ОБЩЕСОЮЗНЫЕ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ
И САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИЕ
ПРАВИЛА И НОРМЫ

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ДЛЯ ПЛАВУЧИХ БУРОВЫХ УСТАНОВОК

Министерство здравоохранения СССР

Москва, 1986 г.

gost.e-ecolog.ru



Общесоюзные санитарно-гигиенические и санитарно-противоэпидемические правила и нормы

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА

ДЛЯ ПЛАВУЧИХ БУРОВЫХ УСТАНОВОК

Министерство здравоохранения СССР

Москва, 1986 г.

"Санитарные правила для плавучих буровых установок" предназначены для выполнения буровых работ с целью разведки и/или добычи подземных ресурсов морского дна.

Разработаны Научно-исследовательским институтом гигиены водного транспорта Минздрава СССР

Директор, руководитель темы Ю.М.Стенько.

Исполнители: Ю.М.Стенько, В.Ф.Гаршенин, Д.А.Михельсон, Л.М.Путко, И.И.Варенников, С.С.Маркарян, А.А.Волков, А.А.Воробьев, С.А.Виноградов, Г.Г.Гуревич, В.Н.Винникова, Т.В.Васильева, Я.Г.Двоскин, И.Н.Данциг, А.В.Григоренко, В.Г.Евграфов, Е.А.Соколова, И.Н.Шатерникова, Г.И.Куренков, А.Б.Сысоев, Х.Г.Якубов, М.Ю.Виноградов, А.В.Родников, Г.В.Фомина, И.И.Алекперов, Н.П.Бычихин, Т.В.Каляда, К.М.Капировский, Г.И.Чудин, А.Н.Мелкумян.

Настоящие санитарные правила разрешается размножить в необходимом количестве

Обязательные санитарно-гигиенические и санитарно-противоэпидемические правила и нормы

Нарушение санитарно-гигиенических и санитарно-противоэпидемических правил и норм влечет дисциплинарную, административную или уголовную ответственность в соответствии с законодательством Союза ССР и союзных республик (статья 18).

Государственный санитарный надзор за соблюдением санитарно-гигиенических и санитарно-противоэпидемических правил и норм государственными органами, а также всеми предприятиями, учреждениями и организациями, должностными лицами и гражданами возлагается на органы и учреждения санитарно-эпидемиологической службы Министерства здравоохранения СССР и министерств здравоохранения союзных республик (статья 19).

(Основы законодательства Союза ССР и союзных республик о здравоохранении, утвержденные Законом СССР от 19 декабря 1969 года).

"Утверждаю"

Заместитель Главного государственного санитарного врача СССР

В.Е.Ковшило

23 декабря 1985 г.

№ 4056-85

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА
для плавучих буровых установок

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

I.1. Назначение и область распространения правил

I.I.I. Настоящие Правила устанавливают основные санитарно-гигиенические требования по устройству и оборудованию помещений, систем технологического комплекса при проектировании, строитель-

стве, переоборудовании и ремонте плавучих буровых установок*, предназначенных для выполнения буровых работ с целью разведки или добычи подземных ресурсов морского дна, а также требования по содержанию ПБУ при эксплуатации в целях создания благоприятных условий для труда, быта и отдыха экипажа, охраны окружающей среды.

1.1.2. Действие настоящих Правил распространяется на самоходные и несамоходные ПБУ.

На все остальные суда Мингазпрома (снабжающие ПБУ продуктами, водой, материалами, необходимыми для работы технологического комплекса, и перевозящие людей) распространяется действие "Санитарных правил для морских судов СССР", № 2641-82.

1.1.3. Настоящие Правила вступают в силу с 1 января 1987 года.

1.1.4. ПБУ, строящиеся по проектам, согласованным до ввода в действие настоящих Правил, принимаются в эксплуатацию в течение 6-ти лет с момента согласования проекта; ПБУ, строящиеся на иностранных верфях - в течение срока действия контракта.

1.1.5. ПБУ, построенные до введения в действие настоящих Правил, должны быть приведены в соответствие с их требованиями относительно системы водоснабжения, сточной системы, вентиляции и кондиционирования воздуха, а также уровней шума и вибрации в сроки и объеме, согласованные судовладельцами с учреждениями санитарно-эпидемиологической службы на водном транспорте.

1.2. Ответственность за выполнение требований Правил

1.2.1. Ответственность за выполнение требований настоящих Правил возлагается на Министерство газовой промышленности, судовладельцев и организации, занимающиеся проектированием, строительством и переоборудованием ПБУ, а при их эксплуатации - на судовладельца и непосредственно на начальника ПБУ.

1.2.2. Министерство газовой промышленности, проектные и строительные организации обязаны представлять на согласование с органами санитарно-эпидемиологической службы в установленном (в соответствии с "Методическими указаниями по предупредительному санитарному надзору при проектировании, строительстве, переоборудовании и приемке в эксплуатацию судов морского, смешанного и внутреннего плавания СССР и других объектов и сооружений, приравненных к ним", № 2845-81) объеме проектную документацию на строительство, переоборудование и ремонт ПБУ в следующем порядке: в Главное санитарно-

* в дальнейшем ПБУ.

эпидемиологическое управление Министерства здравоохранения СССР - проекты ПБУ зарубежной постройки;

- в Главные санитарно-эпидемиологические управления и санитарно-эпидемиологические управления союзных республик - проекты ПБУ отечественной постройки.

Проекты водолазных комплексов, обитаемых подводных аппаратов и оборудования для выполнения подводных работ отечественной и зарубежной постройки направляются в учреждение Минздрава СССР, на которое возложен государственный санитарный надзор за проектированием и строительством указанных технических средств."

I.2.3. Результаты согласования проектной документации оформляются в виде заключения. Срок действия согласования проектов - 6 лет, для ПБУ, строящихся на иностранных верфях - на срок действия контракта. По истечении этого срока строительство ПБУ по данному проекту может быть разрешено только после повторного его согласования (организацией, занимающейся строительством или переоборудованием ПБУ) с органами санитарно-эпидемиологической службы, а также учреждением Минздрава СССР, на которое возложен государственный санитарный надзор за проектированием и строительством водолазных комплексов, обитаемых подводных аппаратов и оборудованием для выполнения подводных работ.

I.2.4. Санитарно-эпидемиологическая служба на водном транспорте осуществляет постоянный санитарный надзор за строительством ПБУ. Представители санитарно-эпидемиологической службы должны быть включены в установленном порядке в состав комиссий по приемке головных, серийных и единичных ПБУ после их постройки, переоборудования, ремонта.

I.2.5. Отклонения от требований настоящих Правил и действующих санитарных норм, а также от согласованной проектно-технической документации, выявленные при приемке головного ПБУ, должны быть устранены до сдачи его в эксплуатацию или в сроки, согласованные с органами или учреждениями санитарно-эпидемиологической службы. В свою очередь, проектно-техническая документация должна быть откорректирована на всю серию.

I.2.6. По результатам санитарного осмотра и проведенных на ПБУ инструментальных исследований во время ходовых испытаний после его

" Приказ Минздрава СССР и Минтяжпрома № 1001/159 от 29.08.87г., п.5.I.2, приложение 2, п. I.I2.

постройки или переоборудования учреждением санитарно-эпидемиологической службы на водном транспорте, а также учреждением Минздрава СССР, на которое возложен государственный санитарный надзор за проектированием и строительством водолазных комплексов, обитаемых подводных аппаратов и оборудования для выполнения подводных работ, оформляется заключение о возможности и условиях ввода ПБУ в эксплуатацию.

I.2.7. На каждой ПБУ должны быть следующие санитарные документы:

- судовое санитарное свидетельство на право плавания (для буровых судов);
- судовой санитарный журнал;
- санитарные правила для ПБУ;
- свидетельство о дератизации или об освобождении от дератизации.

I.3. Категория ПБУ

I.3.I. Все ПБУ применительно к настоящим Правилам относятся к I категории (длительность пребывания экипажей на борту ПБУ более 5 суток).

I.4. Определения и пояснения

I.4.I. ПБУ - самоходная или несамоходная плавучая буровая установка.

I.4.I.I. Буровое судно (БС) - морское судно, предназначенное для производства буровых работ.

I.4.I.2. Погружная ПБУ - ПБУ со стабилизирующими колоннами, опирающаяся в рабочем положении на грунт.

I.4.I.3. Полупогружная ПБУ (ППБУ) - ПБУ со стабилизирующими колоннами, находящаяся в рабочем состоянии на плаву.

I.4.I.4. Самоподъемная ПБУ (СПБУ) - ПБУ, поднимаемая в рабочем состоянии над поверхностью моря на колоннах, опирающихся на грунт.

I.4.2. Экипаж ПБУ определяется "Уставом службы на морских судах Министерства газовой промышленности".

I.4.3. Продолжительность вахты - время пребывания на борту ПБУ.

I.4.4. Рабочая зона - пространство высотой до 2 м над уровнем палубы или площадки, на которых находятся места постоянного или временного пребывания работающих.

Рабочее место - место постоянного или временного пребывания работающих в процессе трудовой деятельности.

Постоянное рабочее место - место, на котором работающий находится большую часть (более 50% или более 2 ч непрерывно) своего

рабочего времени. Если при этом работа осуществляется в различных пунктах рабочей зоны, постоянным рабочим местом считается вся рабочая зона.

I.4.5. "Должно" - означает обязательное выполнение требований санитарных правил.

I.4.6. "Рекомендуется" - означает, что данное решение наилучшее, но его выполнение не является обязательным.

I.4.7. "Допускается" - означает, что данное решение возможно, но не является оптимальным.

I.4.8. Буровые суда неограниченного района плавания - суда, плавающие на неограниченном расстоянии от порта приписки, а также в различных климатических зонах.

