в кг
Продукты, хранящиеся в охлаждаемых кладовых:	
Мясо и мясопродукты	0,250
Масло и жиры	0,085
Молочные продукты, яйца	0,250
Овощи, картофель	0,950
Фрукты и ягоды	0,250
Продукты, хранящиеся в неохлаждаемых кладовых:	
Хлебобулочные	0,600
Сухие продукты (сахар, крупа, макароны и др.)	0,250

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

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.

2.6.3.6. Кладовые для хранения сухих продуктов должны хорошо вентилироваться.

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

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

2.6.3.7. Лари для сухих продуктов должны быть внутри обиты листовой сталью. Крючки для подвеса мясных туш должны быть из нержавеющей стали или иметь покрытие, допущенное органами санитарно-эпидемиологической службы для этих целей.

2.7. Помещения технической эксплуатации судна

2.7.1. Рулевые рубки

2.7.1.1. В рулевых рубках рекомендуется обеспечивать максимальный круговой обзор; при расположении окон необходимо избегать «мертвых пространств». В

рулевых рубках рекомендуется предусматривать установку стеклоочистителей, приспособлений против отпотевания стекол и откидные светофильтры (желательно зеленого цвета).

2.7.1.2. Для правильной организации рабочего места судоводителя судов I, II и III групп все органы управления и индикаторы (приборы управления) оформлять в виде пульта управления, который должен обеспечивать работу штурмана в положении «стоя» и отвечать следующим положениям:

- высота пульта управления со стороны оператора должна быть не менее 1000 мм;
- все средства индикации на пульте управления должны располагаться в зоне видимости оператора (вахтенного) под углом не более 100 градусов, отдельно расположенные средства индикации должны находиться на высоте 800 - 1800 мм;
- наиболее важные индикаторы по управлению двигателями необходимо размещать в центральной части пульта управления;
- поверхность пульта управления должна быть матовой;
- органы управления должны быть расположены так, чтобы ими не загораживались шкалы приборов, расположенных на пульте;
- штурвал или кнопка индикаторов должны располагаться на высоте от 1000 до 1200 мм от палубы;
- движение органа управления должно отвечать логике движения объекта или направлению изменения на индикаторе.

2.7.1.3. На судах I и II групп рабочее место рулевого должно оборудоваться опорой для спины в виде стойки, регулируемой по высоте.

2.7.1.4. Генераторная установка радиолокационной станции должна быть расположена в специальном экранированном помещении - аппаратной.

2.7.2. Радиорубки

2.7.2.1. На судах I и II групп пульт управления с контрольной аппаратурой рекомендуется устанавливать в помещении радиорубки, а передатчик ВЧ, фидерные линии и коммутирующие устройства выносить в специально экранированное помещение.

2.7.2.2. На других судах 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.

2.7.2.3. Помещения радиорубки не должны быть смежными с жилыми и по возможности со служебными помещениями; в последнем случае фидерные линии не должны проходить через служебные помещения.

2.8. Помещения энергетических отделений

2.8.1. Оборудование в машинно-котельных и рефрижераторных отделениях должно размещаться с учетом обеспечения удобного обслуживания и безопасного доступа к нему.

Источники лучистого тепла, шума, вибрации рекомендуется размещать в отдельных помещениях или специальных выгородках (дизель-генераторы, вспомогательные котлы и т.д.).

2.8.2. Сепараторы и фильтровальные установки (при использовании «тяжелого» топлива) рекомендуется размещать в отдельных помещениях (выгородках).

2.8.3. Для правильной организации рабочего места вахтенного механика все органы управления и индикаторы (приборы управления) целесообразно оборудовать в виде пульта управления в отдельном звукоизолированном помещении (пост управления).

Пульт управления и контроля должен отвечать следующим требованиям:

- высота пульта управления должна быть 700 - 900 мм, при этом учитывается, что вахтенный механик работает в положении 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.

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

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

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

2.8.6. На судах, где из-за недостаточности площади машинно-котельного отделения не представляется возможным вынести пульты управления в закрытые тепло- и звукоизолированные, хорошо вентилируемые помещения, следует предусматривать противошумовые кабины или оборудовать дистанционное управление из рулевой рубки.

2.8.7. Оборудование, трубопроводы, фланцевые соединения, расположенные на рабочих местах и имеющие температуру ниже температуры помещения, должны быть покрыты изоляцией, исключающей возможность образования конденсата.

2.8.8. Теплоизоляция оборудования не должна затруднять доступа к оборудованию в случае его ремонта, иметь поверхность, допускающую санитарную обработку.

2.8.9. Рабочее место должно быть оборудовано так, чтобы исключался непосредственный контакт охлажденной или нагреваемой поверхности с телом работающего человека.

2.8.10. Установка вспомогательных котлов, работающих на твердом топливе (угле), не рекомендуется.

2.8.11. В машинно-котельных отделениях судов I группы, имеющих постоянную вахту, рекомендуется устанавливать раковины с подводом горячей и холодной питьевой воды.

2.8.12. Содержание ядовитых газов и паров в воздухе машинных и производственно-технологических помещений не должно быть выше предельно допустимых концентраций.

2.8.13. При наличии на судне установки для опрессования форсунок она должна быть оборудована устройством, препятствующим рассеиванию брызг.

2.8.14. Заполнение отсеков и цистерн топливом и маслом должно производиться закрытым способом.

2.8.15. Машинно-котельные и рефрижераторные отделения должны окрашиваться в светлые тона.

Окраска помещений, механизмов и трубопроводов должна производиться в соответствии с требованиями «Правил окраски судов флота рыбной промышленности СССР».

2.9. Производственно-технологические помещения для судов I категории и помещения для хранения и перевозки продуктов промысла

2.9.1. Все помещения, в которых производится обработка объектов промысла, а также хранение и перевозка рыбы и рыбопродуктов, должны отвечать требованиям настоящих Правил и действующим технологическим инструкциям по обработке рыбы.

2.9.2. Планировка производственно-технологических помещений и помещений для хранения и перевозки рыбопродукции должна исключать влияние микроклимата каждого из этих помещений на микроклимат соседних помещений, в которых проживают, работают или могут пребывать длительное время члены экипажа судна.

2.9.3. Планировка производственно-технологических помещений, расположение оборудования, конструкция опорных элементов и фундаментов оборудования должны обеспечивать возможность санитарной обработки помещений и оборудования.

Все производственно-технологические помещения должны быть оборудованы эффективной системой удаления сточных вод.

2.9.4. Для санитарной обработки палуб во всех производственно-технологических помещениях должен быть предусмотрен подвод горячей и холодной забортной воды.

В необходимых случаях, если это оговорено в инструкциях по эксплуатации машин и аппаратов, для их санитарной обработки должен быть предусмотрен подвод пара.

2.9.5. При планировке размещения оборудования в производственно-технологических помещениях должна исключаться возможность попадания отходов обработки в полуфабрикат или готовую продукцию.

2.9.6. Бункеры, чаны, ванны и другие емкости для сырья и полуфабриката готовой продукции должны иметь гладкие поверхности, обеспечивающие их очистку, мойку и дезинфекцию.

2.9.7. В составе рыбомучных установок должны предусматриваться специальные устройства, в максимально возможной степени ограничивающие выброс в атмосферу мучной пыли и выделение неприятных запахов.

2.9.8. Расфасовочно-упаковочный участок РМУ должен быть оборудован местной вытяжкой вентиляции с улавливанием мучной пыли.

2.9.9. Во избежание конденсации влаги на трубопроводах, температура поверхности которых ниже температуры помещения, должна предусматриваться соответствующая их тепловая изоляция.

2.9.10. Суда, предназначенные для хранения и перевозки рыбы, рыбных продуктов, должны быть оборудованы в соответствии с теми требованиями, которые предъявляются к данному виду хранения и перевозимой продукции.

2.9.11. Поддерживаемая в трюмах и танках температура должна обеспечивать сохранность качества перевозимого груза.

2.9.12. Покрытия, изоляция и система охлаждения трюмов не должны оказывать влияния на качество перевозимого груза.

2.9.13. Поверхности трюмов должны быть гладкими, допускающими очистку, мытье и дезинфекцию. Соединения облицовочного материала должны исключать возможность скопления грязи.

2.10. Защита судовых помещений от грызунов

2.10.1. На всех судах для защиты от грызунов необходимо предусматривать следующие мероприятия:

а) избегать создания укрытых, трудно просматриваемых мест в трюмах, помещениях пищевого блока, рундуках, ящиках для хранения инвентаря, основаниях площадок для бухт канатов, цепей и т.п., а также отверстий в фундаментах кнехтов, палубных механизмов и т.п.;

б) предусматривать обивку металлическими листами деревянных поверхностей, которые могут быть повреждены крысами (низ дверей, крышки, внутренние стенки и дно провизионных ларей и т.п.);

в) предусматривать сетки на выходных отверстиях приточной и вытяжной вентиляции. Сетка должна иметь сечение проволоки не менее 1,0 - 1,25 мм, а размеры ячеек не более 12,5 мм, сетка должна быть вязаная.

3. СУДОВЫЕ СИСТЕМЫ

3.1. Система отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха

3.1.1. Микроклиматические условия в судовых помещениях

3.1.1.1. Для обеспечения нормируемых микроклиматических условий в судовых помещениях должны быть предусмотрены системы отопления и вентиляции или системы кондиционирования воздуха.

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

В зависимости от назначения помещения нормируется один, два, три или четыре параметра.

В качестве показателя средней радиационной температуры принимается алгебраическая разность между температурой воздуха помещений и средней температурой ограждений - подволок, переборок и палуб, причем разность между температурой воздуха помещений и температурой ограждений должна быть не более 4 °С.

Нормируемый показатель средней радиационной температуры обеспечивается соответствующей тепловой изоляцией ограждений. Сочетание всех четырех параметров, характеризующих микроклиматические условия, может быть выражено значением результирующей температуры (°РТ).

3.1.1.3. При оборудовании судовых помещений системами отопления и вентиляции микроклиматические условия должны соответствовать указанным в таблице 4.

Примечание. В холодный период вентиляционный воздух, подаваемый в жилые, общественные и служебные помещения судов мощностью выше 450 л.с., должен подогреваться до температуры, нормируемой для данного помещения.

Таблица 4

Микроклиматические условия в судовых помещениях При работе систем вентиляции и отопления

	Зимний период температура наружного воздуха +10 и ниже			Летний период температура наружного воздуха +10 и выше	
	Температура воздуха в помещении, °С	Относительная влажность в помещении в % <*>	Скорость движения воздуха в м/сек.	Температура воздуха помещений в °С	Скорость движения воздуха в м/сек.
1. Каюты	20	40 - 60	0,15 - 0,25	Не более чем на 5° выше наружной расчетной температуры	0,15 - 0,5
2. Общественные помещения (столовая, красный уголок)	20	40 - 60	0,15 - 0,25	То же	0,15 - 0,5
3. Санитарно-бытовые помещения:					
а) прачечные, гладильные	Не ниже 16	-	0,15 - 0,5	Не более чем на 8° выше расчетной температуры	0,15 - 0,5
б) кладовые чистого и грязного белья	Не ниже 16	-	-	-	-
в) сушильные	45				
4. Санитарно-гигиенические помещения:					
а) туалеты, умывальни	20	-	-	-	-
б) душевые общественного пользования	25				
в) раздевальни при них	20				
5. Помещения медицинского назначения (санитарная каюта)	21	40 - 60	0,15 - 0,25	Не более чем на 5° выше наружной расчетной температуры	0,15 - 0,5
6. Помещение пищевого блока (камбуз, заготовочные, посудомоечные)	Не ниже 16	40 - 60	0,25 - 0,5	Не более чем на 8° выше наружной расчетной температуры	0,2 - 0,7

<*> Принимается в случае организации воздушного отопления

	Зимний период температура наружного воздуха +10 и ниже			Летний период температура наружного воздуха +10 и выше	
	Температура воздуха в помещении, °С	Относительная влажность в помещении в % <*>	Скорость движения воздуха в м/сек.	Температура воздуха помещений в °С	Скорость движения воздуха в м/сек.
7. Помещения технической эксплуатации судна:					
а) рулевые рубки	17	40 - 60	0,15 - 0,25	Не более чем на 5° выше наружной расчетной температуры	0,15 - 0,5
б) штурманские рубки (отдельно расположенные)	20	40 - 60	0,15 - 0,25	То же	0,15 - 0,5
в) радио- и телерубки	20	40 - 60	0,15 - 0,25	То же	0,15 - 0,5
г) агрегатные радиооборудования и электронавигационных приборов и другие аналогичные помещения	16	40 - 60	0,15 - 0,25	Не более чем на 8° выше наружной расчетной температуры	0,15 - 0,5
				То же	0,15 - 0,5
8. Энергетические отделения главных и вспомогательных механизмов на рабочих местах					
а) при отсутствии ЦПУ	Не ниже 12° (при щих механ.)			Не более чем на 8° выше наружной расчетной температуры	0,5 - 1,5
б) при наличии ЦПУ	-"-			Не более чем на 10° выше наружной расчетной температуры	0,5 - 1,5
в) ЦПУ	20	40 - 60	0,15 - 0,25	Не более чем на 5° выше наружной расчетной температуры	0,3 - 0,8

	Зимний период			Летний период	
	температура наружного воздуха +10 и ниже			температура наружного воздуха +10 и выше	
	Температура воздуха в помещении, °С	Относительная влажность в помещении в % <*>	Скорость движения воздуха в м/сек.	Температура воздуха помещений в °С	Скорость движения воздуха в м/сек.
г) мастерские и другие производственные помещения, где расположены механизмы, оборудование, аппаратура	18	-	-	Не более чем на 8° выше наружной расчетной температуры	0,5 - 1,0
9. Хозяйственные кладовые и помещения судового снабжения	Не ниже 16	-	-	-	-
10. Производственно-технологические цехи с тепловыделениями (рыбомучной)	20	40 - 60	0,25 - 0,5	Не более чем на 8° выше наружной расчетной температуры	0,5 - 1,5
11. Технологические цехи без тепловыделений (цех заморозки, засолки)	18	40 - 60	0,15 - 0,25	Не более чем на 5° выше наружной расчетной температуры	0,2 - 0,7

3.1.1.4. При оборудовании кают, общественных и медицинских помещений системами кондиционирования воздуха микроклиматические условия должны соответствовать значениям результирующих температур, указанных в таблице 5.