I.4.9. Применительно к настоящим Правилам помещения делятся на следующие группы:

жилые - помещения, предназначенные для проживания экипажа (каюты);

общественные - помещения, предназначенные для приема пищи и отдыха (кают-компании, столовые команды, клубы, помещения для занятий спортом (красные уголки и т.п.);

санитарно-гигиенические и санитарно-бытовые - помещения, предназначенные для соблюдения личной гигиены и санитарно-бытового обслуживания экипажа (умывальни, душевые, уборные, прачечные, гладильни, сушильни и т.п.);

медицинского назначения - помещения, предназначенные для амбулаторного и стационарного лечения, проведения лечебно-профилактических мероприятий и оказания медицинской помощи экипажу при заболеваниях и несчастных случаях (медицинская каюта, амбулатория, изолятор, стационар, помещение для оказания первой помощи водолазам и т.д.);

пищеблок - помещения, предназначенные для разделки продуктов, приготовления пищи, выпечки и хранения хлеба и хлебобулочных изделий, раздачи пищи, а также для мытья посуды (камбуз, хлебопекарня, разделочные, посудомоечные и т.п.);

продовольственные кладовые (охлаждаемые и неохлаждаемые) - помещения, предназначенные для хранения запасов продовольствия, необходимого для питания экипажа;

служебные - помещения, предназначенные для выполнения работ по управлению ПБУ, связи и контролю за механизмами (главный пост управ-

ления*, радиорубка и т.п.);

административные и административно-хозяйственные - помещения, предназначенные для выполнения канцелярских работ (канцелярия, диспетчерская и т.п.);

энергетическое отделение - помещение или группа помещений, в которых установлены главная энергетическая установка, котлы, механизмы, вырабатывающие энергию и обеспечивающие работу и обслуживание различных судовых систем и устройств, а также судовые мастерские;

центральный пост управления - звукоизолированное служебное помещение, в котором установлены контрольные приборы, средства индикации, органы управления главной энергетической установкой и вспомогательными механизмами;

машинные помещения технологического назначения - помещения, в которых расположены механизмы, оборудование и устройства, предназначенные для выполнения технологического процесса строительства скважины;

помещения технологического комплекса - группа помещений и открытых площадок на полубах и подвышечном портале, обеспечивающих проведение всех процессов бурения при строительстве нефтяных и газовых скважин;

глубоководный водолазный комплекс (ГВК) оборудуется в соответствии с действующими положениями.

---

* Главный пост управления (ГПУ) плавучей буровой установки - помещение, в котором расположены органы дистанционного управления главными механизмами и двигателями самоходных ПБУ (бурового судна), механизмами, системами, устройствами, предназначенными для подъема и спуска самоподъемных ПБУ, погружения и всплытия полупогружных и погружных ПБУ, контрольно-измерительные приборы, приборы аварийно-предупредительной сигнализации и средства связи.

ЧАСТЬ I

ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЕКТИРОВАНИЮ, СТРОИТЕЛЬСТВУ, ПЕРЕОБОРУДОВАНИЮ И РЕМОНТУ ПБУ

2. ПОМЕЩЕНИЯ ПБУ

2.1. Общие положения

2.1.1. Жилые помещения должны иметь тепло- и звукоизоляцию, естественное и искусственное освещение, отопление, вентиляцию или кондиционирование воздуха в соответствии с требованиями настоящих Правил и действующих санитарных норм.

2.1.2. Оформление жилых, общественных и служебных помещений должно быть выполнено с учетом благоприятного воздействия на зрение и психику человека (рекомендуются теплые тона). Отделка всех судовых помещений и расположение оборудования должны обеспечивать проведение легкой очистки от пыли и грязи, мойку, дезинфекцию, а также препятствовать появлению насекомых и грызунов.

Материалы, используемые для обивки мебели (диваны, кресла, стулья), должны быть воздухопроницаемые.

2.1.3. Выходы на открытую палубу из жилых и общественных помещений, предназначенных для экипажа, должны предусматриваться через коридоры или тамбуры.

2.1.4. Высота обитаемых помещений в свету должна быть не менее 2000 мм.

2.1.5. Каюта судового врача (фельдшера) должна располагаться рядом с помещениями медицинского назначения.

2.1.6. Каюта водолазного врача должна располагаться также рядом с помещениями медицинского назначения.

2.1.7. В жилых и общественных помещениях, а также в помещениях медицинского назначения на иллюминаторах (окнах) должны предусматриваться шторы.

2.1.8. Для защиты обитаемых помещений от мух, комаров, москитов и других летающих насекомых на всех отверстиях приточной, вытяжной естественной и искусственной вентиляции, на открывающихся окнах и иллюминаторах, на всех наружных дверях должны быть предусмотрены устройства для установки сеток. Сетки должны быть предусмотрены в составе инвентарного снабжения судна.

2.1.9. На ПБУ следует предусматривать следующие мероприятия по защите от грызунов:

все переборки, палубы, настилы и закрытия, не являющиеся водо-

или газонепроницаемыми, не должны иметь сквозных отверстий, щелей (зазоров), диаметром (шириной) более 12,5 мм; у труб, покрытых изоляцией толщиной 12,5 мм и более, в местах их прохода через переборки (палубы) изоляция должна быть надежно защищена от прогрызания крысами; при размещении оборудования, прокладке трубопроводов и кабеля, установке мебели и инвентаря должны приниматься меры, препятствующие созданию условий, удобных для укрытия грызунов (т.е. наличию труднодоступных мест), а также для проникновения грызунов в помещения ПБУ; все двери должны быть плотно пригнаны к дверным проемам и не иметь зазоров и сквозных отверстий диаметром (шириной) более 12,5 мм; на наружных отверстиях приточной и вытяжной вентиляции или между фланцами магистральных вентиляционных каналов должны быть установлены решетки с диаметром отверстий не более 12,5 мм; для швартовых тросов должны предусматриваться противокрысные щиты.

2.2. Жилые помещения

2.2.1. Для размещения экипажа на всех ПБУ должны предусматриваться одно- или двухместные каюты с индивидуальными спальными местами по числу членов единовременного экипажа (вахты) с учетом запасных мест для временного персонала (испытатели скважин, гидрометеоролог и т.п.).

Допускается для части (не более 30%) личного состава предусматривать трех- или четырехместные каюты (в основном для размещения в них временного персонала).

Количество одно- и двухместных кают и их распределение между членами экипажа в зависимости от должностного положения определяется судовладельцем, с учетом необходимости размещения водолазов только в двухместных каютах, причем койки в каютах для водолазов должны размещаться в один ярус параллельно продольной плоскости судна.

Водолазы и члены экипажа, обслуживающие ГВК, должны размещаться в каютах, максимально приближенных к помещениям ГВК. Каюты рекомендуется располагать таким образом, чтобы указанный контингент лиц мог переходить в помещение ГВК из кают, не выходя на открытую палубу.

2.2.2. Для старшего командного состава ПБУ должны предусматри-

ваться блок-каюты, состоящие не менее чем из 2-х помещений (спальня и рабочий кабинет) для остальных лиц командного состава это рекомендуется.

2.2.3. Нормы площади кают должны быть не менее, чем предусмотрено в табл. I.

Таблица I

К а ю т ы	Норма площади, м^2
Одноместная для комсостава	7,5*
Одноместная для младшего комсостава и команды	6,0
Двухместная	7,5
Трехместная	I0,5
Четырехместная	I8,5

Примечание. Площадь, занимаемая койками, столами и стульями, включается в расчет общей площади; не учитываются площади санузлов при каютах и небольшие или неправильной формы пространства, которые нельзя использовать для свободного передвижения или размещения дополнительной мебели.

* При наличии салона или кабинета спальное помещение должно быть не менее 4 м^2 сверх указанной площади.

2.2.4. Каюты команды должны иметь следующее минимальное оборудование и инвентарь:

по числу проживающих в них людей: койка, прикроватный коврик, шкаф, 2 крючка для одежды, стул, держатель для стаканов. Шкаф должен быть с двумя отделениями (двухстворчатый), размеры шкафа должны соответствовать действующим стандартам. В шкафу должны быть полки для белья, головных уборов и ящик для обуви;

общие на каюту: письменный стол (или секретер), полка для книг, пепельница (при необходимости), корзина для бумаг, электровентилятор, держатель для графина; в каютах без индивидуальных санитарных узлов (модулей), кроме того, умывальник с подачей холодной и горячей питьевой воды, зеркало, полка (шкафчик настенный) для туалетных принадлежностей, крючки для полотенец, штепсельная розетка для электробритвы.

Каюты, имеющие большие размеры, чем указано в табл. I, и каюты командного состава дополнительно меблируются в соответствии с их размерами и назначением.

2.2.5. Койки изготавливаются из твердого гладкого материала,

их конструкция должна обеспечить легкую очистку и дезинфекцию. У изголовья и у ног должны быть предусмотрены ограждения, предохраняющие от падения во время качки и позволяющие свободно садиться и ложиться на койку. Койки из дерева должны иметь пыленепроницаемую обивку. Внутренние размеры коек должны быть не менее 1980 х 800 мм. Койки не должны располагаться под иллюминаторами и выходными отверстиями вентиляционных труб. Ширина прохода между продольной стороной койки и переборкой (или предметами мебели) должна быть не менее 0,7 м, а между параллельно стоящими койками в двух-, трех- и четырехместных каютах - не менее 0,9 м.

При расположении койки вдоль борта ПБУ или наружной переборки ее необходимо отделить от внешней (холодной) поверхности эффективной изоляцией с тем, чтобы разность между температурой поверхности обшивки изоляции и температурой воздуха в каюте была не более $2^{\circ}C$.

2.2.6. В каютах для комсостава должны быть предусмотрены диваны для лежания. Для личного состава это рекомендуется. Если по техническим условиям это невозможно, должны быть предусмотрены диваны для сидения. Диваны, как правило, располагают перпендикулярно койкам. Минимальные размеры диванов для лежания 1900 х 700 мм, для сидения размеры не регламентируются.

2.8. Общественные помещения

2.8.1. На ПБУ должны быть предусмотрены и соответствующим образом оборудованы помещения для коллективного отдыха и приема пищи - кают-компания, салон для комсостава, столовая, клуб (или красный уголок), помещения для занятий спортом (спорткаюта). Рекомендуется устраивать также библиотеку, спортплощадку (на открытой палубе). Клуб (красный уголок) рекомендуется располагать в помещении, смежном со столовой, отделив его раздвижной стенкой-переборкой, а специальные помещения для занятий физкультурой и спортом - в местах, менее всего подверженных шуму и вибрации. Рекомендуется также оборудовать специальное помещения для курения.

Перед входом в помещения для приема пищи и отдыха экипажа должны быть оборудованы вешалки или крючки для верхней одежды и головных уборов.