Таблица 5

Комплексные величины микроклимата в градусах результирующих температур (°РТ)

Районы плавания	Периоды года	Комплексные величины микроклимата в °РТ
1. Южный Реки: Волга (ниже Саратова), Днепр (ниже Киева), Дон, Кубань, Аму-Дарья, Аральское море	летний	23,2
2. Умеренный Реки: Волга (выше Саратова), Днепр (выше Киева), Москва, Ока, Кама, Белая, Обь, Иртыш, Енисей, Ангара, Лена, Амур, озеро Байкал	летний	20,3

Районы плавания	Периоды года	Комплексные величины микроклимата в °РТ
3. Северный Реки: Северная Двина, Печора, Нева, Свирь, Волхов, Шексна, Яна, Индигирка, Колыма Озера: Ладожское, Онежское, Ильмень	летний	19,3
4. Все районы	зимний	18,3

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 до 0,5 м/с);
- разница между радиационной (средняя температура ограждения) и конвекционной температурами не должна превышать +/- 2 - 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 °РТ по номограмме с учетом расчетного значения радиационной температуры и принимаемых величин относительной влажности и скорости движения воздуха.

Для расчетов составляющих параметров микроклимата следует руководствоваться методикой, изложенной в приложении № 2 «Санитарные нормы микроклимата для жилых и общественных помещений судов внутреннего и смешанного плавания при оборудовании их системами кондиционирования воздуха», № 1183-74 (не приводится).

3.1.1.5. При оборудовании системами кондиционирования воздуха помещений технической эксплуатации судна в постах управления и рабочих помещениях энергетического отделения, камбузе и других производственных помещениях микроклиматические условия в летний период должны соответствовать величинам, указанным в таблице 6.

Таблица 6

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	О со 1 о СЛ
	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	О со 1 о СЛ
	Северный	23 - 25	0,2 - 0,3

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

Микроклиматические условия в данных помещениях в зимний период должны соответствовать величинам, указанным в таблице 4.

3.1.2. Требования к системе отопления

3.1.2.1. Все судовые помещения должны быть оборудованы системами воздушного или водяного отопления.

Примечания: 1

Паровое отопление допускается применять для помещений машинного отделения, производственно-технологических, санитарно-гигиенических помещений и в помещениях судового снабжения.

2. В технологически обоснованных случаях по согласованию с органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы допускается применение электрического отопления.

3. В убежищах и дежурных помещениях судов III и IV групп допускается для отопления использовать безугарные плиты (камельки), работающие на твердом топливе.

3.1.2.2. Система отопления должна обеспечивать в зимний и переходный периоды года (при температуре наружного воздуха ниже +10°) температуры воздуха в судовых помещениях в соответствии с нормами, приведенными в таблице 4.

3.1.2.3. При устройстве системы воздушного отопления должно быть предусмотрено увлажнение воздуха. Температура поступающего в помещение воздуха не должна превышать 40 °С.

3.1.2.4. Величина воздухообмена при воздушном отоплении должна соответствовать нормам, указанным в таблице 7.

Таблица 7

Величины воздухообмена и минимальные нормы подачи воздуха в судовых помещениях

№ п/п	Наименование помещения	Расчетное количество воздуха			Примечание
		Общее количество воздуха, куб. м/час или обм./час	Минимальное количество воздуха на 1 чел., куб. м/час	Количество вытяжного воздуха	
1	2	3	4	5	6
1	Каюты	По расчету на ассимиляцию избыточных тепловыделений	33	По балансу с притоком	Удаление воздуха через жилые коридоры
2	Общественные помещения (столовая, красный уголок)	_"_	20	То же, но при размещении рядом с камбузом на 2 обм./ч меньше притока	Самостоятельная система
3	Санитарно-бытовые помещения:				
	а) прачечные, гладильные	По расчету на ассимиляцию избыточных тепловыделений	33	На 5 обменов больше притока	_"_
	б) помещения спецодежды	6 - 8 обменов	-	8 - 10 обменов	_"_
4	Санитарно-гигиенические помещения:				
	а) туалеты	-	-	50 куб. м/ч на один унитаз 25 куб. м/ч на один писсуар	Автономная вытяжная система
	б) ванные, умывальные, душевые, раздевальни при них	5 обменов	33	10 обменов	_а_
5	Медицинские помещения (санитарная каюта)	По расчету на ассимиляцию избыточных тепловыделений	33	По балансу с притоком	Самостоятельная система

6	Помещения пищевого блока:				
	а) камбузы	По расчету на ассимиляцию избыточных тепловыделений	50	На 5 обменов больше притока	Самостоятельная система
	б) посудомоечные	По расчету на ассимиляцию избыточных тепловлаговыделений	33	На 5 обменов/ч больше притока	_"_
8	Продовольственные кладовые	По СН9-873-69			
9	Кладовые сухих продуктов	5 обменов/ сутки		6 обменов/ сутки	_"_
10	Помещения технической эксплуатации судна: а) радиорубки, штурманские помещения и рулевые рубки	По расчету на ассимиляцию избыточных тепловыделений, но не менее 10 обм./ч	33	По балансу с притоком	Общесудовая система
11	Энергетические отделения главных и вспомогательных механизмов	По расчету на ассимиляцию избыточных тепловыделений		По балансу с притоком	Самостоятельная система
12	Помещения холодильных машин	25 - 30 обменов		30 - 35 обм./ч	_"_
13	Аккумуляторные помещения	В соответствии с Правилами Регистра СССР			
14	Кладовые: шкиперские, малярные, фонарные и т.п.	10 обменов		12 обменов/ч	_"_
15	Трюмы для перевозки рыбы, охлаждаемые и неохлаждаемые	В соответствии с технологическими требованиями			_"_

16	Производственно-технологические помещения без тепловыделений на рабочих местах	По расчету на ассимиляцию избыточных тепловыделений		По балансу с притоком	Самостоятельная система
18	Производственно-технологические помещения с тепловыделениями на рабочих местах	То же		На 2 - 3 обм./ч больше притока	" – –

Примечание:

1. В воздухе судовых производственных помещений содержание вредных веществ не должно превышать ПДК в воздухе рабочей зоны, а в помещениях не превышать ПДК в атмосферном воздухе населенных мест в соответствии с действующим санитарным законодательством.

3.1.2.5. Каждый нагревательный прибор должен иметь устройства для регулирования температуры нагрева. Конструкция нагревательных приборов должна обеспечивать легкую очистку от пыли.

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

3.1.2.7. Прокладка магистральных трубопроводов свежего пара через жилые, общественные и медицинские помещения не допускается. Все трубы парового отопления должны быть изолированы. Грелки парового отопления должны иметь съемные кожухи или ограждения для предохранения от ожогов.

3.1.3. Система вентиляции

3.1.3.1. Вентиляция судовых помещений должна быть приточно-вытяжной с искусственным или естественным побуждением и обеспечивать необходимый воздухообмен в судовых помещениях в соответствии с таблицей 7 и микроклиматические условия в соответствии с нормами, приведенными в таблице 4.

Примечание. *На судах III и IV групп допускается устройство только естественной вентиляции.*

3.1.3.2. В расчете производительности системы вентиляции не должен учитываться воздухообмен через иллюминаторы и двери, а также световые люки.

Примечание. *В технически обоснованных случаях на судах мощностью до 450 э.л.с. по согласованию с органами и учреждениями санэпидслужбы в машинных отделениях допускается использовать световые люки в качестве дополнительного расчетного средства естественной приточной вентиляции.*

3.1.3.3. Все воздухораспределительные устройства должны располагаться в местах,

исключающих попадание в них загрязненного воздуха и газа, а также попадания воды.

3.1.3.4. Воздуховоды 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.

3.1.3.5. Во избежание попадания загрязненного воздуха в жилые и общественные помещения за счет перетекания из других помещений рекомендуется следующая организация воздухообмена: воздух подается в каюты, из кают через дверные жалюзийные решетки поступает в коридор, из коридоров воздух удаляется наружу через вытяжную вентиляцию санитарных помещений и выходы.

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

3.1.3.7. Самостоятельные приточно-вытяжные вентиляционные системы, не связанные с другими, должны проектироваться для помещений, в которых возможно выделение вредных газов и специфических запахов (МКО, медицинских, санитарно-гигиенических помещений, продовольственных кладовых и др.). Для помещений пищеблока должна предусматриваться автономная вытяжная вентиляция.

3.1.3.8. Воздухораспределительные устройства искусственной вентиляции рекомендуется оборудовать удобно управляемыми регулировочными устройствами, изменяющими направление и скорость потока воздуха. Для очистки воздухоотводов от пыли и других засорений в воздуховодах должны быть предусмотрены отверстия со съемными крышками.

3.1.3.9. Естественная вентиляция должна быть самостоятельной для обслуживаемого помещения; вентиляционные головки труб естественной вентиляции должны обеспечивать в судовых помещениях непрерывный воздухообмен.

3.1.3.10. Все приточные вентиляционные устройства и вытяжные отверстия естественной вентиляции должны быть оборудованы приспособлениями для установки съемных средств защиты от крылатых насекомых.

3.1.3.11. Камбуз должен быть оборудован принудительной приточной вентиляцией через воздухораспределительные устройства, позволяющие регулировать направление и скорость воздуха.

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

3.1.3.13. В столовых расположение приточных и вытяжных отверстий должно обеспечивать равномерную вентиляцию всего объема помещения.

3.1.3.14. Из сушильных помещений для рабочей одежды должна устраиваться эффективная вытяжная вентиляция. Производительность отопительных приборов с учетом вытяжной вентиляции должна определяться из условий высушивания рабочей одежды не более чем за смену (вахту).

3.1.3.15. Приточная вентиляция машинно-котельных отделений должна быть с искусственным побуждением.

Естественный приток допускается только в МКО судов мощностью до 300 э.л.с.

Вытяжная вентиляция МКО для всех судов допускается естественная.

Воздухообмен в МКО в теплый период должен обеспечить перепады температур в соответствии с приведенными в таблице 4.

3.1.3.16. Организация воздухообмена в машинно-котельных отделениях и других помещениях с тепло- и газовыделениями должна полностью исключать попадание загрязненного воздуха в жилые помещения.

3.1.3.17. Приточный воздух должен подаваться в рабочую зону помещения, на места постоянного пребывания вахтенного и ремонтные площадки.

Удаление не использованного на горение воздуха из машинно-котельных отделений должно осуществляться из верхней зоны помещения, как правило, через кожух дымовой трубы.

3.1.3.18. Подача воздуха к основным рабочим местам (посты управления, механические мастерские, главный электрораспределительный щит и т.п.) должна производиться через поворотные воздухораспределители, позволяющие изменять направление и скорость воздушного потока.

3.1.3.19. В машинно-котельных помещениях с постоянной вахтой при наличии на судне системы кондиционирования воздуха должно предусматриваться воздушное душирование постов управления.

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

В холодный период душирующий воздух должен иметь температуру 18 - 23 °С.

3.1.3.20. В местах (или выгородках) установки топливных и масляных сепараторов должна быть предусмотрена местная вытяжная вентиляция, патрубки которой должны располагаться 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.

3.1.3.21. Испытание форсунок должно производиться в закрытых стендах. При отсутствии последних выгородки для испытания форсунок должны быть оборудованы вытяжной искусственной вентиляцией.

3.1.3.22. В помещениях холодильных машин приемные патрубки вытяжной искусственной вентиляции должны располагаться при аммиачных машинах в верхней зоне, а при фреоновых - в нижней зоне помещения в местах возможных утечек газа.

3.1.3.23. Управление крышками светового люка и поворотными вентиляционными насадками должно производиться из машинного отделения.

3.1.3.24. Во всех складских помещениях должна предусматриваться самостоятельная приточно-вытяжная вентиляция с механическим или естественным побуждением.

3.1.3.25. В помещениях с тепловыделениями рекомендуется воздух подавать сосредоточенными струями через воздухораспределительные устройства, позволяющие менять направление струи.

3.1.3.26. Подача воздуха в помещение не должна производиться через зоны с большим загрязнением воздуха в зону с меньшим загрязнением.

3.1.3.27. Вентиляция производственно-технологических помещений должна быть предусмотрена таким образом, чтобы предотвратить перетекание воздуха из помещений со специфическим запахом в соседние помещения. В этих помещениях вытяжка должна преобладать над притоком на 20 - 30%.

В помещениях, не обладающих специфическими запахами, приток должен преобладать над вытяжкой на 2 обмена.

3.1.3.28. Удаление воздуха системой вентиляции следует предусматривать:

- из верхней зоны помещения;
- при сосредоточении источников вредных выделений часть вытяжных отверстий располагать вблизи этих источников.

В помещении рыбомучной установки в районе загрузки рыбной муки в мешки должна быть предусмотрена вытяжная вентиляция, препятствующая распространению мучной пыли по помещению.

3.1.3.29. Грузовые трюмы судов всех типов должны быть оборудованы вентиляцией, обеспечивающей соответственно роду перевозимого груза необходимую

суточную кратность воздухообмена. Вентилирование рефрижераторных трюмов после выгрузки рыбопродукции можно производить переносными вентиляторами.