2.8.2. Помещения для отдыха (клуб и красный уголок) рекомендуется располагать и оборудовать таким образом, чтобы обеспечивался просмотр кинофильмов возможно большим числом членов экипажа, но не менее 1/2 его численности. Площадь палубы в помещениях для

отдыха предусматривается из расчета не менее I,2 м^2 на одно место для сидения.

2.3.3. Кают-компания и столовая должны располагаться таким образом, чтобы члены экипажа могли переходить в них из кают, не выходя на открытую палубу. Площадь кают-компании и площадь столовой должны быть не менее I м^2 на одного человека, исходя из запланированного числа посадочных мест. Кают-компания и столовая оборудуются столами и отдельными сиденьями установленного образца (подвижными или закрепленными)* из расчета обеспечения ими столовой не менее 50% от численности личного состава, кают-компании - 100% численности командного состава. Размеры столов в кают-компании и столовой команды должны обеспечивать каждому сидящему за столом месту шириной не менее 0,7 м. В кают-компании и столовой команды должны устанавливаться бытовые холодильники для пользования ими членами экипажа в любое время суток.

2.3.4. На ПБУ допускается оборудовать столовые самообслуживания, в этом случае число посадочных мест может быть уменьшено на I0%.

Около окна в посудомоечную должен быть предусмотрен стол для сбора грязных подносов.

2.4. Санитарно-бытовые помещения

2.4.I. Прачечные, сушильни, гладильни

2.4.I.I. На ПБУ должны предусматриваться прачечные для стирки судового белья, спецодежды экипажа и отдельно для водолазов, для чего в прачечной выделяются специальное помещение и соответствующее оборудование.

2.4.I.2. Технологическое оборудование прачечной и его производительность определяются численностью экипажа ПБУ. Для стирки спецодежды команды, нательного и постельного белья водолазов должны быть установлены отдельные стиральные машины. Рекомендуется также предусмотреть возможность стирки вручную.

2.4.I.3. Расположение как самой прачечной, так и оборудования в ней, а также процесс обработки и стирки белья должны обеспечивать соблюдение санитарного режима. Вход в прачечную не должен располагаться рядом со входами в жилые, медицинские помещения, помещения пищеблока.

2.4.I.4. Прачечная должна быть выгорожена металлическими пере-

---

* Для кают-компаний допускается установка мягких диванов.

борками, а также иметь водостойкое покрытие переборок, подволока и палубы. В прачечной должен быть устроен сток воды. Горячая и холодная вода хозяйственно-питьевого назначения должна быть подведена к соответствующему технологическому оборудованию.

2.4.1.5. Рядом с прачечной должны быть размещены помещения для сушки, глажения белья экипажа и отдельно помещения для сушки, глажения и обеззараживания белья водолазов с необходимым набором оборудования.

2.4.1.6. Для глажения личного белья и одежды экипажа на ПБУ должно предусматриваться помещение гладильни, оборудованное столом гладильной доской, электроутюгом.

2.4.2. Кладовые белья

2.4.2.1. На ПБУ должны быть предусмотрены отдельные кладовые для чистого и грязного белья экипажа. Для чистого и грязного белья водолазов в кладовых должны предусматриваться отдельные шкафы. Кладовые для грязного белья устраивают вблизи прачечной.

Кладовые (шкафы) для чистого постельного белья рекомендуется устраивать вблизи жилых помещений.

Кладовые (шкафы) чистого столового белья рекомендуется располагать вблизи помещения для приема пищи (в буфетных).

2.4.2.2. Грязная и чистая санитарная одежда работников пищеблока может храниться соответственно с грязным или чистым столовым бельем.

2.4.3. Помещения для спецодежды

2.4.3.1. Для хранения рабочей одежды на ПБУ должны быть предусмотрены отдельные помещения с индивидуальными шкафами по числу членов экипажа. Причем, индивидуальные шкафы для хранения рабочей одежды водолазов рекомендуется располагать в отдельных помещениях, допускается в выгородке, расположенной в общем помещении. В дверцах шкафов необходимо предусмотреть вентиляционные отверстия.

2.4.3.2. Для членов экипажа, работающих в энергетическом отделении, должна быть оборудована раздевальня, расположенная в лизи входа в машинное отделение. В ней должны быть установлены из расчета членов экипажа, занятых на работе в энергетическом отделении, шкафы для спецодежды; рекомендуется также устанавливать шкафчики для хранения сменной рабочей обуви.

2.4.3.3. Для членов экипажа, работающих на открытых палубах, помещения со шкафами для штормовой и климатической одежды и спецобуви должны располагаться в удобных для экипажа местах - вблизи сушильных помещений, душевой и умывальни.

2.4.3.4. Для хранения санитарной одежды персонала, обслуживающего жилые помещения, рекомендуется оборудовать индивидуальные шкафы вблизи мест хранения уборочного инвентаря.

2.4.4. Сушильные помещения для спецодежды

2.4.4.1. На всех ПБУ должны быть устроены сушильные помещения для штормовой и спецодежды, оборудованные устройствами для ее развешивания и расстановки обуви.

2.4.4.2. Необходимо предусматривать возможность использования одного из сушильных помещений в качестве дезинфекционной камеры-сушилки с пароформалиновой установкой.

2.5. Санитарно-гигиенические помещения

2.5.1. Общие требования

2.5.1.1. На всех ПБУ должны быть оборудованы (индивидуальные или общего пользования) умывальни, уборные, душевые помещения.

2.5.1.2. Санитарно-гигиенические помещения (ванная, душевая умывальня, баня, уборная, помещения для гигиены женщин и др.) должны устраиваться только во влагонепроницаемых выгородках и иметь влагостойкую облицовку или окраску переборок, подволоков и палубы; с палубы должен быть предусмотрен сток воды.

2.5.1.3. К ванным и душам должна быть подведена горячая и холодная вода хозяйственно-питьевого назначения, а ко всем умывальникам, включая установки для гигиены женщин, - горячая и холодная питьевая вода. Краны должны иметь смесительное устройство.

2.5.1.4. Санитарно-гигиенические помещения, особенно уборные, расположенные на разных палубах, рекомендуется размещать одно над другим. Не разрешается размещать уборные общего пользования над помещениями медицинского назначения, продовольственных кладовых и пищеблоке, над каютами экипажа. Запрещается располагать вход в уборные напротив или смежно с пищеблоком, столовыми и кают-компаниями.

2.5.1.5. Санитарно-гигиенические помещения общего пользования устраиваются раздельно для мужчин и женщин. Они должны быть расположены вблизи мест проживания экипажа.

2.5.1.6. Душевые помещения общего пользования должны состоять из душевой кабины, предусмотренной для мытья одного человека, и

раздевальня. Между раздевальней и душевой должны быть водостойкая занавеска и коминго, допускается устройство нескольких душевых кабин в одном помещении с разделительными полупереборками и с одной раздевальней.

Душевая и раздевальня должны иметь одинаковое количество мест. Душевые должны быть оборудованы душем со смесительным устройством, раздевальни при них - скамьей, крючками для одежды и полотенца, полкой для белья, зеркалом и полочкой для мыла и мочалки; такая полочка должна быть и в душевом отделении. На палубе душевой должны быть предусмотрены резиновые или пластиковые коврики.

2.5.I.7. Умывальные помещения общего пользования должны быть оборудованы умывальниками, настенными зеркалами, полочками для туалетных принадлежностей и крючками для полотенец и одежды. Высота от палубы до верхней кромки умывальника должна быть около 800 мм. Площадь умывальных помещений должна обеспечивать свободное перемещение моющихся и удобное пользование умывальниками.

2.5.I.8. Уборные общего пользования, оборудованные двумя и более унитазами, должны иметь отдельные кабины по числу унитазов и общий тамбур. Уборные общего пользования, оборудованные одним унитазом, тамбура могут не иметь.

В каждой кабине должны быть унитаз с сиденьем, держатель для туалетной бумаги, ерш для чистки унитаза и емкость для его хранения, крючок для одежды, штормовой поручень. В мужских уборных рекомендуется устанавливать писсуары. В тамбурах уборных или непосредственно в кабине при отсутствии тамбура должны быть умывальники для мытья рук, зеркало, полочка для мыла, электрополотенце или крючки для полотенец.

2.5.I.9. Индивидуальный санитарный узел должен иметь следующее оборудование: унитаз с сиденьем, ванну или душ, умывальник, мыльницу у ванны или душа, полку для туалетных принадлежностей, настенное зеркало, крючки для полотенца и одежды, откидную скамью (табурет), штормовые поручни у ванны и унитаза, держатель туалетной бумаги, унитазный ерш с емкостью для него, пластиковый или резиновый коврик.

2.5.I.I0. Рекомендуется предусматривать отдельные уборные для персонала пищеблоков, в уборных должен быть тамбур с умывальником и кабина с унитазом. В тамбуре уборной должны быть также крючки для индивидуальных полотенец и санитарной одежды, полочка для мыла и щеток, зеркало. На двери уборной должна быть надпись: "Для работников пищеблока".

2.5.I.II. Унитаз и писсуар должны иметь устройство, обеспечивающее их промывку. Для промывки унитазов рекомендуется педальное устройство.

2.5.I.I2. Умывальни, ванные и душевые общего пользования нельзя располагать в одном помещении с уборными.

2.5.I.I3. Помещения для гигиены женщин должны иметь установку типа "биде" (восходящий душ), умывальник для мытья рук, зеркало, крючок для полотенца, а также бачок с крышкой и педальным устройством. При отсутствии отдельных помещений для гигиены женщин указанное оборудование устанавливается в женском уборной.

2.5.I.I4. Минимальная площадь душевой секции должна составлять 0,8 м^2; душевой кабины - I,2 м^2; индивидуального санузла с душем, умывальником, унитазом - 2,8 м^2; индивидуального санузла с ванной, умывальником и унитазом - 4,0 м^2 (расстояние между ванной и противоположной переборкой должно быть не менее 700 мм). Площадь кабины уборной должна быть не менее 0,95 м^2. Двери кабин уборных должны открываться наружу. Эти размеры не относятся к санузлам (модулям).

2.5.I.I5. При устройстве на ПБУ суховоздушной бани (сауны) ее площадь рассчитывается из условия одновременного пользования ею не менее двух человек. Площадь сауны рекомендуется предусматривать 4 м^2, допускается - 8 м^2, раздевальни при сауне - 2 м^2, душевой кабины - I,2 м^2.

2.5.2. Расположение и нормы помещений

2.5.2.I. Индивидуальными санитарными узлами должны быть оборудованы все блок-каюты и одноместные каюты комсостава, для одноместных кают команды это рекомендуется.

Для части одноместных кают комсостава и одноместных кают команды допускается оборудовать индивидуальные санузлы, смежные для каждых двух кают.

2.5.2.2. В двухместных каютах рекомендуется устройство индивидуальных санузлов. В каютах водолазов это обязательно.

2.5.2.3. Для членов экипажа, размещенных в каютах без индивидуальных санитарных узлов, санитарно-гигиенические помещения общего пользования устраиваются в соответствии с требованиями,указанными в табл. 2.

2.5.2.4. Вблизи главного поста управления должны устраиваться помещения с уборной и умывальником.

2.5.2.5. Для членов экипажа, работающих в энергетическом отделении, вблизи раздевальни энергетического отделения (см. п.2.4.3.2)

Таблица 2

Оборудование помещений	Количество членов экипажа (допустимая норма), чел.	Примечание
Один унитаз	6	Члены экипажа, пользующиеся индивидуальными уборными, умывальниками, душем или ванной, в расчет не принимаются. Уборные, умывальники, души или ванные, расположенные в помещениях медицинского назначения, при пищеблоках, в санитарно-бытовых помещениях при энергетических отделениях в расчет не принимаются.
Один умывальник	6	
Одно место для мытья (ванна или душ)	6	
Установка для гигиены женщин	80	Но не менее одной установки на ПБУ

на буровых судах рекомендуется оборудовать душевую, умывальную и уборную.

2.5.2.6. Для персонала технологического комплекса должны быть предусмотрены одна или две уборных с выходом на открытую палубу (*унитаз допускается типа чаши "генуя"*).

2.6. Помещения медицинского назначения

2.6.I. Для оказания медицинской помощи экипажу ПБУ предусматриваются помещения медицинского назначения.

2.6.2. *К помещениям медицинского назначения относятся* амбулатория, стационар, изолятор, медицинская каюта, медицинский блок ГВК, который должен располагаться в помещении ГВК (при его наличии). Медицинский блок ГВК оборудуется в соответствии с действующими положениями.

Дополнительный состав медицинских помещений в случае необходимости устанавливается по согласованию между органами или учреждениями санитарно-эпидемиологической службы и судовладельцем.

2.6.8. На ПБУ, предназначенных для эксплуатации в северных районах, должны быть предусмотрены фотарии (ультрафиолетовое облучение установкой кратковременного действия), его устройство и оборудование должны соответствовать "Гигиеническим требованиям к проектированию облучательных ультрафиолетовых установок и правилам их эксплуатации на судах морского, речного и промыслового флота", № I482-76.

2.6.4. На ПБУ должны предусматриваться медицинские помещения в соответствии с табл. 8.

Таблица 8

Наименование помещения	Единица измерения	Количество членов экипажа, чел.		
		до 50	от 50 до 80	более 80**
Медицинская карта	-	I*	-	-
Амбулатория	-	-	I	I
Стационар	Койка	-	I	2
Изолятор	Однокоечный изолятор	I	I	I

Примечания. * Только для несамоходных ПБУ; для буровых судов вместо медицинской карты оборудуется амбулатория.

** На ПБУ с экипажем свыше 300 человек сверх указанного количества предусматриваются дополнительно изолятор и одна койка в стационаре.

2.6.5. Помещения медицинского назначения следует размещать в местах, наименее подверженных качке, шуму и вибрации, максимально удаленных от энергетического отделения и изолированных от пищеблока.

К помещениям медицинского назначения должна быть обеспечена беспрепятственная доставка больных на носилках с возможностью перекладывания больного на койку, кушетку.

2.6.6. В амбулатории должно быть предусмотрено следующее оборудование:

кушетка* для обследования больного (размером не менее 1750 х

* Вместо кушетки рекомендуется устанавливать диагностический стол. Кушетка или диагностический стол должны иметь подходы с трех сторон.

600 мм), покрытая материалом, стойким к дезинфицирующим веществам;

медицинский стол с выдвижными ящиками, имеющими ячейки для медикаментов;

табуреты, один из которых должен быть винтовым;

аптечный шкаф с отделениями: верхним - с гнездами для склянок, нижним - с выдвижными ящиками для перевязочного материала и медицинского инвентаря, а также с закрывающимся на ключ отделением для медикаментов;

столик для стерилизатора;

складной операционно-перевязочный стол;

умывальник с локтевым затвором;

холодильник;

бачок с крышкой и педальным устройством.

2.6.7. В медицинской каюте должно быть предусмотрено следующее оборудование: (койка размером не менее 1750 х 600 мм), покрытая материалом, стойким к дезинфицирующим веществам; медицинский стол с выдвижными ящиками, имеющими ячейки для медикаментов, аптечный шкаф с отделениями, закрывающимися на ключ; умывальник с локтевым затвором; бачок с крышкой и педальным устройством.

2.6.8. В стационаре должен быть предусмотрен отдельный санузел (допускается совмещенный - унитаз, умывальник, ванна). В двухкоечном стационаре санузел должен иметь два раздельных помещения: ванную с душем и уборную с умывальником.

В изоляторе должен быть предусмотрен отдельный санузел (ванна, умывальник, унитаз).

Двери санитарно-гигиенических помещений при изоляторе и стационаре не должны иметь запоров и открываться наружу. На дверях должна быть предусмотрена сигнализация типа: "Свободно" и "Занято".

2.6.9. При наличии в стационаре более двух коек предусматриваются две раздельные палаты - мужская и женская. В этом случае допускается устройство общего коридора (тамбура). Площадь однокоечного стационара должна быть не менее 6 $м^2$, двухкоечного - 10 $м^2$. Изолятор и медицинская каюта должны иметь площадь не менее 6 $м^2$.

Изолятор должен иметь два входа: с открытой палубы и из внутренних помещений. Вход с открытой палубы должен быть устроен через тамбур и иметь свободный подход, допускающий беспрепятственную доставку и вынос больных на носилках.

2.6.10. Стационар и изолятор рекомендуется оборудовать спе-

диальными койками, имеющими устройство против качки. Подходы к койкам в стационаре и изоляторе должны быть обеспечены с трех сторон (с двух продольных и одной торцевой). Размеры коек должны быть не менее 2050 х 850 мм. Ширина прохода с одной продольной стороны койки должна быть не менее 900 мм, а с другой продольной и одной из торцевых сторон - не менее 600 мм.

2.6.II. Для хранения судовых носилок должно быть предусмотрено постоянное место.

2.6.I2. Переборки и подволоки в помещениях медицинского назначения должны быть гладкими, окрашенными в светлые тона.

2.6.I3. Прокладка транзитных трубопроводов и электрокабеля через медицинские помещения не допускается, в случае необходимости допускается только за зашивкой или в кожухе без применения путевых соединений. Электрокабель допускается прокладывать только в экранированной зашивке. Трубопроводы и электрокабели, необходимые для обслуживания медицинских приборов, должны быть за зашивкой или в кожухах.

2.6.I4. В амбулатории, изоляторе, каюте медицинского персонала и водолазного врача должны быть установлены телефоны. В стационаре и изоляторе у коек должна быть предусмотрена сигнализация в амбулаторию, в каюты медицинского персонала и рубку управления.

2.6.I5. Площадь помещений медицинского назначения определяется габаритами мебели и оборудования, их расположением, а также размерами проходов, размерами, необходимыми для свободного подхода с больным на носилках к койке, кушетке и перевязочному столу.

2.6.I6. У пульта управления буровыми работами должна быть предусмотрена аптечка для оказания первой помощи.

2.7. Помещения пищевого блока и продовольственных кладовых

2.7.I. Общие требования

2.7.I.I. Плавучие буровые установки (ПБУ) должны быть оборудованы соответствующими помещениями для приготовления пищи и хранения пищевых продуктов.

2.7.I.2. Состав и площади помещений пищевого блока и продовольственных кладовых определяются численностью экипажа, продолжительностью вахты, районом дислокации ПБУ, а также периодичностью пополнения запасов продовольствия.

2.7.I.3. Помещения пищеблока и продовольственные кладовые не должны располагаться рядом с санитарно-гигиеническими помещениями, помещениями медицинского назначения, кладовыми для хранения ядови-

тых, пылящих, резко пахнущих веществ.

2.7.I.4. Камбуз и помещения для приема пищи рекомендуется располагать в одном блоке. При размещении указанных помещений на разных палубах они должны быть оборудованы лифтами для подачи готовой пищи.

2.7.I.5. Через помещения пищеблока и продовольственные кладовые не должны проходить магистральные трубопроводы сточных систем. Прокладка трубопроводов другого назначения и электрокабелей допускается в защивке или кожухах без путевых соединений. Трубопроводы не должны служить источником теплового излучения.

2.7.I.6. Внутренние поверхности помещений пищеблока (переборки, подволоки) должны быть покрыты влагостойкими материалами светлых тонов, легко поддающимися влажной уборке и дезинфекции.

Краски, лаки, эмали и другие облицовочные материалы, используемые в качестве покрытий или теплоизоляционного материала на пищеблоке, должны быть разрешены Минздравом СССР для применения в данных целях.

Палубы помещений пищеблока должны быть покрыты нескользкими и водонепроницаемыми материалами, иметь достаточные уклоны к шпигатам.

2.7.I.7. Планировка помещений пищеблока и размещение в нем оборудования должны обеспечивать правильную последовательность технологических процессов обработки продуктов, не допускаются встречные потоки сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды.

В случае использования принципа самообслуживания на камбузе должно быть предусмотрено окно с прилавком, размеры которого обеспечивают возможность раздачи первых и вторых блюд.

2.7.I.8. Расположение технологического оборудования в помещениях пищеблока должно обеспечивать свободный доступ к нему, а его конструкция должна обеспечивать легкую разборку, мойку и просушивание рабочих частей.

2.7.I.9. Оборудование и инвентарь пищеблока должны быть изготовлены из материалов, допущенных для этих целей Минздравом СССР.

В случае строительства судна за рубежом материалы, из которых выполнено оборудование, должны иметь разрешение Минздрава СССР.