3.1.4. Система кондиционирования воздуха

3.1.4.1. Системами круглогодичного кондиционирования воздуха должны оборудоваться жилые, общественные, служебные и медицинские помещения судов мощностью свыше 600 л.с., предназначенные для работы в бассейнах с расчетной наружной температурой +25 °С и более.

3.1.4.2. Системы кондиционирования воздуха должны обеспечивать в жилых, общественных и медицинских помещениях микроклиматические условия, указанные в таблице 5, а в служебных помещениях на рабочих местах и в постах управления - указанные в таблицах 4 и 6.

3.1.4.3. Организация воздухообмена при устройстве систем кондиционирования воздуха должна отвечать требованиям п. п. 3.1.3.5, 3.1.3.6 и 3.1.3.7.

Примечание. Разрешается подача воздуха в медицинские помещения от центральной системы кондиционирования. При этом в приточных и вытяжных воздуховодах должны быть предусмотрены устройства, предотвращающие выход воздуха из медицинских помещений при неработающей системе.

3.1.4.4. Для жилых и общественных помещений судов, оборудованных системой кондиционирования воздуха, количество подаваемого воздуха должно быть не менее указанного в таблице 7.

3.1.4.5. Для рециркуляции в системах летнего и зимнего кондиционирования воздуха может быть использовано не более 30% рециркуляционного воздуха.

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

3.1.4.6. В системах кондиционирования воздуха необходимо предусматривать очистку приточного наружного, а также рециркуляционного воздуха от газовых примесей и пыли.

3.1.4.7. На судах, оборудованных системами кондиционирования воздуха, необходимо предусмотреть подачу охлажденного душирующего воздуха от центральных систем кондиционирования на основные рабочие места (на площадках у постов управления механизмами при отсутствии ЦПУ, камбузе и других производственных помещениях с тепловыделениями на рабочих местах, а также в рулевые и штурманские рубки). Температура охлажденного воздуха при направленных струях непосредственно на человека должна быть не ниже 22 °С.

Примечание. В изолированных постах управления судов, где система кондиционирования воздуха настоящими Правилами не предусмотрена, рекомендуется устанавливать автономные кондиционеры, при этом параметры микроклимата должны поддерживаться согласно требованиям, указанным в таблице 6.

3.1.4.8. Системы кондиционирования воздуха должны быть оборудованы приборами автоматического регулирования температуры и влажности воздуха для поддержания заданных параметров микроклимата.

Заданные параметры микроклимата должны поддерживаться в судовых помещениях независимо от различных условий облучения судна солнцем, близости расположения помещений с избыточными тепловыделениями или источниками охлаждения.

Предел колебания температуры при автоматическом регулировании должен быть не более +/- 1 °С, относительной влажности воздуха - +/- 10%.

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

а) индивидуальное регулирование температуры воздуха в помещениях (в пределах

5°) за счет изменения температуры подаваемого воздуха или путем изменения его количества, но не ниже требуемого санитарными нормами;

б) регулирование скорости воздушного потока в местах преимущественного обитания людей в пределах до 0,5 м/сек.

3.1.4.10. В столовых, красном уголке подачу кондиционированного воздуха рекомендуется производить через перфорированные панели.

3.2. Системы водоснабжения

3.2.1. Каждое судно должно быть обеспечено в достаточном количестве питьевой и мытьевой водой.

3.2.2. Вода, подаваемая на судно из береговых городских водопроводов, должна отвечать требованиям ГОСТ 2874-73 «Вода питьевая».

3.2.3. Забортная вода для питьевых и мытьевых целей может быть использована только после тщательной ее очистки и обеззараживания на судовых станциях ППВ (приготовления питьевой воды), разрешенных Минздравом СССР.

3.2.4. На судах всех категорий рекомендуется предусматривать единую систему водоснабжения, обеспечивающую подачу ко всем водоразборным точкам воды питьевого качества.

3.2.5. Обязательному снабжению питьевой водой подлежат камбузы, столовые, посудомоечные, санитарная каюта, все кипятильники, умывальники, а также отдельные точки водоразбора, предусмотренные технологическим процессом обработки рыбопродукции.

3.2.6. Количество воды, принимаемой на судах из береговых источников, а также приготовляемой на станциях ППВ, должно определяться численностью экипажа, продолжительностью рейса в район лова и обратно, а также временем нахождения судна в промысле. Минимальные нормы водопотребления на судах приведены в таблице 8.

Таблица 8

	Единица измерения	Минимальная норма на 1 человека в сутки по группам судов			
		I группа	II группа	III группа	IV группа
Питьевая	л	25	15	10	5
Мытьевая	л	30	20	15	-

Примечания:

1. Для всех судов, где питьевая вода употребляется для технологических нужд, количество ее определяется расчетным путем в соответствии с заданием. Производительность станций ППВ или емкость цистерн запаса питьевой воды при этом должны быть соответственно увеличены.

2. На судах, не имеющих спальных мест, разрешается снижать норму запаса питьевой воды до 5 л.

3. Для судов, выходящих в море или солоновато-водные водоемы, запас пресной воды на этот период должен создаваться в соответствии с нормами табл. 8.

Для обеспечения большей комфортности обитания экипажа указанные нормы рекомендуется увеличивать в 2 - 3 раза.

3.2.7. При использовании питьевой воды, принимаемой из береговых водопроводов, должны быть предусмотрены цистерны, обеспечивающие запас воды на 5 суток.

В случае использования забортной воды для приготовления из нее питьевой на станциях ППВ необходимо предусмотреть расходные цистерны, по объему полностью обеспечивающие пиковые расходы экипажа в любое время суток.

3.2.8. Сеть питьевого водопровода не должна иметь каких-либо возможностей соединения с сетью водопроводов мытьевой и забортной воды.

Для хранения шлангов необходимо предусмотреть рундук, предохраняющий их от загрязнения. Включение насоса для подачи питьевой воды в водопроводную сеть или в водонапорный бак из цистерн запаса рекомендуется производить автоматически.

3.2.9. При обеспечении в судовых условиях получения питьевой воды из забортной на станции ППВ в количестве, удовлетворяющем потребность в питьевой и мытьевой воде, рекомендуется объединение этих систем водоснабжения в одну, с использованием единого оборудования (цистерн для хранения воды, насосов, пневмоцистерн и др.).

3.2.10. Питьевая вода должна храниться во вкладных цистернах. На судах длиной менее 25 м допускается использование емкостей, образованных в системе прочного корпуса, кроме двойного дна. Стенки как вкладных, так и цистерн прочного корпуса (предусмотренных для хранения мытьевой воды) не должны соприкасаться с забортной водой и граничить с цистернами для топлива, масла, фекальных и сточных вод и т.п. Цистерны должны иметь наружное расположение всех крепежных узлов. Внутренние поверхности цистерн (в том случае, если они не выполнены целиком из коррозионно-стойких материалов) должны быть покрыты антикоррозийными грунтами и красками, разрешенными для этой цели органами санитарно-эпидемиологической службы. Применение для антикоррозионных целей цемента в питьевых цистернах запрещается. Цементное покрытие цистерн для хранения питьевой и мытьевой воды допускается только на эксплуатационных судах, ранее имеющих цементные покрытия, при ремонте. Применяться для этого может только цемент марки «Портленд» не ниже 500 по предъявлении паспорта (сертификата). При цементировании цистерн обязательна последующая углекислотная их обработка.

В цистернах, расположенных на борту судна, все неровности и выступы должны быть максимально сглажены. Дно цистерны должно быть с уклоном и иметь спусковую пробку или кран полного удаления воды. Для осмотра и очистки цистерн предусматриваются герметически закрываемые горловины.

Примечание. *При размещении цистерн питьевой воды под палубой жилых помещений на этой части ее поверхности не должно быть горловин, наливных и измерительных патрубков и т.п.*

3.2.11. Для наполнения цистерн питьевой водой из береговых водопроводов должен быть предусмотрен специальный трубопровод, допускающий прием с обоих бортов. Трубы налива должны оканчиваться быстрозамыкающими головками, например «головками соединительными», ГОСТ 2217-76.

Приемные патрубки цистерн питьевой воды должны возвышаться над палубой не менее чем на 400 мм и иметь надежное закрытие, исключающее возможность загрязнения воды. Наполнение цистерн через открытые горловины не разрешается.

3.2.12. Для замера количества воды в цистернах должны быть устроены закрытые приспособления (дистанционно-автоматические, водомерные стекла и т.п.), исключающие возможность загрязнения воды. Использование для измерения уровня воды футштоков категорически запрещается.

3.2.13. Конструкция водонапорных цистерн, пневмоцистерн и других устройств, применяемых для создания постоянного избыточного давления в системе водоснабжения, должна полностью исключать возможность загрязнения питьевой воды.

3.2.14. Не разрешается установка цистерн запасов питьевой воды в машинно-

котельном отделении, а также в одном отсеке с цистернами для фекалий и других стоков и мусора.

Трубопроводы системы водоснабжения не разрешается проводить через топливные, фановые и сточные цистерны, а также другие емкости, содержащие жидкости.

3.2.15. Приемный кингстон для станции ППВ не должен располагаться на одном борту с отверстиями, служащими для сброса очищенных подсланевых, сточно-фекальных вод.

3.2.16. При оборудовании судов раздельными системами питьевой и мытьевой воды система мытьевой воды подает воду в души, бани, прачечные.

Примечание. *Для смыва в санузлах и мытья палуб может использоваться забортная вода.*

3.2.17. Емкость цистерн для хранения мытьевой воды должна определяться численностью экипажа и продолжительностью рейса в соответствии с табл. 8 и обеспечивать хранение запаса воды не менее чем на 5 суток.

Хранение мытьевой воды допускается в емкостях, образованных под корпусом кормы двойного дна.

3.2.18. Для кипячения воды на судах I и II групп должны устанавливаться кипятильники только непрерывного действия или равноценных систем, гарантирующих обработку подаваемой потребителю кипяченой воды с температурой не ниже 100°.

Охлаждение кипяченой воды на судах должно производиться допущенными органами или учреждениями санэпидслужбы способами, гарантирующими ее от повторного загрязнения.

3.2.19. Машинно-котельные отделения судов I и II групп рекомендуется оборудовать сатураторными установками.

3.3. Сточные системы, устройства для сбора мусора. Сбор и очистка нефтесодержащих вод

3.3.1. На всех судах самоходных и стоечных, имеющих санитарно-бытовые помещения и санитарное оборудование, должны быть закрытые сточные, фановые системы для сбора и удаления с судна сточных и фекальных вод.

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

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

3.3.4. Сточные и фановые системы должны иметь сборные цистерны, необходимые трубопроводы и устройства, обеспечивающие отвод стоков от санитарного оборудования в цистерны и для удаления этих стоков из цистерн на береговые установки для обработки сточных вод или в специальные суда-сборщики.

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

3.3.6. 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.

Суда IV группы могут быть оборудованы съемными контейнерами, содержимое которых должно передаваться или на суда ОС или на береговые станции перекачки.

На судах всех категорий рекомендуется оборудовать единую сточно-фановую систему.

3.3.7. Объем сборных цистерн сточной и фановой систем рассчитывается на проектную численность экипажа с учетом требований п. п. 3.3.5 и 3.3.6 настоящих Правил и должен быть достаточным для сбора стоков в течение максимального времени прохождения судном расстояния между пунктами, где может быть произведено опорожнение цистерн.

3.3.8. Сборные цистерны сточной и фановой систем по возможности должны быть выполнены с наружной системой набора и наклонным дном. Приемные труб должны обеспечивать полное опорожнение цистерн. Замерные устройства для контроля уровня заполнения цистерны должны быть закрытого типа. 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 сами трубопроводы должны иметь устройства для создания гидравлических затворов.

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

3.3.10. На судах рыбопромыслового флота I и II группы рекомендуется предусматривать установки для очистки и обеззараживания сточных и фекальных вод (станция ОСВ) с приборами контроля качества очистки и обеззараживания этих вод.

Очищенные сточные воды могут сбрасываться за борт при условии соблюдения требований, предъявляемых в § 3.3.11.

3.3.11. Устройства для очистки и обеззараживания 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.

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

В зависимости от производительности станций ОСВ объемы цистерн для приема сточных вод могут быть уменьшены соответственно требованиям, изложенным в п. п. 3.3.6, 3.3.7.

3.3.13. Суда 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.

При отсутствии установки для утилизации мусора на судах должны применяться контейнеры для сбора мусора унифицированной формы и размера, обеспечивающего их быстрый обмен на специальных пунктах или опорожнение.

3.3.14. Нормы сухих отбросов на 1 члена экипажа в сутки приведены в табл. 9.

Таблица 9

Нормы сухих отбросов на судах

Наименование	Минимальная норма на 1 человека в сутки
Сухой бытовой мусор, куб. м	0,002
Пищевые твердые отходы, куб. м	0,003

3.3.15. Суммарная емкость всех приемников сухого бытового мусора и пищевых твердых отбросов рассчитывается исходя из конкретных условий эксплуатации каждого судна по времени.

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, разрешенных органами или учреждениями санитарно-эпидемиологической службы на водном транспорте.

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

3.3.16. Все суда, работающие на жидком топливе, должны быть оборудованы системой сброса подсланевых вод или судовыми очистными установками с глубиной очистки до 10 мг/л.

На судах с энергетическими установками до 300 л.с. допускается сбор подсланевых вод в корпусе с последующей передачей их на береговые очистные станции или суда типа «ОС».

3.3.17. Сброс неочищенных подсланевых и других нефтесодержащих вод во всех внутренних водоемах запрещается.

4. ТРЕБОВАНИЯ К НЕМЕТАЛЛИЧЕСКИМ МАТЕРИАЛАМ

4.1. В судовых помещениях (жилых, служебных, общественных, бытовых, производственных, складских и др.) должны применяться натуральные и синтетические материалы, не загрязняющие воздух пылью, пахучими и вредными для здоровья веществами, а также не способствующими развитию микроорганизмов, плесени, поселению и разведению насекомых и грызунов.