2.7.I.IO. В помещениях пищевого блока холодная и горячая питьевая вода (с температурой не ниже 70°С) подводится к пищеварочным котлам, кипятильникам, картофелечистке, тестомесильной машине, моечным ваннам, умывальнику и др. Краны посудомоечных, производствен-

ных ванн и умывальников должны иметь смесительные устройства; краны посудомоечных и производственных ванн должны иметь съемные гибкие шланги с душирующими насадками. Сливные трубы моечных ванн должны иметь воздушные разрывы не менее 20 мм.

2.7.1.11. Транспортировка готовых блюд в столовую и пищевых продуктов из провизионных кладовых не должна осуществляться через открытую палубу.

2.7.1.12. Для сбора отходов в помещениях пищеблока должны предусматриваться бачки с крышками и педальным устройством, имеющие собственную маркировку. Уборочный инвентарь должен храниться в специальных кладовых или шкафах в коридоре.

2.7.1.13. Для хранения санодежды работников пищеблока должны быть установлены индивидуальные шкафы, расположенные рядом с помещениями пищеблока.

2.7.2. Камбуз

2.7.2.1. Номенклатура и производительность оборудования камбуза не принимаются в зависимости от численности экипажа. Камбуз оборудуется электроплитой, пищеварочным котлом, электрической сковородой (жаровней), универсальным приводом с комплектом сменных насадок, в том числе мясорубками для сырого и вареного мяса, картофелечисткой, электрокипятильником и другим необходимым технологическим оборудованием и инвентарем, моечными ваннами для мытья камбузной посуды, производственными ваннами для мытья овощей, мяса, рыбы, разделочными досками, стеллажами для камбузной посуды, холодильным шкафом и умывальником для мытья рук. Умывальник должен иметь полочки для щеток и мыла и крючок для полотенца.

2.7.2.2. Площадь камбуза определяется габаритами оборудования, его расположением и проходами.

Устройство камбузных и заготовочных помещений должно предусматриваться в зависимости от числа питающихся на плавучих буровых установках и судах в соответствии с табл. 5.

2.7.2.3. *При смежном расположении камбуза с посудомоечной камбузной посуды и заготовочными помещениями,* допускается применение полупереборок, разделяющих эти помещения.

2.7.2.4. При расположении хлебопекарного оборудования на камбузе площадь камбуза соответственно увеличивается. Для выпечки хлеба могут использоваться электрический кондитерский шкаф или духовка электроплиты, если она имеет соответствующее устройство

2.7.2.5. Для разделки сырых (мяса, рыбы, овощей) и готовых про-

Таблица 5

Помещения	Численность экипажа (чел.)			
	120 и более	100 и более	80 и более	до 80
Камбуз	+	+	+	+
Пекарня	+	+	+	-
Расходные кладовые:				
камбуза	+	+	+	+
хлеба	+	+	+	-
муки	+	+	-	-
Заготовочные:				
мяса и рыбы	+	+	+	-
картофеля и овощей	+	+	+	+
Посудомоечная камбуза	+	+	-	-

дуктов в заготовочных и на камбузе устанавливаются отдельные цельно-металлические столы с рабочей поверхностью из нержавеющей стали или других антикоррозийных покрытий, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами Минздравом СССР. Углы столов должны быть закруглены с тщательно заделанными пропаянными швами, покрытие должно плотно прилегать к основе стола.

Для разделки сырых и готовых продуктов предусматриваются разделочные доски, которые должны иметь маркировку на боковой стороне: "СМ" (сырое мясо), "СР" (сырая рыба), "ВМ" (вареное мясо), "ВР"(вареная рыба), "КО" (квашенные овощи), "СО" (сырые овощи)", "ВО" (вареные овощи), "Х" (хлеб), "сельдь".

Разделочные доски должны быть изготовлены из дерева твердых пород без щелей, с гладкой поверхностью, закреплены за отдельными определенными местами и храниться в том же помещении, установленными на ребро в специальных кассетах.

Камбуз должен быть обеспечен специальной тарой с соответствующей маркировкой: "Крупа", "Молоко", "Мясо" и др.

Для водолазов должна быть предусмотрена отдельная камбузная посуда с соответствующей маркировкой. При расположении ГВК в отдельной надстройке с переходом через открытую палубу необходимо предусматривать термоса и специальную посуду с крышками для доставки готовых блюд водолазам.

2.7.2.6. Моечные ванны должны быть изготовлены из нержавеющей

стали или другого материала, допущенного Минздравом СССР для этих целей.

Посуда для приготовления пищи должна иметь размеры, обеспечивающие необходимую вместимость. К использованию допускается посуда, изготовленная из материалов, допущенных Минздравом СССР:

камбузная посуда: из нержавеющей стали, чугуна (сковорода), алюминия, стальная некужевная (противни), из оцинкованной стали (баки, ведра для кипячения и хранения питьевой воды, посуда для переноски и хранения сыпучих продуктов);

столовая и чайная посуда: фаянсовая, фарфоровая, пластмассовая (тарелки, блюдца, чашки, кувшины и др.), стеклянная сортовая (стаканы, графины и др.), алюминиевая, из нержавеющей стали (ложки, вилки, ножи, тарелки, мисочки и др.). Столовая посуда должна быть в наличии не менее двух комплектов, исходя из количества посадочных мест. Использование эмалированной посуды в качестве камбузной и столовой не допускается.

При организации питания методом самообслуживания должно быть предусмотрено наличие подносов в количестве не меньшем, чем число посадочных мест.

2.7.2.7. Для хранения продуктов на текущий день рекомендуется предусматривать расходную кладовую с установкой холодильников, шкафов или стеллажей для хранения сухой провизии и хлеба. На ПБУ с экипажем до 80 человек допускается вместо кладовой установка на камбузе электрохолодильника достаточной емкости, а также шкафа для сухой провизии и хлеба.

2.7.2.8. В зависимости от численности экипажа и продолжительности вахты на ПБУ (табл. 5) предусматривается хлебопекарня или установка на камбузе дополнительно комплекта хлебопекарного оборудования.

2.7.2.9. Оборудование хлебопекарни должно включать печь, тестомесительный агрегат, мукопросеивающий агрегат, доски со вторцовым креплением, столы, формы для хлеба, моечные ванны, умывальник, стеллажи для выпеченного хлеба.

2.7.2.10. При кают-компаниях и столовых должны предусматриваться буфетные в случае расположения их вдали от камбуза.

Оборудование буфетных должно включать: холодильник, столы для грязной и чистой посуды, шкафы и полки для сушки и хранения посуды и буфетного инвентаря, электрокипятильник, моечную ванну с тремя отделениями или посудомоечную машину и моечную ванну с двумя отде-

лениями для мытья и ополаскивания стеклянной посуды, хлеборезку. Рекомендуется устанавливать кофеварку и мармиты. В буфетной должен быть установлен умывальник, крючки для полотенец, полочка для мыла и метлы.

Хлеборезка и посудомоечная машина устанавливаются при численности обслуживаемых в данном буфете свыше 50 человек.

2.7.2.II. Кипятильники должны быть установлены таким образом, чтобы члены экипажа, не входя в помещение пищеблока, имели возможность в любое время получать кипяток.

2.7.8. Посудомоечные

2.7.8.I. Для мытья столовой посуды должно быть предусмотрено отдельное помещение (посудомоечная) или выгородка при камбузе. В посудомоечной должно быть два окна, одно - для приема грязной, другое - для выдачи чистой посуды на камбуз. Размеры посудомоечной определяются численностью экипажа, габаритами и расположением оборудования.

Перед рабочим местом в посудомоечной машиной предусматриваются проходы 800-1000 мм.

2.7.8.2. При механизированном способе мытья посуды используются машины различных марок, допущенные органами здравоохранения. Посудомоечные машины должны устанавливаться в соответствии с правилами техники безопасности и соответствующими инструкциями. Независимо от наличия посудомоечной машины должна также быть оборудована моечная ванна с тремя отделениями, причем в третьем отделении должна быть предусмотрена сетка или решетка для мытья стеклянной посуды, гибкий шланг с душевой насадкой для ополаскивания вымытой посуды. В посудомоечной должен быть установлен сушильный шкаф или стеллажи для сушки и шкаф для хранения чистой посуды, шкаф для моющих веществ и моющего инвентаря, отдельные столы для чистой и грязной посуды и педальный бачок. Расположение столов, посудомоечной машины, моечной ванны должно обеспечивать поточное продвижение посуды во время мойки.

2.7.4. Продовольственные кладовые

2.7.4.I. На ПБУ для хранения запасов пищевых продуктов должны быть предусмотрены следующие продовольственные кладовые:

Охлаждаемые:
- мяса, птицы, мясопродуктов;
- рыбы и рыбопродуктов;
- масла и жиров, мясокопченостей и колбасных изделий;

молочных продуктов и яиц;
овощей, фруктов, картофеля, соленых и консервированных продуктов.

Неохлаждаемые: сухих продуктов, муки и хлеба.

Температурные режимы хранения продовольственных продуктов в продовольственных кладовых приведены в табл. 6.

Таблиц 6

Наименование кладовых	Температура хранения, °С	Срок хранения, мес.
I. Мороженого мяса, мясопродуктов, субпродуктов I-й категории	-I2	до 8-х мес.
2. Мороженой рыбы, рыбопродуктов	-I2	до 8-х мес.
3. Совместного хранения мороженого мяса и рыбы	-I2	до 8-х мес.
4. Масла, жиров, копченостей	-4 ÷ -6	до 8-х мес.
5. Яиц, молочных продуктов*	0 ÷ -I	до 8-х мес.
6. Совместного хранения овощей, зелени, картофеля, фруктов, соленых и консервированных продуктов, соков, напитков	+2 ÷ +6	до 8-х мес.

Примечание. *Вареные колбасы хранить в данной камере не более двух суток.

Сметану 25-30% жирности в бочках можно хранить до трех месяцев, в ведрах - не более 30 суток, творог - до 5 суток.

При температуре -8 -I0°С сроки хранения мороженого мяса и рыбы сокращаются до I мес.

2.7.4.2. В продовольственных кладовых, в которых хранятся пищевые продукты без специальной защитной упаковки, скорость движения воздуха не должна превышать 0,2 м/сек.

Консервы могут храниться в любой продовольственной кладовой со стабильным температурным режимом.

2.7.4.3. Хранение хлеба допускается в отдельных вентилируемых шкафах в кладовой расходных продуктов или в кладовой сухой провизии. Нижняя полка хлебного шкафа должна быть выше палубы не менее чем на 350 мм.

2.7.4.4. Продовольственные кладовые рекомендуется располагать, по возможности, вблизи камбуза и предусматривать между ними короткие и удобные коммуникации. При расположении камбуза и продовольственных кладовых на разных палубах должен быть предусмотрен лифт.

2.7.4.5. Охлаждаемые кладовые должны быть расположены в одном блоке вместе с общим теплоизолированным тамбуром, который может использоваться в качестве камеры для рубки и размораживания мяса и мясопродуктов. Тамбур оборудуется столом и разрубочной колодой. Рекомендуется также предусматривать умывальник с подводкой холодной и горячей питьевой воды, гибкий шланг для мытья кладовых. В тамбуре устанавливаются указатели температуры в охлаждаемых провизионных кладовых.

2.7.4.6. Емкость продовольственных кладовых определяется общим количеством продуктов, подлежащих хранению, из расчета потребности на одного человека в сутки и числа членов экипажа, габаритами необходимого оборудования и шириной проходов, которые должны быть не менее 550 мм.

2.7.4.7. Общее количество продуктов, подлежащих хранению в продовольственных кладовых (Н) устанавливается путем расчета:

$$H = P \times L \times R \quad , \text{ где}$$

P – суточная норма на одного человека в кг;

L – число членов экипажа;

R – автономность по запасам продовольствия.

2.7.4.8. Суточная норма расхода продуктов на одного человека (Р) должна соответствовать данным табл. 7.

Таблица 7

Наименование продуктов	Суточная норма на одного человека, кг
Продукты, хранящиеся в охлаждаемых кладовых	
мясо и мясопродукты	0,250
рыба и рыбопродукты	0,200
масло и жиры	0,085
молоко и молочные продукты	0,250
овощи, картофель	0,950
фрукты	0,250
напитки	0,400
Продукты, хранящиеся в неохлаждаемых кладовых	
мука	0,480
хлебобулочные изделия (эквивалентное количество взамен муки)	0,600
сухие продукты (сахар, крупа, макароны, соль, чай, кофе, кондитерские изделия и другие аналогичные продукты)	0,250
Продукты, хранящиеся в кладовой соленой провизии	
соленые огурцы, капуста квашеная и другие аналогичные продукты	0,100-0,120

2.7.4.9. Площади продовольственных кладовых определяются, исходя из расчетных норм загрузки, приведенных в табл. 8.

Таблица 8

Продукты	Нормы загрузки, кг/м^2 (при высоте камеры 2 м)
Мясо	850
Рыба, сельдь	850
Жир	400
Молочные продукты	800
Яйцо	800
Замороженные продукты	500
Консервы	700
Овощи свежие и соленые	500
Фрукты свежие	500
Напитки	800
Сухие продукты	500
Хлеб	250
Мука в штабелях	1000
Продукты при совместном хранении	250

2.7.4.10. Рекомендуемые коэффициенты увеличения площади на проходы, расстояние оборудования от переборок (охлаждающих батарей) приведены в табл. 9.

Таблица 9

Грузовая площадь кладовой, м^2	Коэффициент увеличения площади	
	охлаждаемые кладовые	неохлаждаемые кладовые
До 2,6	2,0-2,2	1,8-2,0
От 2,6 до 4,0	1,8-2,1	1,6-1,9
От 4,0 до 6,0	1,6-1,9	1,5-1,7
От 6,0 до 10,0	1,4-1,7	1,4-1,6
От 10,0 до 16,0	1,8-1,5	1,2-1,4
Свыше 16,0	1,3	1,2

2.7.4.11. Продовольственные кладовые должны быть оборудованы соответственно своему назначению полами, стеллажами, шкафами,

штангами с крюками из нержавеющей стали (допускается также из стали луженые).

2.7.4.12. Батареи охлаждения должны иметь ограждения, предупреждающие прикосновение к ним хранящихся продуктов. Стеллажи в охлаждаемых кладовых должны устанавливаться таким образом, чтобы осуществлялось равномерное охлаждение продуктов.

Расстояние между верхней полкой и обшивкой подволока при наличии потолочных батарей охлаждающего трубопровода должно быть не менее 600 мм и не менее 200 мм при их отсутствии.

Расстояние между штангами для подвеса охлажденного мяса должно быть не менее 500 мм, копченостей и рыбы - 400 мм.

2.7.4.13. В неохлаждаемых кладовых оборудование может устанавливаться непосредственно у борта и переборок. Расстояние между нижней полкой стеллажей или деревянной решеткой должно быть не менее 200 мм от покрытия палубы.

Кладовые для сухих продуктов должны вентилироваться в соответствии с требованиями, представленными в табл.12, п. 7.

2.7.4.14. Шкафы для сухих продуктов должны быть внутри обиты листовой нержавеющей или оцинкованной сталью.

2.7.5. Судовые лавки

2.7.5.1. На буровых судах должна быть предусмотрена судовая лавка со смешанной или специализированной формой торговли.

2.7.5.2. В судовой лавке должен быть предусмотрен следующий состав помещений:

торговый зал,

помещение для кратковременного хранения и подготовки продовольственных товаров для реализации,

помещение для хранения промышленных товаров.

2.7.5.3. При организации смешанной торговли планировка торгового зала должна обеспечивать раздельную продажу продуктов питания и промышленных товаров.

2.7.5.4. Для реализации пищевых продуктов торговый зал должен быть оборудован охлаждаемым прилавком.

2.7.5.5. Помещение для кратковременного хранения и подготовки продовольственных товаров для реализации должно быть оборудовано полками или стеллажами и раковиной для мытья рук.

2.7.5.6. Хранение запаса пищевых продуктов, предназначенных для индивидуального потребления, должно осуществляться в общесудовых кладовых.

2.8. Служебные помещения

2.8.1. Посты управления судном и его техническими средствами (ходовой мостик, радиорубка, главный пост управления, информационно-вычислительный комплекс и т.д.) должны быть соответственно оборудованы. Конструкция и расположение оборудования должны отвечать действующим эргономическим требованиям.

2.8.2. В помещениях ходового мостика, в главном посту управления ПБУ рекомендуется обеспечивать максимальный круговой обзор, при расположении окон необходимо избегать "мертвых пространств", необходимо предусматривать установку стеклоочистителей, приспособлений против запотевания стекол.

2.8.3. *Не менее чем на трех окнах ходового мостика* (рулевой рубки) должны быть установлены светофильтры (желательно зеленые).

2.8.4. Рабочее место рулевого рекомендуется оборудовать регулируемой по высоте стойкой с удобной опорой для спины.

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

2.8.6. Помещения радиорубки не должны быть смежными с жилыми (исключая каюту ,адиста); фидерные линии не должны проходить через жилые и служебные помещения.

2.8.7. Пульт управления с контрольной аппаратурой должен быть установлен в помещении радиорубки, а передатчик ВЧ, фидерные линии и коммутирующие устройства вынесены в специально экранированное помещение. 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.

2.8.8. Центральные посты управления ПБУ и глубоководного водолазного комплекса (при его наличии) должны располагаться в закрытых тепло- и звукоизолированных помещениях, оборудованных системой вентиляции (кондиционирования) для обеспечения комфортного микроклимата в соответствии с требованиями пп. 8.1.1.4 настоящих Правил. Размеры помещений ЦПУ должны быть достаточными для размещения в них необходимого оборудования, оптимальных условий работы вахтенного персонала.

2.8.9. Для рациональной организации рабочего места все органы управления и индикаторы (приборы управления) *рекомендуется* оформлять в виде пульта управления.

Высота пульта со стороны оператора должна быть не менее 1000 мм. Движение органа управления должно отвечать логике движения объекта или направления изменения на индикаторе; все средства индикации на пульте управления должны располагаться в зоне видимости оператора под углом не более 100 градусов, отдельно расположенные средства индикации должны находиться на высоте 1000-1800 мм;

наиболее важные индикаторы необходимо размещать в центральной части пульта;

поверхность пульта управления должна быть матовой;

указатели работы различных систем должны иметь световой индикатор, отражающий состояние работы системы.

2.8.10. Контрольные и сигнальные устройства, приборы контроля механизмов должны быть выполнены в соответствии с требованиями Регистра СССР.

2.9. Помещения энергетических отделений

2.9.1. Оборудование в энергетических отделениях (машинно-котельные, дизельгенераторные, электростанции и т.п.) должны размещаться с учетом удобного обслуживания и безопасного доступа к нему.

2.9.2. Для ремонтно-профилактических работ должны быть предусмотрены грузоподъемные устройства, тяжелые запасные части должны устанавливаться на штатных местах в зоне, обслуживаемой грузоподъемным устройством.

2.9.3. Конструкция механизмов и устройств должна исключать ожоги, травмы, отравления выхлопными газами, а также обливание топливом, смазочными маслами, водой или другими веществами.

2.9.4. В котельном отделении должны быть приспособления для безопасной прочистки форсунок.

2.9.5. Источники лучистого тепла, шума, вибрации рекомендуется размещать в отдельных помещениях (выгородках).

2.9.6. Сепараторы и фильтровальные установки (при использовании тяжелого топлива) рекомендуется размещать в отдельных выгородках, оборудованных вытяжной вентиляцией.

2.9.7. На постоянных рабочих местах должна быть свободная высота для работы стоя не менее 2100 мм, на временных рабочих местах не менее 1850 мм.

2.9.8. Постоянное рабочее место не должно располагаться над клапанами и сосудами, находящимися под давлением, непосредственно над оборудованием и трубопроводами, из которых возможна протечка, а также вблизи мест, где могут выделяться вредные газы и пары

(при отсутствии вентиляции, обеспечивающей их удаление).

2.10. Помещения технологического комплекса

2.10.1. Общие требования

2.10.1.1. Все трудовые процессы должны быть максимально механизированы. Физические нагрузки не должны превышать предельно допустимых величин в соответствии с методическими указаниями Минздрава СССР "Физиологические нормы напряжения организма при физическом труде", № 2189-80.

2.10.1.2. Транспортно-такелажные, ремонтные работы и перемещение тяжестей должны проводиться с помощью стационарных и передвижных подъемных механизмов и других средств, обеспечивающих снижение физических нагрузок.

2.10.1.3. Наиболее трудоемкие процессы (опуск и подъем труб, свинчивание и развинчивание их, подвешивание навинченных штанг и труб внутри вышки и др.) должны производиться с использованием усовершенствованных технических средств (автоматических трубных ключей, пневматических клиновых захватов, подъемно-транспортных механизмов).