4.2. Применение синтетических полимерных материалов и изделий из них допускается только при наличии разрешения Министерства здравоохранения СССР или Союзных Республик в соответствии с их назначением:

- в качестве конструкционных, изоляционных, отделочных, мебельных и др. материалов, применяемых при постройке судов в судовых помещениях различного назначения. Для обитаемых судовых помещений (жилых, служебных, общественных, медицинских, производственных) должны быть указаны пределы насыщенности помещений этими материалами и допустимых при эксплуатации температуры воздуха и минимальных воздухообменов.

Примечание. Насыщенность помещений синтетическими материалами определяется отношением поверхности или массы (по каждому материалу в отдельности) к объему помещения и выражается в квадратных метрах или килограммах на метр кубический (кв. м/куб. м или кг/куб. м);

- для контакта с пищевыми продуктами - в пищеблоках, провизионных кладовых, производственно-технологических помещениях (рыбцехах) и грузовых трюмах, предназначенных для транспортировки грузов пищевого назначения;
- в качестве антикоррозионных покрытий цистерн и трубопроводов для воды питьевого и мытьевого качества.

4.3. При строительстве судов за рубежом или в СССР с применением импортных материалов применение их допускается при наличии разрешения Министерства здравоохранения СССР или заключения органов здравоохранения страны - изготовителя данного материала, гарантирующего его нетоксичность, с указанием пределов насыщенности им помещений и допустимых при эксплуатации температуры воздуха и минимального воздухообмена.

4.4. Поверхности отделочных материалов, палубные покрытия, мебель и оборудование должны быть легко доступны для очистки от пыли, грязи, проведения дезинфекции и дезинсекции и обработки антистатическими препаратами. Покрытия для металлических палуб должны быть нескользкими, не образующими трещин и выбоин.

4.5. Синтетические ткани для изготовления занавесок, чехлов, скатертей, портьер и др. должны легко поддаваться чистке, стирке и дезинфекции.

5. ЗАЩИТА ОТ ШУМА, ВИБРАЦИИ, ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫХ ПОЛЕЙ РАДИОЧАСТОТ, ИОНИЗИРУЮЩИХ ИЗЛУЧЕНИЙ, СТАТИЧЕСКОГО ЭЛЕКТРИЧЕСТВА И ИНФРАКРАСНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ. ЕСТЕСТВЕННОЕ И ИСКУССТВЕННОЕ ОСВЕЩЕНИЕ

5.1. Шум и вибрация

5.1.1. При проектировании новых судов всех категорий, переоборудовании и модернизации действующих судов должны предусматриваться мероприятия по предупреждению вредного воздействия шума и вибрации на экипаж судна.

Примечание.

«Санитарные нормы вибрации на морских, речных и озерных судах», утв. Главным санитарным врачом СССР 18.05.1973 № 1103-73, утратили силу в связи с изданием Санитарных норм «Уровни вибрации на морских судах. СН 2.5.2.048-96», утв. Постановлением Госкомсанэпиднадзора РФ от 21.02.1996 № 4.

Предельно допустимые параметры шума и вибрации устанавливаются соответствующими санитарными нормами в зависимости от группы судов. (Приложение № 3 «Санитарные нормы вибрации на морских, речных и озерных судах» № 1103-73 (не приводится) и приложение № 4 «Санитарные нормы шума в помещениях судов речного флота» № 1404-76 (не приводится).)

5.1.2. Для определения эффективности выполненного комплекса мероприятий по снижению шума и вибрации необходимо при приемке головного судна производить замеры уровней шума и вибрации.

Примечание: *Замеры производятся во всех нормируемых судовых помещениях с определением уровней шума и вибрации в октавных полосах частот. Для всех судов замеры производятся в производственном режиме работы судна.*

Примечание:

1. По нормированию шума суда I группы настоящих Правил приравниваются к судам I группы по классификации «Санитарных правил для судов внутреннего плавания СССР»; суда II группы - ко II группе той же классификации и суда III и IV - к III группе.

2. По нормированию вибрации классификация судов настоящих Правил (I, II, III, IV группы) соответствует классификации судов по «Санитарным правилам для речных и озерных судов СССР».

5.1.3. В случае несовпадения уровней шума и вибрации на головном судне с согласованными проектными данными в проекте должна быть проведена корректировка комплекса мероприятий по снижению уровня шума и вибрации. Сроки выполнения мероприятий устанавливаются по согласованию с органами или учреждениями санитарно-эпидемиологической службы и технической инспекцией профсоюза рабочих пищевой промышленности.

Судно с откорректированным комплексом мероприятий должно быть предъявлено органам или учреждениям санитарно-эпидемиологической службы и технической инспекции профсоюза для виброакустических испытаний в объеме, предусмотренном для головного судна.

5.1.4. Шум и вибрация от систем вентиляции, кондиционирования воздуха не должны быть выше величин, допустимых для соответствующего помещения.

5.1.5. Случаи, когда уровни шума в судовых помещениях, достигнутые за счет применения всех возможных средств их снижения, не обеспечивают выполнения требований действующих санитарных норм, должны быть подтверждены техническим обоснованием.

Техническое обоснование должно содержать:

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

б) анализ влияния мероприятий по снижению шума на выполняемость технического задания на проектирование судна;

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

5.2. Электромагнитные поля радиочастот

5.2.1. В целях защиты экипажа от воздействия электромагнитных полей, излучаемых средствами связи и электронавигации, должны соблюдаться требования, изложенные в ГОСТе 12.1.006-76 «Электромагнитные поля радиочастот. Общие требования безопасности», ОСТе 5.8437-76 «Аппаратура радиочастотная. Методы и средства защиты», ОСТе 5.8482-77 «Аппаратура радиосвязи. Методы оценки электромагнитных полей и средства защиты людей от излучения». При этом следует учитывать, что судовые радиопередатчики являются источниками высокочастотного (ВЧ), а радиолокационные станции - сверхвысокочастотного (СВЧ) электромагнитного излучения.

5.2.2. Интенсивность ВЧ излучения на рабочих местах и в местах возможного нахождения персонала, связанного профессионально с воздействием ЭМП, в соответствии с ГОСТ 12.1.006-76 не должна превышать в радиорубке:

- по электрической составляющей:

в диапазоне частот 60 кГц - 3 МГц - 50 В/м;

-»- -»- 3 МГц - 30 МГц - 20 В/м;

-»- -»- 30 МГц - 50 МГц - 10 В/м;

-»- -»- 50 МГц - 300 МГц - 5 В/м;

- по магнитной составляющей:

в диапазоне частот 60 кГц - 1,5 МГц - 5 А/м;

-»- -»- 30 МГц - 50 МГц - 0,3 А/м.

Предельно допустимая плотность потока энергии (ППЭ) ЭМП (Вт/кв. м, мкВт/кв. см) в диапазоне частот 300 МГц - 300 ГГц и время пребывания на рабочих местах и в местах возможного нахождения персонала, связанного профессионально с воздействием ЭМП (кроме случаев облучения от вращающихся и сканирующих антенн), должны соответствовать ГОСТ 12.1.006-76:

до 10 мкВт/кв. см - в течение рабочего дня;

от 10 до 100 мкВт/кв. см - не более 2 часов (в остальное рабочее время ППЭ не

должна превышать 10 мкВт/кв. см);

от 100 до 1000 мкВт/кв. см - не более 20 мин. (при условии пользования защитными очками. В остальное время дня ППЭ ЭМП не должна превышать 10 мкВт/кв. см).

Интенсивность СВЧ излучения от вращающихся и сканирующих антенн и время пребывания на рабочих местах в соответствии с ГОСТом 12.1.006-76 не должны превышать при облучении в течение рабочего дня 100 мкВт/кв. см, при облучении не более двух часов за рабочий день - 100 - 1000 мкВт/кв. см. В остальное рабочее время интенсивность облучения не должна превышать 100 мкВт/кв. см.

Для лиц, работы которых не связаны с облучением (члены экипажа, находящиеся на открытых палубах), интенсивность облучения не должна превышать 1 мкВт/кв. см.

5.2.3. На судах должны быть использованы следующие меры защиты от электромагнитных полей радиочастот:

- фидерные тракты радиопередатчиков и генераторов СВЧ должны быть надежно экранизированы и не должны проходить через помещения, где предусматривается пребывание людей;
- радиопередатчики и генераторы СВЧ энергий на судах должны иметь эффективную экранировку всех элементов, излучающих магнитные поля, или располагаться в отдельных экранированных помещениях. Расчет и прогнозирование интенсивности ЭМП на открытых участках судов следует проводить при помощи методов, изложенных в ОСТе 5.8437-76 и ОСТе 5.8482-77.

5.2.4. Для защиты радиооператоров от воздействия ВЧ электромагнитных полей рекомендуется оборудовать суда радиопередатчиками с дистанционным управлением. При отсутствии дистанционного управления передатчики следует размещать таким образом, чтобы передние панели, эффективно экранированные, находились в помещении радиорубки, а блоки передатчика с фидером размещались за экраном.

5.2.5. Постоянные рабочие места на открытых палубах разрешается размещать только на участках, где исключается наличие электромагнитных полей. Районы, палубы, опасные для пребывания людей при работе локатора или радиопередатчиков, должны быть обозначены предупреждающими надписями. Рекомендуется иметь предупреждающую световую сигнализацию, включение которой должно производиться перед началом работы излучающих приборов и аппаратуры.

5.2.6. Замеры интенсивности электромагнитных полей должны производиться после постройки и модернизации судов, а также в случаях, предусмотренных ГОСТом 12.1.006-76 по методике, представленной в ОСТе 5.8437-76 и ОСТе 5.8482-77.

5.3. Ионизирующее излучение

Примечание.

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 07.07.2009 № 47 утверждены Санитарные правила и нормативы СанПиН 2.6.1.2523-09 «Нормы радиационной безопасности (НРБ-99/2009)».

5.3.1. На всех судах, на которых применяются радиоактивные вещества в различных приборах и оборудовании, должны соблюдаться требования «Основных санитарных правил работы с радиоактивными веществами и другими источниками ионизирующих излучений (ОСП-80)», утвержденных Минздравом СССР, и «Норм радиационной опасности (НРБ-76)», утвержденных Минздравом СССР.

5.3.2. На судах запрещается применять светосоставы, содержащие радиоактивные вещества, для нанесения светящихся надписей, светящихся шкал приборов и других указателей.

Примечание.

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.10.2010 № 132 утверждены СанПиН 2.6.1.2748-10 «Гигиенические требования по обеспечению радиационной безопасности при работе с источниками неиспользуемого рентгеновского излучения».

5.3.3. Условия труда, организация работ, защита от рентгеновского излучения, источником которого является генератор РДС, и контроль эффективности защиты должны соответствовать «Санитарным нормам и правилам работы с источниками неиспользуемого рентгеновского излучения» № 1960-79.

5.4. Статическое электричество

5.4.1. Для борьбы с ЭМП облицовку переборок жилых и служебных помещений, настилы палуб, покрытия поручней рекомендуется выполнять из материалов, имеющих объемное электрическое сопротивление не выше 10^5 Ом х м.

5.4.2. В технических проектах судов должны содержаться специальные разделы, предусматривающие мероприятия по защите статического электричества.

5.4.3. Предельно допустимая напряженность электростатического поля не должна превышать 20 кВ/м (Санитарно-гигиенические нормы допустимой напряженности электростатического поля № 1757-77).

5.5. Инфракрасное излучение

5.5.1. В целях защиты судового экипажа от неблагоприятного воздействия длинноволнового инфракрасного излучения поверхности оборудования и систем, являющихся источниками такого излучения, на расстоянии 1 см от нагретой поверхности оборудования и ограждений, находящихся в рабочей зоне, интенсивность инфракрасного излучения не должна превышать 0,2 кал/кв. см в соответствии с действующими гигиеническими нормами («Гигиенические нормы интенсивности инфракрасного излучения от нагретых поверхностей оборудования и ограждений в машинных и котельных отделениях и других производственных помещениях судов» № 645-66, приложение № 5 - не приводится).

5.6. Освещение[1]

5.6.1. Естественное освещение

5.6.1.1. Каюты, общественные и медицинские помещения, камбуз должны иметь естественное освещение, которое обеспечивается устройствами иллюминаторов, окон, световых фонарей.

В других судовых помещениях может быть допущено искусственное освещение.

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

Допускается подсвечивание отдельных зон помещения светильниками в тех случаях, когда по архитектурно-конструктивным соображениям невозможно обеспечить нормированное значение КЕО. В таких случаях допускается снижение значений КЕО не более чем на 50%.

Значения коэффициента естественной освещенности и в помещениях надстроек должны быть не меньше установленных норм, приведенных в таблице 10.

1 Настоящий раздел действует до выхода новых норм освещенности.

Таблица 10

Нормы естественного освещения в помещениях судна, расположенных в надстройке

Наименование помещений	Нормы КЕО
1. Рулевые рубки	2,0
2. Радиорубки	1,5
3. Каюты, санитарная каюта	0,5
4. Камбузы	1,0
5. Столовые, красные уголки	1,0

Примечание. Коэффициент естественной освещенности $l^м$ представляет собой отношение освещенности в данном месте на высоте 0,85 м над палубой $E_м$ к освещенности под открытым небом на горизонтальной плоскости $E_п^м$, выраженное в процентах:

$$l^м = \frac{E_м}{E_п} \times 100\%.$$

5.6.1.3. В необходимых случаях для увеличения естественного света в жилых помещениях рекомендуется, где это по техническим соображениям допустимо, применять световые люки и палубные иллюминаторы. Световые люки должны быть прочной конструкции и плотно закрывающиеся; они не должны пропускать естественных осадков.