2.10.1.4. Оснащение и оборудование ПУ и ЦПУ, размещение средств отображения информации, контрольных приборов, аварийных индикаторов и органов управления должны быть выполнены с учетом психо-физиологических возможностей человека по приему, обобщению информации, осуществлению управленческих действий и обеспечению удобной рабочей позы вахтенных операторов в положении "сидя" и "стоя" (соответственно ГОСТ 12.2.032-78 и 12.2.033-78, "Рабочее место при выполнении работ сидя (стоя). Общие эргономические требования").

2.10.2. Производственные помещения

2.10.2.1. Производственные помещения, в которых возможно поступление в воздух рабочей зоны вредных паров и газов (сероводород, метан, углеводороды нефти и т.п.) в концентрациях, превышающих предельно допустимые величины, должны быть оборудованы автоматическими газоанализаторами с сигнализацией.

2.10.2.2. Конструкция склада химических реагентов должна исключать возможность загрязнения реагентами как акваторий, так и помещений ПБУ.

2.10.2.3. Помещения цистерн бурового раствора, буровых насосов системы очистки и циркуляционной системы бурового раствора не должны примыкать к жилым помещениям и постам управления.

Трубопроводы бурового и тампонажного растворов и трубопроводы пневмотранспорта порошкообразных материалов не должны проходить через жилые и машинные помещения, исключая технологические машинные помещения.

2.10.2.4. Рабочая зона буровой бригады на спайдерной площадке должна быть ограждена от ветра; рабочее место бурового мастера - от осадков. В непосредственной близости от рабочей зоны должно быть предусмотрено отапливаемое бытовое помещение (для временного отдыха буровой бригады).

2.10.2.5. Хранение химических реагентов в помещении складирования сыпучих материалов должно осуществляться в соответствии с действующими требованиями.

2.10.2.6. В помещении складирования сыпучих материалов для загрузки соответствующих емкостей химическими реагентами должны предусматриваться технические устройства, исключающие прямой контакт работающих с химическими веществами.

Для бункеровки сыпучих пылящих материалов (цемента, барита, бентонита и т.д.) рекомендуется применять пневматическое устройство.

2.10.2.7. Для хранения шлама и других отработанных материалов, содержащих токсические вещества, должны предусматриваться герметические емкости.

2.10.3. Помещения для производства подводных работ

2.10.3.1. Помещения глубоководного водолазного комплекса проектируются по специальным требованиям к проектированию и эксплуатации водолазных глубоководных комплексов.

2.10.3.2. Для обеспечения водолазных спусков на малые и средние глубины (до 60 м) на ПБУ должно быть предусмотрено специально оборудованное закрытое помещение для спуска водолазов. В помещении должен быть щит для подачи газовой смеси, средства связи с водолазами, механизированные системы спуска водолазов в беседке и подачи водолазного инструмента. Также должно быть предусмотрено место для санитарной обработки водолазного снаряжения и инструментов, оборудованное трубопроводом холодной и горячей питьевой воды с душевым рожком, сточной системой; палуба должна быть покрыта деревянным решетчатым настилом из твердых пород дерева.

Водолазные работы могут проводиться только при наличии барокамеры.

8. СИСТЕМЫ ПБУ

8.I. Системы отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха

8.I.I. Микроклиматические условия в помещениях ПБУ

8.I.I.I Для обеспечения нормируемых микроклиматических условий в помещениях ПБУ должны быть предусмотрены системы отопления и вентиляции или кондиционирования воздуха.

8.I.I.2. Микроклиматические условия в помещениях ПБУ характеризуются определенными сочетаниями четырех параметров: температуры относительной влажности, скорости движения воздуха в помещении и средней радиационной температуры ограждений и оборудования.

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

Для нормирования микроклиматических условий в жилых, общественных помещениях, помещениях медицинского назначения, служебных, административных и в других помещениях (см. перечень помещений в табл. II), оборудованных системой кондиционирования воздуха, используется метод результирующих температур (РТ), устанавливающий зависимость всех четырех параметров.

8.I.I.3. При оборудовании судовых помещений системами вентиляции и отопления микроклиматические условия должны соответствовать нормам, указанным в табл. I0.

Если температура воздуха в жилых, общественных, служебных помещениях, помещениях медицинского назначения, административных, административно-хозяйственных и других помещениях (перечень которых указан в табл. II), оборудованных системой вентиляции, в летний период превышает 25°С, то указанные помещения должны быть оборудованы системой кондиционирования воздуха в соответствии с п. 8.I.I.4.

В том случае, если при наличии системы вентиляции на рабочих местах помещений пищеблока (с тепловыделениями), мастерских, прачечных, гладильных, посудомоечных, постах управления машинно-котельного отделения (при отсутствии ЦПУ) помещений технологического комплекса (у постов управления механизмами, в помещениях компрессоров, цементировочных насосов и др. помещений, где установлено оборудование с тепловыделениями) температура превышает 28°С, в эти помещения на рабочие места должна быть предусмотрена подача охлажденного воздуха.

Температура направленной струи охлажденного воздуха должна

Таблица I0

Наименование помещений.	Зимний период (температуры наружного воздуха ниже I0° С.			Летний период (температуры наружного воздуха I0°С и выше)	
	температура воздуха, °С	относительная влажность воздуха, %	скорость движения воздуха, м/с.	допустимое превышение температуры воздуха помещений относительно наружных расчетных температур. °С	скорость движения воздуха, м/с.
I	2	3	4	5	6
I. Жилые помещения (каюты)	20	40 - 60	0,I5 - 0,25	5	0,I5- 0,5
2. Общественные помещения: столовые, кают-компании, буфеты, курительные, салоны отдыха, библиотеки ит.п.	20	40 - 60	0,I5 - 0,25	5	0,I5- 0,5
спортзалы , спортклюты	20	40 - 60	0,I5 - 0,25	5	0,I5- 0,5
3. Проходные помещения: коридоры , тамбуры	I8	-	-	-	-
4. Санитарно-бытовые помещения: прачечные и гладильни	I6[x]	-	0,I5 - 0,5	8	0,I5- 0,5
сушильни	45	-	-	(как и в зимний период)	-
Мастерские по ремонту одежды, обуви и т.п.	I0	40 - 60	0,I5 - 0,25	5	0,I5- 0,5
5. Санитарно-гигиенические помещения: душевые, ванные, бани, одевальни, раздевальни	25	-	-	-	-
умывальни, индивидуальные санузлы: с ванной или душем.	20	-	-	-	-
уборные	I6	-	-	-	-

Продолжение таблицы I0

I	2	3	4	5	6
6. Помещения медицинского назначения: медицинские каюты, изоляторы, амбулатории, стационары, аптеки	2I	40 - 60	0,I5- 0,25	5	0,I5- 0,5
операционные	25	40 - 60	0,I5- 0,25	5	0,I5- 0,5
7. Помещения пищеблока: камбузные помещения (камбузы, пекарни, помещения подогрева пищи), посудомоечные, помещения для кипятильников (с тепловыделениями на рабочих местах)	I6	-	0,I5 -0,5	8	0,I5-0,7
раздельные мяса, рыбы, овощей, буфетные, хлеборезки (без тепловыделений на рабочих местах)	I6	40 - 70	0,I5 -0,25	5	0,I5-0,5
8. Административные и административно-хозяйственные помещения, лаборатории	20	40 - 60	0,I5 -0,25	5	0,I5-0,5
9. Служебные помещения: штурманские рубки (отдельно выгороженные), помещение информационно-вычислительного центра, динамического позиционирования, радиорубок, рубок телевизионной аппаратуры, постов управлений и т.п., где отсутствует тепловыделяющая аппаратура.	20	40 - 60	0,I5 -0,25	5	0,I5-0,3
штурманская, рулевая рубка. Помещение информационно-вычислительного центра, динамического позиционирования, радиорубок, рубок телевизионной аппаратуры, постов управления и т.п., где установлена тепловыделяющая аппаратура	I7				
I0. Энергетические помещения: на рабочих площадках у постов управления механизмами при отсутствии ЦПУ	не ниже I2 xx	-	0,3-0,5 (в рабочей зоне.)	8	I,0-I,5 (в рабочей зоне.)
на рабочих площадках у постов управления механизмами при дистанционном управлении механизмами из ЦПУ	не ниже I2 xx	-	0,3-0,5 (в рабочей зоне)	I0	I,0-I,5 (в рабочей зоне)

Продолжение таблицы I6

I	2	3	4	5	6
ЦДУ	20	40 - 60	0,I5 - 0,3	5	0,I5- 0,7
Кузницы, сварочные, электротехнические, механические мастерские и т.п.	I6xx	-	0,I5 - 0,3	8	0,3 - 0,7(в рабочей зоне)
Слесарные, портновские, плотницкие мастерские (без постоянной вахты)	I6	-	0,I5 - 0,3	8	0,3-0,7(в рабочей зоне)
электро-технический отсек	I6	40 - 60	0,I5 - 0,3	5	0,I5 - 0,7.
II. Помещения технологического комплекса:					
на рабочих площадках у постов управления в помещениях буровых, цементировочных насосов и т.п., где установлено оборудование с тепловыделениями, при отсутствии ЦДУ	I6	40 -70	0,3-0,5(в рабочей зоне)	8	0,5-I,0(в рабочей зоне)
на рабочих площадках у постов управлений в помещениях буровых, цементировочных насосов и т.п., где установлено оборудование с тепловыделениями, при дистанционном управлении механизмами из ЦДУ					
ЦДУ	20	40 - 60	0,I5 - 0,3	5	0,I5 - 0,7
помещение компрессорных станций	I6	40 - 60	0,I5 - 0,5	8	0,5 -I,0(в рабочей зоне)
на рабочих площадках помещений емкостей бурового раствора, вибросита, пескоотделителей, илоотделителей, превенторов и гидроагрегатов	не ниже I7 (в рабочей зоне)	-	0,I5-0,3	I0	I,0-I,5(в рабочей зоне)
помещение складирования сыпучих материалов	I2	-	-	-	-

продолжение таблицы I0

I	2	3	4	5	6
I2.Хозяйственные кладовые: культинвентаря, спецодежды, матрацев, белья и т.п.	не ниже I0	-	-	-	-
I3.Кладовые снабжения: малярные, шкиперские, бурового оборудования и т.п.	не ниже I0	-	-	-	-

---

x относительная влажность воздуха обеспечивается при наличие воздушного отопления.

x при неработающих механизмах .