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

5.6.2. Искусственное освещение

5.6.2.1. На палубных судах все судовые помещения, коридоры и палубы должны быть оборудованы электрическим освещением (рекомендуется люминесцентное).

5.6.2.2. На судах, имеющих только генераторы с приводом от главного двигателя и аккумуляторные батареи, минимальные нормы освещенности помещений и рабочих мест при лампах накаливания должны приниматься по таблице 11.

Таблица 11

Минимальная средняя освещенность (при отсутствии дизель-генератора)

Наименование помещений	Минимальная освещенность, лк	
	На рабочих поверхностях	Горизонтально на палубе
1. Машинно-котельные отделения	50	10
2. Рулевые рубки	50	10
3. Грузовые палубы и трюмы в местах работы	-	10

4. Площадка для выборки орудий лова	-	30
5. Освещение промысловых механизмов при их работе	40	20
6. Грузовые и промысловые палубы при стоянке	-	5
без производства работ		
7. Производственно-технологические помещения	75	30
8. Жилые каюты	50	20
9. Коридоры	-	10
10. Трапы и лестницы	-	10
11. Камбузы	75	20
12. Столовые	50	20
13. Умывальные	-	15
14. Душевые и уборные	-	15
15. Кладовые	30	10

Примечание. *В случае применения люминесцентного освещения эти нормы должны увеличиваться вдвое.*

5.6.2.3. При наличии на судне дизель-генератора минимальная средняя освещенность должна быть не менее указанной в таблице 12.

Таблица 12

Минимальная средняя освещенность (при наличии на судне дизель-генератора)

Наименование помещений	Освещенность в лк	
	Общая	Местная (на рабочем месте)
Каюты	75	100
Общественные помещения	100	-
Помещения пищеблока	100	100
Санитарные каюты	100	100
Раздевальни, ванные, душевые, уборные	30	-
Прачечные	50	-

Гладильные	-	100
Сушилки	20	-
Продовольственные кладовые	30	-
Тамбуры продовольственных кладовых	30	-
Коридоры, проходы, трапы в помещениях:		
а) часто используемые	50	-
б) редко используемые	20	-
Шкиперские помещения, кладовые для	10	-
спецодежды и пр.		
Кладовые для запчастей	50	-
Мастерские	75	100
Помещения для механических и электрических	На пультах и постах	
устройств и аппаратов:	управления и наблюдения	
а) с постоянной вахтой	75	100
б) периодически посещаемые	30	100
в) редко посещаемые	20	100
Шахты, трапы и проходы машинного отделения	30	-
Аккумуляторные	50	-
Навигационные помещения	50	На штурманском столе 150
Радиорубки	50	200
Открытые палубы (при стоянке судна)	10	-
в местах, посещаемых людьми		
Наружные трапы, проходы и забортные трапы	20	-
Грузовые палубы с грузовыми устройствами (во время погрузочно-разгрузочных работ)	25	-

Примечание.

Величины освещенности указаны применительно к лампам накаливания. В случае применения ламп иного типа (люминесцентных, разрядных, газосветных и т.п.) с более высокой световой температурой величины освещенности должны быть соответственно повышены так, чтобы обеспечивался равнозначный физиологический эффект.

Рекомендуется применять осветительные приборы с большим защитным углом или приборы с рассеивателями, резко снижающими яркость светящегося тела.

5.6.2.4. При использовании люминесцентных ламп должны быть приняты меры для предотвращения стробоскопического эффекта.

6. САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО СОДЕРЖАНИЮ СУДОВЫХ ПОМЕЩЕНИЙ, ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ И ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ

6.1. Общие положения

6.1.1. Все суда, находящиеся в эксплуатации, должны содержаться в должном санитарном состоянии в соответствии с требованиями настоящих Правил.

6.1.2. Запрещается использовать судовые помещения не по назначению.

6.1.3. Не разрешается использовать в каютах экипажа диваны в качестве спальных мест и увеличивать тем самым число лиц для проживания в данной каюте.

6.1.4. Для уборки судовых помещений должен быть достаточный запас соответствующего инвентаря и материалов (электропылесосов, щеток, моющих и дезинфицирующих средств).

6.1.5. Весь уборочный материал, дезсредства, а также их запасы должны храниться в специальных шкафах, рундуках, расположенных в непосредственной близости к помещениям, где они должны использоваться. Уборочный инвентарь для туалетов должен иметь специальную маркировку.

Запрещается хранение запасов дезинфицирующих средств в жилых, общественных помещениях и в помещениях для хранения, приготовления и приема пищи, а также в производственно-технологических помещениях.

6.1.6. Лица, производящие уборку судовых помещений общего пользования, должны иметь специальную одежду (комбинезоны, халаты и др.). Эти лица не могут быть допущены к уборке помещений пищевого блока.

Запрещается использовать для уборки общих санитарно-гигиенических и санитарно-бытовых помещений персонал пищеблока.

6.1.7. Мягкая мебель, установленная в помещениях, должна быть покрыта чистыми чехлами, которых должно быть на судне не менее двух комплектов, смена чехлов должна производиться по мере их загрязнения.

6.1.8. Уборные должны быть всегда обеспечены туалетной бумагой, а умывальники общего пользования - мылом и полотенцем.

6.1.9. На всех производственных участках должны иметься аптечки для оказания первой медицинской помощи.

6.1.10. На судах все твердые отбросы должны собираться в специальные баки, ведра, ящики с плотными крышками, которые должны быть в достаточном количестве в судовых помещениях. На баках, ведрах, ящиках должны быть надписи «для мусора».

6.1.11. Администрация судна должна обеспечивать проведение систематических мероприятий, предупреждающих появление на судне насекомых и грызунов.

6.1.12. Ответственность за санитарное состояние судов возлагается на капитанов. Ответственность экипажа за соблюдение чистоты должна определяться правилами внутреннего распорядка, изданными судовладельцами и вывешенными на видных местах.

6.2. Требования по содержанию помещений и оборудования пищевого блока

6.2.1. Все помещения пищевого блока должны содержаться в чистоте, подвергаться в процессе работы систематической уборке.

6.2.2. Генеральная уборка должна проводиться в конечном пункте каждого рейса, но не реже одного раза в 7 дней с применением моющих и дезинфицирующих средств.

6.2.3. Уборочный инвентарь для помещений пищевого блока должен маркироваться, использование его для уборки других помещений не разрешается.

6.2.4. Не разрешается посещение помещений пищевого блока посторонними лицами, должностные лица при входе должны надевать чистые белые халаты.

6.2.5. Электрические лампочки необходимо заключать в закрытые плафоны.

6.2.6. Оборудование и инвентарь по окончании работы должны быть очищены, отдельные детали механизмов разобраны, промыты, высушены.

6.2.7. Разделочные столы, стеллажи, полки для посуды, колоды для рубки мяса после работы необходимо очищать, все гладкие поверхности промывать горячей водой с моющими средствами, колоду посыпать солью и периодически спиливать.

6.2.8. Разделочные доски должны быть отдельными для сырых и готовых продуктов и иметь соответствующую маркировку.

6.2.9. На судах разрешается использование камбузной, столовой посуды и приборов из нержавеющей стали, алюминия, чугуна, фарфора и стекла. Допускается использование посуды из синтетических материалов, разрешенных для этих целей. Не разрешается использование эмалированной, луженой посуды.

6.3. Требования к хранению пищевых продуктов, кулинарной обработке и реализации готовой пищи

6.3.1. Погрузка пищевых продуктов на судно не должна проводиться одновременно с погрузкой пылящих, резко пахнущих грузов.

6.3.2. Качество поступающих на судно продуктов питания проверяется поваром (артельщиком).

6.3.3. Мясо допускается к приемке только при наличии ветеринарного клейма и документа, свидетельствующего об осмотре и заключении ветнадзора. Мясо с ветеринарным свидетельством, но без клейма, а также условно годное принимать категорически запрещается.

6.3.4. Запрещается принимать водоплавающую птицу в непотрошеном виде, сырые утиные и гусиные яйца, а также куриные из инкубатора (миражные), мясные и рыбные консервы бомбажные; крупу, муку, поврежденные амбарными вредителями и скоропортящиеся продукты с истекшими сроками реализации.

6.3.5. Пищевые продукты должны храниться только в кладовых, оборудованных соответственно виду продукта. Допускается совместное хранение скоропортящихся продуктов в холодильном шкафу при условии разграничения мест хранения мяса, рыбы, молочных продуктов.

6.3.6. Запрещается совместное хранение сырых и готовых продуктов, подозрительных по качеству, с доброкачественными, а также хранение вместе с пищевыми продуктами хозяйственных материалов, непищевых товаров, тары и др.

6.3.7. Условия и сроки хранения продуктов на судах должны соответствовать Санитарным правилам «Условия и сроки хранения скоропортящихся и других продуктов на судах» № 1232-75, утвержденным Минздравом СССР.

6.3.8. При хранении затаренных продуктов штабелем на стеллажах или подтоварниках расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

6.3.9. Сыпучие продукты должны храниться в ларях с крышками или мешках на стеллажах.

Сахар и соль следует изолировать от сильнопахнущих, а также влажных продуктов.

6.3.10. Хлеб хранится в лотках на стеллажах, на полках или в шкафах; расстояние нижней полки от пола должно быть не менее 35 см.

Дверки в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции.

6.3.11. Картофель и овощи должны храниться в сухом и темном помещении, в закромах слоем не выше 1,5 м. Квашеная капуста хранится в бочках.

6.3.12. Мясо в половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищается и промывается в проточной воде при помощи щетки. Места, где имеются сгустки крови, клейма, ушибы, должны тщательно срезаться. Не допускается обмывать туши при помощи тряпок. По окончании работы щетки должны промываться растворами моющих средств, ополаскиваться и обдаваться кипятком.

6.3.13. Мясной фарш в судовых условиях изготовляется только по мере надобности.

6.3.14. В судовых условиях запрещается изготовление изделий из мясной обрези, свиных баков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов.

6.3.15. Изготовление мясного и рыбного студня на судах запрещается.

6.3.16. Запрещается изготовление простокваши, творога, сырковой массы и других молочно-кислых продуктов.

6.3.17. Молоко с повышенной кислотностью (самоквас) можно использовать только для изготовления блюд, подвергающихся воздействию высокой температуры.

6.3.18. Творог, приготовленный из непастеризованного молока, используется только для приготовления блюд, подвергающихся тепловой обработке при высокой температуре (сырники, ватрушки и т.п.).

6.3.19. Кондитерские кремовые изделия изготавливать не разрешается.

6.3.20. Изготовление кваса допускается только из квасного концентрата.

6.3.21. Мука, поступающая на выпечку хлеба, должна соответствовать стандарту и обязательно просеиваться и контролироваться на отсутствие посторонних примесей.

6.3.22. При изготовлении кулинарных изделий необходимо соблюдать поточность производственного процесса обработки мяса, рыбы, овощей, изготовления холодных закусок и варки пищи. Нельзя допускать встречных потоков сырья и готовой пищи.

6.3.23. Обработка сырых и готовых продуктов должна производиться на разных столах, на разных разделочных досках, разными ножами, при наличии на камбузе одного стола - на разных досках, разными ножами.

6.3.24. Готовая пища может находиться на горячей плите не более 2 - 3 часов. В случае вынужденного хранения остатков пищи ее необходимо охладить до температуры +8 °С и хранить не более 12 часов. Перед подачей охлажденная пища должна быть осмотрена, продегустирована и подвергнута вторичной тепловой обработке.

6.3.25. Запрещается смешивать свежеприготовленную пищу с остатками от предыдущего дня.

6.3.26. При раздаче пищи температура готовых блюд должна быть около +75°, вторых - +65°, холодных - +7 - +14°.

6.3.27. При недостатке овощных блюд, свежих овощей, фруктов в рационах питания рекомендуется организовывать С-витаминизацию готовых блюд в соответствии со специальной инструкцией.

6.4. Режим мытья посуды

6.4.1. При мойке столовой посуды и приборов ручным способом должен строго соблюдаться следующий режим:

а) механическое удаление остатков пищи;

б) мытье посуды щеткой в воде, имеющей температуру +45° - +50°, с добавлением моющих средств, разрешенных Минздравом СССР (таблица 13);

в) дезинфекция во втором гнезде ванны 0,2% раствором хлорной извести или хлорамина при обязательной 10-минутной экспозиции. Для этого необходимо вносить 200 мл осветленного раствора хлорной извести или 20 г хлорамина на 10 л воды. Там, где экспозиция в процессе работы не может быть выдержана, во второе

гнездо моечной ванны добавляются разрешенные моющие средства в количестве в 2 раза меньше, чем в первом гнезде ванны;

г) ополаскивание с помощью гибкого шланга с душевой насадкой в третьем гнезде моечной ванны проточной водой с температурой не ниже 65°;

д) просушивание посуды на стеллажах и шкафах.

Примечание. При наличии на судах двухсекционных или односекционных моек после основного мытья посуда должна ополаскиваться проточной водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой.

Таблица 13

Перечень моющих средств, допущенных для мытья посуды в предприятиях общественного питания

Наименование моющего средства	Назначение	Режим мытья
1. Синтетическое моющее средство "Прогресс"	Для ручного мытья столовой посуды, тары и оборудования	5 г препарата на 1 л воды
2. Синтетический моющий препарат "Дон"	Для ручной мойки столовой посуды	1 г препарата на 1 л воды
3. Тринатрийфосфат	Для ручной мойки посуды	10 г препарата на 1 л воды
4. Паста "Специальная-2" рецептуры: алкилсульфонаты (или их смесь - 12%, триполифосфат - 14%, сода кальцинированная - 14%, силикат или метасиликат натрия - 3%)	Для мытья посуды, оборудования, инвентаря	В количествах, указанных на этикетке
5. "Посудомой" рецептуры: метасиликат натрия девятиводный - 35%, триполифосфат натрия технический -33%, калиевая соль дихлорциануровой кислоты технической - 1,5%, сода кальцинированная (синтетическая) до 100%	Для мытья столовой посуды Для мытья столовой посуды вручную	1 столовая ложка на 1 л воды 1 чайная ложка на 1 л воды
6. Синтетические моющие средства: "А", "Б" "в"	Для мытья столовой посуды	
7. Натрий углекислый, сода кальцинированная (техническая)	Для ручной мойки столовой посуды	До 20 г на 1 л воды
8. Средство чистящее для кухни "Светлый" рецептуры: хлортринатрийфосфат - 10%, сода	Для чистки всех видов посуды (кроме полирован-	По инструкции, указанной на этикетке
кальцинированная - 3%,	ного алюминия),	
триполифосфат натрия - 3%,	раковин, наружной	
бикарбонат натрия до 100%	поверхности холодильников	

6.4.2. Столовые приборы и мелкий кухонный инвентарь необходимо мыть в воде с добавлением моющих средств и ополаскивать в проточной горячей (65°) воде. Вымытые приборы рекомендуется просушивать в течение 2 - 3 минут в духовом шкафу.

6.4.3. Кухонная посуда и пищеварочные котлы моются в горячей воде с добавлением моющих средств и ополаскиваются водой, температура которой должна быть не ниже 65°. Также моется мелкий деревянный инвентарь.

Примечание. *Запрещается пригоревшую пищу соскабливать с посуды, следует образовавшиеся корочки отмочить теплой водой с добавлением кальцинированной соды.*

6.4.4. Щетки и мочалки, применяемые для мытья посуды, необходимо тщательно промывать, кипятить в течение 10 минут, просушивать и хранить в специально отведенном месте.

6.4.5. Во внерабочее время чистую посуду и инвентарь необходимо хранить в специальных шкафах, на закрытых стеллажах.

6.4.6. Судовые камбузные блоки должны быть обеспечены достаточным количеством педальных бачков; их необходимо ежедневно очищать, промывать горячей водой с добавлением моющих средств.

6.5. Правила личной гигиены персонала пищевых блоков

6.5.1. Работники пищевого блока должны строго соблюдать правила личной гигиены - приходить на работу опрятно одетыми, в чистой санодежде; следить за чистотой рук (коротко стричь ногти, делать гигиенический маникюр, не носить колец, мыть руки после каждого перерыва в работе и обрабатывать дезрастворами); по мере загрязнения, но не реже одного раза в два дня, менять санодежду и правильно ее носить (волосы убирать под косынку или колпак, не носить серьги, броши, бусы, не хранить в карманах халатов, курток папиросы, булавки и другие посторонние предметы).

При необходимости кроме обычной спецодежды одевать нарукавники и фартуки из водонепроницаемой ткани.

6.5.2. Работникам пищевого блока запрещается: посещать в санодежде уборные, приступать к работе после их посещения, не вымыв тщательно руки с мылом и щеткой; производить стирку белья в производственных помещениях пищеблока; надевать спецодежду под верхнюю одежду, закалывать булавками и иголками и приносить их с собой в помещение пищеблока; принимать пищу в производственных помещениях пищеблока и находиться в них без санодежды.

6.5.3. Временно отстраняются от работы лица, имеющие ангины, гнойничковые заболевания кожи, нагноившиеся ожоги или порезы рук.

6.6. Ответственность за санитарное состояние пищевого блока

6.6.1. За санитарное состояние пищевых блоков несут ответственность капитан судна, старший помощник капитана и повар.

6.6.2. За качество принятых на камбуз пищевых продуктов, соблюдение инструкций по технологической обработке сырья и полуфабрикатов, за качество готовой продукции и соблюдение санитарных требований к кулинарной обработке пищевых продуктов несет ответственность повар.

За выполнение санитарных правил хранения продуктов в провизионных кладовых несет ответственность кладовщик, а в случае его отсутствия - повар.

6.6.3. За выполнение правил личной гигиены, за содержание рабочего места, за организацию необходимых для этих целей мероприятий ответственность возлагается на повара и старшего помощника капитана.

6.6.4. Поварской состав, принимаемый на работу на суда, должен иметь специальную подготовку, сдать экзамен по санитарному минимуму при поступлении на работу и в дальнейшем - один раз в два года.

6.7. Требования по содержанию производственно-технологических помещений и трюмов

6.7.1. Уборка производственно-технологических помещений должна производиться систематически, по мере накопления отходов и наиболее тщательно в конце смены.

Отбросы и мусор необходимо собирать в регулярно очищенные специальные емкости.

По окончании работы оборудование и инвентарь должны подвергаться чистке и мойке.

6.7.2. При уборке помещений, имеющих рефрижераторную установку, по мере образования «снеговой шубы» должно производиться оттаивание оборудования системы охлаждения.

Во время оттаивания необходимо обеспечить сток талой воды в шпигаты. По завершении оттаивания помещения и оборудования должны быть очищены.

Запрещается проводить оттаивание морозильных агрегатов во время нахождения в них рыбопродукции, если имеется опасность дефростации рыбы, либо стекание на нее талой воды или смазочного масла.

6.7.3. Палубы помещений, загрязненные жиром, маслом и т.п., необходимо мыть горячей водой с раствором кальцинированной соды, осветленным раствором хлорной извести, трихлоризоциануровой кислоты, хлорамина и едкого натра.

6.7.4. Перед выходом на промысел и после каждой выгрузки рыбы и другой продукции промысла трюмы, вспомогательные помещения должны подвергаться тщательной санитарной обработке, хорошо зачищаться, промываться водой до полного удаления слизи, чешуи и прочих загрязнений, дезинфицироваться.

6.7.5. На участках палубы во время приемки рыбы запрещается производить какие-либо другие работы, не связанные с указанными процессами.

6.8. Специальная и санитарная одежда для экипажа

Примечание.

Типовые нормы бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты работникам см. в Справочной информации.

6.8.1. Члены экипажа должны обеспечиваться спецодеждой установленного стандарта согласно действующим нормам.

6.8.2. Все работники пищевого блока обеспечиваются соответствующей санитарной одеждой не менее трех комплектов на каждого работающего.

Смена санитарной одежды должна производиться по мере ее загрязнения, но не реже одного раза в два дня.

Стирка санитарной и специальной одежды должна производиться в судовых прачечных, а где их нет - в специально отведенных старшим помощником местах. На судах, где нет прачечных, стирка должна быть организована на берегу.

6.9. Постельные принадлежности для экипажа

6.9.1. Все члены экипажа должны быть обеспечены матрацами с чехлами, пуховыми подушками, одеялами летними или зимними (по временам года) и не менее чем тремя сменами постельного белья. Каждая смена постельного белья должна состоять из двух простыней или простыни с пододеяльниками, подушечной наволочки и полотенца. Постельное белье необходимо менять не реже одного раза в 10 дней, а одеяло и матрацы должны очищаться пылесосом или выбиваться на открытой палубе.

Тканевые одеяла должны стираться по мере загрязнения, но не реже одного раза в месяц.

6.9.2. На судах III и IV групп при бригадном методе обслуживания для каждого работника вахты или подвахты необходимо иметь по комплекту постельных принадлежностей и постельного белья.

6.10. Правила личной и производственной гигиены рыбаков

6.10.1. Все члены экипажа, занимающиеся ловлей и обработкой рыбы, должны выполнять правила личной и производственной гигиены.

6.10.2. Лица, виновные в нарушении правил санитарии, привлекаются к ответственности в дисциплинарном, административном или уголовном порядке в зависимости от характера нарушений и их последствий.

6.10.3. Судовладелец в лице администрации судна обязан:

а) обеспечить рыбаков необходимыми условиями для выполнения правил личной и производственной гигиены;

б) обеспечить рыбаков моющими и защитно-профилактическими средствами для кожи рук.

6.10.4. В целях предупреждения уколов и порезов рук плавниками рыб экипаж должен работать в перчатках, предварительно промыв их в чистой воде.

6.10.5. При получении ранения, пореза или укола рук во время работы необходима немедленная обработка мест укола или пореза с помощью медицинских средств судовой аптечки.

7. ДЕЗИНФЕКЦИЯ, ДЕЗИНСЕКЦИЯ И ДЕРАТИЗАЦИЯ

7.1. Общесудовые мероприятия

7.1.1. Организацией и проведением противоэпидемических мероприятий на судах и в портах занимаются отделы дезинфекции бассейновых, линейных, портовых и соответствующих территориальных санитарно-эпидемиологических станций. В этой работе принимают участие также санитарно-карантинные, санитарно-контрольные отделы санитарно-эпидемиологических станций, санитарные врачи затонов, работники ведомственной санитарной службы и др.

7.1.2. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация судов должны производиться по санитарным показателям (наличие грызунов, насекомых и т.п.).

7.1.3. Дезинфекция и дезинсекция груза производится в случае наличия или подозрения на инфекционные заболевания, когда имеются признаки заражения груза или его упаковки.

7.1.4. К участию в проведении дезинфекционных мероприятий на судах по распоряжению администрации должны привлекаться в качестве технических помощников матросы, уборщики.

7.1.5. Администрация судна должна проводить мероприятия по борьбе с грызунами. При обнаружении на судне хотя бы единичных грызунов должна быть организована тщательная дератизация.

7.1.6. При стоянке судна в порту или у пристани на все швартовые концы должны быть обязательно надеты противокрысиные щиты, препятствующие переходу грызунов с берега на судно и обратно.

7.1.7. Сетки, предохраняющие груз от падения за борт, немедленно убираются по окончании погрузочных работ.

Трапы должны быть приподняты при отсутствии погрузочных работ в ночное время. При погрузочных работах в ночное время сетки и трапы должны быть ярко освещены.

7.1.8. Дератизация в рейсе проводится силами и средствами команды судна, для чего в инвентаре судна должно иметься необходимое количество капканов для крыс. Дератизация проводится в соответствии с методическими указаниями.

7.1.9. Средства дератизации не должны причинять вреда судну и грузу. Дератизация, по возможности, должна производиться при пустых трюмах и в минимальное время.

7.1.10. Если судном не представлено свидетельство о дератизации или если оно просрочено, то бассейновая или портовая санэпидстанция после тщательного санитарного обследования судна и его помещений может:

а) предписать дератизацию судна;

б) представить судну отсрочку от дератизации на один месяц;

в) выдать свидетельство об освобождении от дератизации, если судно содержится удовлетворительно и следов присутствия на нем грызунов не обнаружено.

7.1.11. О проведенной на судне дератизации или при освобождении от дератизации капитану судна выдается соответствующее свидетельство с указанием даты и примененного способа дератизации. При разрешении судну отсрочки на один месяц санэпидстанция выдает свидетельство об отсрочке или освобождении от дератизации с указанием даты и мотивов.

7.1.12. В целях предупреждения появления на судне насекомых (тараканов, клопов, мух и др.) администрация судна обязана систематически проводить силами команды мероприятия по предупреждению и борьбе с насекомыми в соответствии с соответствующими методическими указаниями.

7.1.13. В том случае, когда по определению санитарно-карантинной службы требуются более широкие мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми, администрация судна обязана обращаться к услугам дезинфекционной службы портовых санэпидстанций.

7.2. Дезинфекционные мероприятия в помещениях судна

7.2.1. Для дезинфекции должны применяться такие средства, которые, обеспечивая надежное обеззараживание, были бы в то же время нетоксичными и не придавали рыбе неприятного запаха.

7.2.2. Дезинфицируют все объекты, с которыми возможно соприкосновение рыбы.

7.2.3. Дезинфицировать следует чистые поверхности, предварительно освобожденные от крови, жира, слизи и других загрязнений, что достигается тщательной механической очисткой.

7.2.4. Для обеззараживания поверхностей необходимо наряду с механической очисткой применять и химические средства: растворы кальцинированной или каустической соды, моющие средства - тринатрийфосфат - с последующим обмыванием горячей водой. Горячие (60 - 70°) 1,5 - 2% растворы кальцинированной и каустической соды оказывают не только обеззараживающее, но и дезинфицирующее действие.

7.2.5. Для более эффективного воздействия дезинфицирующих веществ обрабатываемое оборудование по возможности должно разбираться. После дезинфекции инвентарь и оборудование тщательно промывают питьевой водой, чтобы отмыть остатки химических средств, и проветривают помещение.

7.2.6. Паром можно дезинфицировать оборудование, инвентарь, тару. Пар, проходя струей через воздух, быстро остывает, поэтому подающий шланг следует держать ближе к объекту дезинфекции.

7.2.7. В кипящей воде можно дезинфицировать мелкий деревянный и металлический инвентарь - инструменты. Для усиления обеззараживающего действия кипящей воды в нее добавляют 2% раствор соды.

7.2.8. Для контроля качества дезинфекции следует учитывать качество механической очистки объектов дезинфекции, правильность выбора дезинфицирующего раствора с определением концентрации его в растворе, наличие или отсутствие кишечной палочки в пробах, взятых с продезинфицированной площади.

7.2.9. Дозировка и способ употребления различных дезинфицирующих средств, рекомендуемых для проведения дезинфекции подсобных помещений, инвентаря, оборудования, тары и т.п., изложены в таблице 15.

Таблица 15

Рекомендуемые дезинфицирующие средства

Дезинфицирующие средства	Способ применения и концентрация	Нормы расхода, время, способ обработки	Что обрабатывается
1. Хлорсодержащие препараты:			
Хлорная известь	Сухая	1 кг на 1 кв. м	Место выплода мух
	Раствор с содержанием 0,3 - 0,5% активного хлора	1 л раствора на 1 кв. м - 30 мин. - 1 ч - обильное орошение	Стены, пол, оборудование, инвентарь, тара и пр. в производственных цехах
	Раствор с содержанием 1 - 2% активного хлора	то же	Сырьевое отделение жиромучного производства
Двухтретиосновная соль гипохлорита кальция (ДТСКГ)	Раствор с содержанием 0,3 - 0,5% активного хлора	то же	Стены, пол, оборудование, инвентарь, и пр. в производственных цехах
Хлорамин	Раствор 0,5 - 1% концентрации	то же	Оборудование, инвентарь, тара и пр.
2. Моющие средства:			
Кальцинированная сода	Раствор 0,1 - 2%, температура раствора 0 - 70 °С	0,5 л на 1 кв. м; обильное орошение	Рабочие места, оборудование, инвентарь, тара, пол, стены производственных цехов

Едкий натр (каустическая сода)	Раствор 0,3 - 0,5%, температура раствора 60 - 70 °С	0,5 л на 1 кв. м; обильное орошение	Рабочие места, оборудование, инвентарь, тара, пол, стены производственных цехов
Тринатрийфосфат	Раствор 0,5 - 1%	то же	То же

Применение дезинфицирующих средств, не упомянутых в таблице, допускается только с разрешения органов и учреждений санитарно-эпидемиологической службы.

7.2.10. Хлорная известь при хранении постоянно теряет активный хлор, поэтому перед приготовлением растворов необходимо каждый раз проверять его содержание в сухой хлорной извести. Готовя растворы и исходя из фактического содержания хлора, надо пользоваться таблицей 16.

Таблица 16

	16	18	20	22	24	26	28	30
1	0,16	0,18	0,20	0,22	0,24	0,26	0,28	0,30
2	0,32	0,36	0,40	0,44	0,48	0,52	0,56	0,60
3	0,48	0,54	0,60	0,66	0,72	0,78	0,84	0,90
4	0,65	0,70	0,80	0,88	0,96	1,04	1,12	1,20
5	0,80	0,90	1,00	1,10	1,20	1,30	1,40	1,50
6	0,96	1,08	1,20	1,32	1,44	1,56	1,68	1,80
7	1,12	1,26	1,40	1,54	1,68	1,82	1,96	2,10
8	1,28	1,44	1,60	1,76	1,86	2,08	2,24	2,40
9	1,44	1,62	СО О	КО со	2,16	2,34	2,52	2,70
10	1,60	1,80	2,00	2,20	2,40	2,60	2,80	3,00
11	1,76	1,98	2,20	2,42	2,64	2,86	3,38	3,30
12	1,92	2,16	2,40	2,64	2,88	3,12	3,36	3,60

Зная процентное содержание активного хлора в сухой хлорной извести (верхняя горизонтальная строка) и желая получить раствор, содержащий определенный процент активного хлора (верхняя графа), находят количество сухой хлорной извести в граммах, необходимой для приготовления 100 мг раствора (крайняя левая графа). Например, хлорная известь содержит 20% активного хлора, из которого нужно приготовить раствор с содержанием в нем 2% активного хлора. Для приготовления такого раствора следует взять 10 г препарата и растворить в 100 мл воды.

Кроме указанной таблицы, можно пользоваться формулой:

$$x = \frac{100 \times B}{C},$$

где:

100 - постоянное число;

B - требуемое содержание активного хлора в растворе;

C - содержание активного хлора - имеющейся хлорной извести.

Пример. Сколько нужно взять хлорной извести, чтобы приготовить 100 мл раствора, содержащего 0,2% активного хлора, если известно, что имеющаяся хлорная известь содержит 20% активного хлора?

Решение.

$$x = \frac{100 \times 0,2}{20} = 1 \text{ г на } 100 \text{ мл воды.}$$

7.2.11. Санитарная обработка тары производится после каждой выгрузки рыбы. После механической очистки и мытья горячими растворами 2% кальцинированной соды или 0,3% каустической соды тару дезинфицируют путем орошения раствором хлорной извести, содержащим 0,3 - 0,5% активного хлора, с экспозицией в 1 час и последующей промывкой горячей водой.

7.2.12. Капроновые щетки, мочалки, гидравлические скребки и т.п., употребляемые при мойке рыбы, а также перчатки должны во время работы периодически промываться чистой проточной пресной водой, а по окончании работы обеззараживаться горячим 2% раствором кальцинированной соды и дезинфицироваться 0,5% раствором хлорамина в течение 30 минут с последующей промывкой и прополаскиванием.

7.2.13. Помещения (стены, пол) очищают от загрязнения, обеззараживают горячим 2% раствором кальцинированной соды и дезинфицируют раствором хлорной извести, содержащим 0,5% активного хлора, после чего тщательно промывают водой.

7.2.14. Металлический инвентарь (противни, лотки, ножи и другое), деревянный инвентарь (разделочные доски, тара и пр.), тара подвергаются обработке в моечных ваннах с применением моющих и дезинфицирующих средств с последующей обработкой паром или одним из вышеперечисленных хлорсодержащих препаратов.

7.2.15. Обработка неметаллической, деревянной тары производится ручным способом в ваннах с горячей водой с применением 1 - 20 растворов допущенных моющих и обеззараживающих средств с последующей обработкой острым паром или хлорсодержащими препаратами с содержанием 0,5% активного хлора.

7.2.16. В целях профилактики появления насекомых (мух, тараканов и пр.) и их истребления надлежит соблюдать строжайший санитарный режим в складских, подсобных и бытовых помещениях. Своевременно заделывать щели в плинтусах, полах и оборудовании, засетчивать окна и применять разрешенные Минздравом СССР средства для уничтожения насекомых (бура, пиретрум, хлорная известь, инсектицидная бумага, липкая лента, приманки с 0,5% раствором хлорофоса).

8. НАДЗОР ЗА СУДОВЫМИ СИСТЕМАМИ

8.1. Надзор за системами отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха

8.1.1. На всех вновь построенных, переоборудованных или модернизированных судах должна быть проверена эффективность работы общесудовой системы вентиляции, энергетического отделения, вентиляции производственно-технологических помещений, системы кондиционирования воздуха и системы отопления.

8.1.2. Испытание эффективности работы системы кондиционирования воздуха в жилых, общественных и служебных помещениях должно проводиться во время ходовых испытаний в условиях наружных температур, близких к расчетным.

Примечание. В случае проведения ходовых испытаний в зимнее время оценку летнего режима СКВ проводить в период эксплуатационного рейса.

8.1.3. Эффективность вентиляции энергетических отделений, производственно-технологических помещений должна проверяться во время ходовых испытаний после достаточно продолжительной (не менее 1 суток) непрерывной работы агрегатов.

8.1.4. Во время испытаний вентиляции должны быть определены: количество подаваемого воздуха, температура воздуха на основных рабочих местах, разница температур наружного воздуха и воздуха на рабочем месте, равномерность температур по вертикали и горизонтали, температуры воздуха, выходящего из воздухораспределителей с подогревом или без подогрева, скорость движения воздуха на рабочих местах, температуры поверхности изоляции нагревающихся поверхностей, содержание в воздухе вредных примесей.

8.1.5. Замеры температур и скоростей 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.

8.1.6. В помещениях, где необходимо поддерживать постоянную температуру, должны предусматриваться комнатные термометры. Термометры должны помещаться на противоположной переборке на высоте 1,5 м от палубы.

8.1.7. Очистка воздушных фильтров должна производиться по мере их загрязнения, но не реже 1 раза в три месяца.

8.1.8. Для персонала, обслуживающего аммиачные и фреоновые холодильные установки, должны быть предусмотрены защитные противогазы, которые хранятся в шкафу у входа в помещение.

8.1.9. При ремонте судна в помещениях должны быть обеспечены нормальные температуры в соответствии с требованиями раздела 3.1.

8.1.10. Системы летнего кондиционирования воздуха судов должны включаться при наружной температуре +23°.

8.1.11. За работой вентиляции и состоянием вентиляционного оборудования и установок для кондиционирования воздуха должно быть обеспечено систематическое наблюдение под ответственностью главного (старшего) механика.

8.1.12. При гигиеническом контроле за работой систем кондиционирования следует руководствоваться «Инструктивно-методическими указаниями по гигиеническому контролю за эксплуатацией систем кондиционирования воздуха на судах» № 1182-74 (приложение № 6 - не приводится).

8.2. Надзор за системой водоснабжения

Примечание.
ГОСТ 2874-73 «Вода питьевая» признан утратившим силу. Новый ГОСТ 2874-82 «Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством» утвержден Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 18.10.1982 № 3989.

8.2.1. Снабжение судов всех групп питьевой и мытьевой водой может осуществляться:

- из городских водопроводов портов, пристаней или других береговых источников, рекомендованных органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы, а также с судов-водолеев. Принятая на борт вода должна отвечать требованиям ГОСТ 2874-73 «Вода питьевая».

Качество питьевой воды, приготовленной 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 гексаметинфосфат при антикоррозионной защите.

8.2.2. Насосы систем питьевой и мытьевой воды запрещается использовать не по прямому назначению.

8.2.3. Все емкости и трубопроводы для питьевой воды после окончания их строительства, а также после зимнего отстоя должны быть тщательно очищены, промыты и подвергнуты дезинфекции.

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

8.2.5. Дезинфекция судовых систем водоснабжения во время стоянки организуется и производится санитарно-эпидемиологической службой порта или промыслового региона совместно с членами экипажа судна при участии механика или другого специально выделенного лица из числа комсостава, ответственного за обслуживание и исправность систем водоснабжения.

8.2.6. Дезинфекция системы водоснабжения производится после:

- проведения работ по ремонту системы, могущих по своему характеру способствовать внесению в систему бактериального загрязнения (например, замена или ремонт секций трубопровода, смена и ремонт насосов, ремонтных работ в емкостях для хранения воды и т.п.);
- получения данных санитарно-бактериологических исследований воды из судовой системы водоснабжения, не отвечающих требованиям настоящих Правил;
- завершения постройки, ремонта или периода сезонного отстоя судна перед началом его эксплуатации.

8.2.7. Вопрос о проведении дезинфекции всей или части системы водоснабжения решается органами санэпидслужбы.

Примечания:

1. Отбор проб воды на анализ должен производиться представителем санэпидслужбы по утвержденной методике в присутствии механика или другого представителя администрации судна.

2. Результаты проведенной дезинфекции должны оформляться актом с указанием дозы дезинфектанта, времени контакта с ним и данных бактериологического анализа. Один экземпляр акта передается на судно.

8.2.8. Сроки хранения и порядок смены воды на судах I и II групп устанавливаются учреждениями санэпидслужбы, ответственной за эксплуатацию рыбопромыслового флота (региональными или спец. службой МРХ), исходя из длительности полного промыслового рейса, температурных условий, емкости цистерн и наличия устройств или способов регенерации качества питьевой воды.

Независимо от частоты смены воды в цистернах последние должны подвергаться ревизии не менее 2 раз в навигацию и при необходимости очищаться.

Примечание. *В отдельных случаях санэпидслужбой могут быть сокращены сроки очистки цистерн с учетом местных условий.*

8.2.9. Экипажи судов I и II группы во время рейса в помещениях общего пользования, как: столовые, красный уголок и каюты, должны снабжаться кипятком и охлажденной кипяченой водой из расчета: на судах I группы - 2 л на 1 чел./сут., на судах II группы - 1 л на 1 чел./сут.

На судах III и IV группы снабжение охлажденной кипяченой водой должно осуществляться по указанию и в количестве, определенном санэпидслужбой, или автономно, или с берега.

8.2.10. Вся посуда для хранения и транспортировки кипяченой воды должна быть эмалированной с плотно закрывающимися крышками, должна тщательно мыться и ополаскиваться кипятком, а в необходимых случаях дезинфицироваться.

8.2.11. При наличии на судне специальных установок для очистки и обеззараживания запаса питьевой и мытьевой воды, хранимой на судне или станции ППВ, из технического персонала судна должно быть выделено ответственное лицо, которое под руководством механика должно вести настоящий надзор за исправностью и безотказной работой аппаратуры.

8.2.12. Суда, имеющие малоэффективные установки ППВ устаревших типов, должны подвергаться модернизации с целью замены этих установок на современные.

8.2.13. Для наполнения цистерн бытового водоснабжения судна из береговых водопроводов и 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.

8.2.14. 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.

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

8.3. Удаление с судов загрязненных вод, отбросов и мусора

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

Примечание.
Нумерация пунктов дана в соответствии с официальным текстом документа.

2.2.17. 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. 3.3.11.

В населенных пунктах, где канализации 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».

Примечание.
Нумерация пунктов дана в соответствии с официальным текстом документа.

8.2.18. 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.

8.2.19. Запрещается сброс за борт мусора и отходов, получаемых при зачистке судов. Все остатки и отходы грузов, промывные воды с судов, а также бытовой мусор должны удаляться на берег в соответствующие емкости, выделенные администрацией порта и установленные в специально отведенных местах, согласованных с органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.

8.2.20. 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».

8.4. Требования по недопущению загрязнения атмосферного воздуха

8.4.1. При стоянках в портах, а также при движении судов в черте населенных пунктов запрещается загрязнять наружный воздух дымом и сажей из дымовых и выхлопных труб судов.

Во избежание вышеуказанного рекомендуется:

- технически правильно производить шуровку котлов на твердых видах топлива;
- постоянно наблюдать за техническим состоянием и правильной регулировкой форсунок;
- организовывать подогрев и фильтрацию топлива;
- временно гасить форсунки на стоянках;
- оборудовать суда на твердом топливе золоуловителями.

8.5. Требования по защите людей от ядовитых газов

8.5.1. Все закрытые помещения и емкости, в которых возможно скопление ядовитых газов, перед входом в них людей должны предварительно проветриваться стационарными или переносными вентиляторами.

Независимо от проветривания одному человеку запрещается входить в такие помещения, если за ним не наблюдает второе лицо, находящееся вне этого помещения.

8.5.2. Содержание ядовитых газов, паров и пыли в воздухе судовых помещений не должно превышать действующих норм предельно допустимых концентраций, утвержденных Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Минздрава СССР.

8.6. Требования по предупреждению воздействия шума и вибрации на экипажи судов

8.6.1. На судах по графику, составленному санэпидстанцией и согласованному с судовладельцами, должны производиться контрольные замеры уровней шума и вибрации и при необходимости выполнять мероприятия по снижению их неблагоприятного воздействия на экипаж. Органы и учреждения санитарно-эпидемиологической службы должны осуществлять контроль за выполнением этих мероприятий.

8.6.2. Министерства и ведомства-судовладельцы разрабатывают и издают руководящие документы, согласованные с органами и учреждениями санэпидслужбы и технической инспекцией профсоюзов по предупреждению воздействия шума и вибрации на экипажи судов.

8.6.3. Основными средствами защиты экипажа и пассажиров от неблагоприятного воздействия шума и вибрации является дальнейшее усовершенствование конструкций судов и судового оборудования.

При эксплуатации судов должны выполняться профилактические мероприятия по предупреждению вредного воздействия шума и вибрации:

- уменьшение времени непрерывного воздействия шума и вибрации путем изменения режима труда и отдыха экипажа по согласованию с ЦК профсоюзов;
- применение индивидуальных средств защиты от шума и вибрации в виде заглушек, наушников и специальных шлемов, виброгасящей обуви, виброизолирующих площадок и т.п.;
- повышение сопротивляемости организма экипажей судов с целью предупреждения возникновения шумовибрационной патологии производственной гимнастикой, водными процедурами, витаминопрофилактикой и другими общеоздоровительными мероприятиями;
- проведение обязательных медицинских осмотров как предварительных при поступлении на флот, так и периодических во время работы в соответствии с действующими для флота приказами и положениями, а также Приказом Министра здравоохранения СССР за № 400 от 30 мая 1969 г.

8.6.4. У входа в помещения с уровнем шума, превышающим 85 дБ (А), должна быть помещена предупредительная надпись с текстом черного цвета на желтом фоне и минимальным размером букв 20 мм. Надпись должна гласить: «ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ ШУМА, ПРИМЕНЯЙТЕ НАУШНИКИ».

8.7. Требования по предупреждению вредного воздействия статического электричества на экипаж судна

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

9. МЕДИЦИНСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

9.1. Общие положения

9.1.1. При отсутствии на судне медицинского персонала старший помощник капитана на самоходных судах и шкипер на несамоходных судах обязаны (при наличии соответствующей медицинской подготовки) оказывать первую медицинскую помощь экипажу судна, ведать судовой аптечкой, заботиться о ее своевременном пополнении медикаментами и перевязочными материалами и учитывать количество случаев оказывания медицинской помощи экипажу.

При выявлении тяжело больного в рейсе штурман обязан немедленно поместить его в санитарную каюту и уведомить об этом ближайшее по пути следования медицинское учреждение системы здравоохранения и, при необходимости, получить по радио консультацию больницы или поликлиники ближайшего порта и при показаниях госпитализировать.

9.1.2. Судовладельцы обязаны совместно с лечебно-профилактическими учреждениями на водном транспорте или территориальными учреждениями здравоохранения не реже одного раза в два года проводить обучение старших помощников капитана и шкиперов на курсах или семинарах по вопросам судовой гигиены и оказанию пер-

вой медицинской помощи экипажу по программе, разработанной и утвержденной Минздравом СССР.

9.1.3. Выдача аптечек должна производиться за счет судовладельца при выходе в плавание. Пополнение судовых аптечек производится при необходимости в любом пункте бассейна, независимо от порта приписки судна.

9.1.4. Аптечки хранятся в специальном шкафу в санитарной каюте. При отсутствии санитарной каюты аптечка находится у старшего помощника капитана (шкипера).

9.1.5. Спасательные средства на судах (шлюпки, плоты) должны иметь наборы первой медицинской помощи в специальной непромокаемой упаковке и в небьющейся посуде. Набор первой медицинской помощи должен соответствовать табелю снабжения, утвержденному Минздравом СССР. При наборе должна быть инструкция пользования медикаментами, напечатанная на прорезиненной материи или другом непромокаемом материале.

9.2. Медицинские осмотры

9.2.1. Все вновь поступившие на работу на суда и старослужащие ежегодно, независимо от должности, должны подвергаться медицинскому освидетельствованию в соответствии с Приказом Министерства здравоохранения СССР от 14 января 1972 г. № 25 «О проведении предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров работников плавсостава морского и рыбопромыслового флота, а также лиц, поступающих в учебные заведения, обеспечивающие подготовку специалистов для работы на морских и промысловых судах».

9.2.2. Предварительные и периодические медицинские осмотры плавсостава осуществляются лечебно-профилактическими учреждениями на водном транспорте или территориальными учреждениями здравоохранения, на которые возложено проведение этих осмотров.

Список территориальных лечебно-профилактических учреждений, на которые возлагается проведение медицинских осмотров плавсостава рыбопромыслового флота, утверждается крайоблздравотделом.

9.2.3. Отделы кадров рыбохозяйственных организаций и судовая администрация обеспечивают своевременную явку членов экипажей на периодические медицинские осмотры и обследования согласно графику, установленному лечебно-профилактическим учреждением.

9.2.4. Контроль за соблюдением сроков прохождения плавсоставом периодических медицинских осмотров осуществляется врачами лечебно-профилактического учреждения, обеспечивающего медицинскую помощь плавсоставу.

9.2.5. Результаты предварительного и периодических медицинских осмотров заносятся в индивидуальную карту амбулаторного больного (учетная форма № 25а) и в «Медицинскую книжку».

Заключение о профессиональной пригодности обследуемого дает каждый врач по своей специальности.

Общее заключение о пригодности к данной профессии выносится председателем медицинской комиссии или главным врачом лечебно-профилактического учреждения на основании результатов медицинского освидетельствования.

Примечания: 1. «Медицинская книжка» выдается при зачислении на работу отделом кадров рыбохозяйственной организации. «Медицинская книжка» хранится у администрации судна и выдается владельцу для посещения медицинского учреждения.

2. В случае утери «Медицинской книжки» дубликат может быть выдан только соответствующим отделом кадров.

9.2.6. В целях предупреждения заболеваний, ранней диагностики и лечения профзаболеваний у работающих с источниками электромагнитных полей необходимо проводить предварительные (при приеме на работу) и периодические медицинские осмотры.

При проведении предварительных медицинских осмотров лиц, направляемых на работу с высокочастотной аппаратурой разных диапазонов, а также при проведении периодических медосмотров следует руководствоваться противопоказаниями и положениями, предусмотренными Приказом Минздрава СССР от 30 мая 1969 г. № 400.

9.2.7. Лица, работающие в судовых пищеблоках и занятые на обработке рыбы, должны проходить предварительные и периодические медицинские осмотры и обследования в соответствии с действующей инструкцией по проведению обязательных медицинских осмотров и обследований, а также при наличии эпидпоказаний.

9.2.8. Для разбора конфликтных случаев создается конфликтная комиссия с привлечением нужных специалистов при лечебно-профилактических учреждениях под председательством главных врачей. Спорные вопросы трудовой экспертизы передаются ВКК лечебного учреждения, проводившего обследование, а в случае несогласия передаются во ВТЭК районный, областной, республиканский (по месту приписки судна).

9.2.9. Плавсостав может быть допущен к работе на судах только по предъявлению личной «Медицинской книжки» с медицинским заключением о пригодности к работе в должности, на которую он принимается.

9.2.10. Весь плавсостав при работе на территориях, определяемых Минздравом СССР в соответствии с действующим приказом, обязан подвергаться профилактическим прививкам холерогенанатоксинам. Проведение других профилактических прививок определяется местными органами здравоохранения по эпидпоказаниям.

9.3. Порядок проведения санитарных осмотров

9.3.1. В целях осуществления в полном объеме государственного санитарного надзора за проведением санитарно-противоэпидемических мероприятий и соблюдения санитарно-гигиенических и санитарно-противоэпидемических правил и норм на судах флота рыбной промышленности, включая флот, находящийся в ведении колхозов, совхозов, отдельных предприятий и организаций Министерства рыбного хозяйства РСФСР, осмотр всех судов с выдачей санитарного свидетельства на право плавания, независимо от ведомственной принадлежности, должен производиться ежегодно.

Текущий санитарный надзор проводится в порядке плановых заданий и по эпидемическим показаниям.

9.3.2. Санитарные осмотры на судах производятся представителями органов или учреждений санитарно-эпидемиологической службы на водном транспорте, а при их отсутствии - территориальных санитарно-эпидемиологических станций.

9.3.3. При санитарных осмотрах судна должен присутствовать капитан или замещающее его лицо судовой администрации.

Примечание. *Капитан обязан обеспечить наличие на судне лиц, присутствие которых обязательно при производстве санитарного осмотра. Отсутствие администрации не может служить препятствием к осмотру судна.*

9.3.4. На каждом судне должен быть санитарный журнал прошнурованный, пронумерованный и скрепленный печатью бассейновой, портовой и территориальной санитарно-эпидемиологической станции. Санитарный журнал приобретается

судовладельцем и хранится у капитана (шкипера) судна или у старшего помощника капитана и предъявляется по требованию представителей компетентных служб.

Примечание. *В случае утери санитарного журнала администрация судна составляет при участии органов или учреждений санитарно-эпидемиологической службы акт с указанием в нем причины утери и виноватых лиц.*

9.3.5. Администрация судна обязана оказывать лицам, производящим санитарный осмотр, полное содействие и давать необходимые объяснения и справки по вопросам санитарного состояния судна.

9.3.6. Администрация судна обязана выполнять все требования органов или учреждений санитарно-эпидемиологической службы о проведении мероприятий по устранению санитарных нарушений в установленные сроки.

9.3.7. Повседневные санитарные осмотры проводятся представителями судовой администрации.

Приложение 1

Бассейновая санитарно-эпидемиологическая станция
_____ водного бассейна

СУДОВОЕ САНИТАРНОЕ СВИДЕТЕЛЬСТВО НА ПРАВО ПЛАВАНИЯ

Выдано _____ 20__ 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 «__» _____ 20__ г.

Главный государственный санитарный врач водного бассейна
_____
(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения ... 3
1.1. Назначение и применение Правил ... 3
1.2. Контроль за выполнением и применением Правил ... 4
1.3. Классификация судов ... 5
1.4. Термины и определения ... 6
2. Санитарные требования, подлежащие выполнению при проектировании, строительстве и капитальном ремонте судов ... 6
2.1. Общие положения и требования ... 6
2.2. Жилые помещения (каюты) ... 7
2.3. Общественные помещения ... 9
2.4. Санитарные помещения ... 10
2.5. Помещения медицинского назначения ... 12
2.6. Помещения пищевого блока и продовольственные кладовые ... 13
2.7. Помещения технической эксплуатации судна ... 16
2.8. Помещения энергетических отделений ... 17
2.9. Производственно-технологические помещения для судов I категории и помещения для хранения и перевозки продуктов промысла ... 19
2.10. Защита судовых помещений от грызунов ... 20
3. Судовые системы ... 20
3.1. Система отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха ... 20
3.2. Системы водоснабжения ... 32
3.3. Сточные системы, устройства для сбора мусора. Сбор и очистка нефтесодержащих вод ... 34
4. Требования к неметаллическим материалам ... 36
5. Защита от шума, вибрации, электромагнитных полей радиочастот, ионизирующих излучений, статического электричества и инфракрасного излучения. Естественное и искусственное освещение ... 37
5.1. Шум и вибрация ... 37
5.2. Электромагнитные поля радиочастот ... 38
5.3. Ионизирующее излучение ... 39
5.4. Статическое электричество ... 40
5.5. Инфракрасное излучение ... 40
5.6. Освещение ... 40
6. Санитарные требования по содержанию судовых помещений, приготовлению пищи и личной гигиене ... 44
6.1. Общие положения ... 44
6.2. Требования по содержанию помещений и оборудования пищевого блока ... 44
6.3. Требования к хранению пищевых продуктов, кулинарной обработке и реализации готовой пищи ... 45
6.4. Режим мытья посуды ... 47
6.5. Правила личной гигиены персонала пищевых блоков ... 48
6.6. Ответственность за санитарное состояние пищевого блока ... 48
6.7. Требования по содержанию производственно-технологических помещений и трюмов ... 49
6.8. Специальная и санитарная одежда для экипажа ... 49
6.9. Постельные принадлежности для экипажа ... 50
6.10. Правила личной гигиены и производственной гигиены рыбаков ... 50
7. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация ... 50
7.1. Общесудовые мероприятия ... 50
7.2. Дезинфекционные мероприятия в помещениях судна ... 51
8. Надзор за судовыми системами ... 54
8.1. Надзор за системами отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха ... 54
8.2. Надзор за системой водоснабжения ... 55
8.3. Удаление с судов загрязненных вод, отбросов и мусора ... 57
8.4. Требования по недопущению загрязнения атмосферного воздуха ... 58
8.5. Требования по защите людей от ядовитых газов ... 58
8.6. Требования по предупреждению воздействия шума и вибрации на экипажи судов ... 58
8.7. Требования по предупреждению вредного воздействия статического электричества на экипаж судна ... 59
9. Медицинское обслуживание ... 59
9.1. Общие положения ... 59
осмотры ... 60
9.3. Порядок проведения санитарных осмотров ... 61
Приложение 1. Судовое санитарное свидетельство на право плавания ... 63

gost.e-ecolog.ru