быть не менее 22°С, причем перепад между температурой воздуха в помещении и температурой подаваемого воздуха должен быть не более 5°С, скорость движения воздуха в рабочей зоне - 0,8-0,5 м/с.

В случае превышения указанного перепада температур должна быть предусмотрена возможность изменения направления движения воздуха или его рассеивания.

В зимний период года температура воздуха, подаваемого на рабочие места должна быть не менее 18°С.

8.I.I.4. При оборудовании кают, общественных помещений и помещений медицинского назначения, служебных, административных, административно-хозяйственных помещений и ЦПУ и других помещений ПБУ системами кондиционирования воздуха микроклиматические условия должны соответствовать комплексным величинам, выраженным в градусах результирующих температур (°РТ), указанных в табл. II.

Таблица II

Наименование помещений	Районы эксплуатации	°РТ периоды года	
		теплый	холодный
I. Каюты, общественные помещения, помещения медицинского назначения, спортзалы	I	24,I	-
	2	28,2	I9,2
	3	I9,7	I8,I
	4	20,5	I9,0
	5	24,I	I9,2
2. Служебные помещения: ходовой мостик (рулевая рубка), главный пост управления, информационно-вычислительный центр, помещение динамического позиционирования, радиорубка. Административные и административно-хозяйственные помещения, лаборатории. Помещения пищеблока без тепловыделений (заготовочные мяса, рыбы, овощей и картофеля)	I	2I,8	-
	2	2I,8	I9,0
	3	20,7	I9,0
	4	I7,7	I9,8
	5	2I,8	I9,8
3. ЦПУ энергетических помещений, ГРЩ, ЦПУ помещений технологического комплекса (буровых и цементировочных насосов и т.п.	I	23,2	-
	2	23,2	I7,5
	3	2I,8	I7,5
	4	I9,7	I8,0
	5	23,2	I8,0

Примечание. I-й район: районы Тихого, Индийского и Атлантического океанов (от 30^0 северной до 30^0 южной широты), а также Персидский и Оманский заливы, Красное море, Аденский и Мексиканский заливы;

2-й район: районы Тихого, Индийского и Атлантического океанов (от 30 до 45^0 северной и от 30 до 45^0 южной широты), а также южная часть Японского, Желтого и Средиземного морей;

3-й район: районы Тихого, Индийского и Атлантического океанов (от 45 до 60^0 северной и от 45 до 60^0 южной широты), а также южная часть Берингова и Охотского морей, Балтийское море, северная часть Японского моря, Азовское, Черное и Каспийское моря;

4-й район: Гренландское море, Северный морской путь, Карское и Чукотское море, северная часть Охотского и Берингова морей, море Лаптевых, Восточно-Сибирское море, Норвежское, Гренландское и Белое моря, а также районы Тихого и Атлантического океанов (более 60^0 северной и южной широт);

5-й район: неограниченный.

Отдельные компоненты микроклимата, составляющие результирующую температуру (^{0}РТ), принимаются в следующих пределах:

относительная влажность воздуха (, %) 50±10%;

скорость движения воздуха (V м/с) 0,15 м/с; при эксплуатации допускается до 0,5 м/с;

алгебраическая разница (Δ t ^{0}C) между температурой воздуха помещений и средней радиационной температурой ограждений (Rt ^{0}C) не должна превышать +4^{0}C (Δ^t = Rt - tc = ±4^{0}C).

Средняя радиационная температура (средняя температура ограждений) определяется из расчета теплоизоляции помещений.

Температура воздуха (конвекционная) (tc) помещений определяется комплексной величиной ^{0}РТ. Для определения составляющих параметров микроклимата следует пользоваться вариантом расчета, изложенном в "Методике определения составляющих параметров микроклимата по заданному значению результирующей температуры (^{0}РТ)" № 8924-85.

3.I.2. Система отопления

3.I.2.I. Для отопления помещений ЦБУ должна применяться система зимнего кондиционирования воздуха (воздушного отопления с увлажнением поступающего воздуха) или система водяного отопления или лучистого (панельного) отопления; микроклиматические условия, при этом должны соответствовать требованиям табл. I0 или II (в зависимости от принятого вида отопления).

Примечание: I. Паровое отопление допускается применять в помещениях энергетического отделения, санитарно-гигиенических помещениях и

помещениях судового снабжения, в помещениях технологического комплекса.

2. Электрическое отопление допускается применять в помещениях, где это технически обосновано (по согласованию с органами или учреждениями санитарно-эпидемиологической службы).

8.I.2.2. Температура воздуха, поступающего в помещение при воздушном отоплении, не должна превышать 40°С.

8.I.2.8. Величина воздухообмена и минимальные нормы подачи воздуха при кондиционировании воздуха в зимний период (воздушное отопление) должны соответствовать требованиям, указанным в п.8.I.8.2.

8.I.2.4. Нагревательные приборы должны иметь устройство для регулирования температуры нагрева.

8.I.2.5. Нагревательные приборы рекомендуется устанавливать в нижней зоне у наиболее холодных ограждений помещения, концевые воздухораспределители воздушного отопления должны быть установлены так, чтобы поток нагретого воздуха был направлен не только в зону преимущественного нахождения человека, но и обдувал непосредственно наиболее холодные ограждения. Не разрешается устанавливать отопительные приборы у изголовий коек, а также под диванами, койками, столами.

Панели лучистого отопления могут иметь пристеночное, напольное и потолочное расположение. При этом их температура при напольном расположении должна находиться в пределах 26-28°С, при потолочном - 80-85°С, при пристеночном 85-40°С.

3.I.2.6. Конструкция нагревательных приборов, включая концевые воздухораспределители и воздуховоды системы воздушного отопления и их расположение должны обеспечивать удобный доступ для их очистки от пыли и других загрязнений. Все узлы системы, где используется пар (трубопроводы, радиаторы) должны быть расположены в местах, исключающих возможность ожогов или иметь необходимое ограждение.

8.I.2.7. В помещениях ПБУ (жилых, общественных, медицинских) перепад температур воздуха по горизонтали и вертикали (на расстоянии более I метра от концевого воздухораспределителя по направлению струи воздуха, более 0,5 метра от поверхностей отопительных приборов и 0,25 м от боковых ограждений, палубы и подволока) должен быть не более $\pm 2,0^{\circ}$С и разница температуры воздуха помещения на расстоянии 0,25 м от ограждений и температуры ограждений (за исключением нагретых панелей, переборок, у которых расположены отопительные приборы и иллюминаторов) - не более $\pm 2^{\circ}$С.

8.I.2.8. Прокладка магистральных трубопроводов свежего пара через каюты, помещения медицинского назначения и общественные помещения не допускается.

8.I.8. Системы вентиляции

8.I.8.I. Вентиляция помещений ПБУ должна быть приточно-вытяжной с искусственным или естественным побуждением.

8.I.8.2. Воздухообмен в помещениях ПБУ должен рассчитываться в соответствии с табл. I2.

8.I.8.3. При расчете производительности системы вентиляции не должен учитываться воздухообмен через иллюминаторы и двери, а также световые люки.

8.I.8.4. Все воздухозаборные устройства должны располагаться в местах, исключающих попадание в них загрязненного воздуха, газов, воды и снега.

8.I.8.5. В системах естественной и искусственной общесудовой приточной вентиляции, воздухозаборные отверстия которых расположены в местах, где возможны пылевые загрязнения должна быть предусмотрена возможность установки фильтров.

8.I.8.6. Воздуховоды приточной вентиляции следует располагать вдали от нагреваемых поверхностей. Для очистки воздуховодов от засорений в них должны быть предусмотрены отверстия со съемными крышками.

8.I.8.7. Во избежание распространения загрязненного воздуха его следует удалять через индивидуальные и общие санитарно-гигиенические и санитарно-бытовые помещения преимущественно через туалеты и коридоры.

8.I.8.8. Автономные вентиляционные системы должны проектироваться для помещений, в которых возможно выделение вредных газов и специфических запахов (энергетические отделения, помещения медицинского назначения, санитарно-гигиенические и санитарно-бытовые помещения, провизионные кладовые и др.). В помещениях пищеблока, санузлах при каютах должна предусматриваться автономная вытяжная вентиляция. В других судовых помещениях допускается объединять вытяжные системы вентиляции в случае одинаковых санитарных требований к воздушной среде этих помещений. Во взрывоопасных помещениях технологического комплекса: буровых насосов, склада сыпучих материалов, цементировочных насосов, цистерн бурового раствора, манифольда, сбора отходов бурения должна быть предусмотрена автономная вентиляция (искусственная вытяжная, естественная приточная).

8.I.8.9. Воздухораспределители приточной вентиляции должны обеспечивать подачу воздуха на рабочие места и места преимущественного нахождения людей во время отдыха (на лицо и грудь человека) и должны быть оборудованы удобно управляемыми устройствами, изменяющими направление и скорость движения воздуха.

8.I.8.IO. Отверстия вытяжной вентиляции во всех помещениях должны устанавливаться над источниками тепло-, влаго-, газо- и пылевыделений. В особых случаях выделений газов, пыли, аэрозолей установка вытяжной вентиляции определяется исходя из наиболее эффективных условий для удаления этих загрязнений.

8.I.8.II. Вентиляция с естественным побуждением предусматривается только для помещений эпизодически посещаемых людьми (исключая взрывоопасные помещения и помещения с возможной загазованностью воздуха). Естественная вентиляция должна быть автономной и обеспечивать в помещениях непрерывной воздухообмен.

8.I.8.I2. Подача приточного воздуха в помещения пищеблока (с тепловыделениями) к основным рабочим местам (разделочные столы и т.п.) производится через воздухораспределительные устройства, позволяющие регулировать направление и скорость движения воздуха.

8.I.8.I3. Отверстия вытяжной вентиляции на камбузе, в хлебопекарне, посудомоечной должны располагаться над источником тепловыделений (плита, котел, электросковорода, хлебопекарная печь, посудомоечные ванны и т.п.). В них рекомендуется устанавливать легко снимающуюся коробку, предназначенную для сбора жира. Устанавливать наклонные вентиляционные зонты над камбузными плитами запрещается.

8.I.8.I4. В кают-компаниях, столовых, кают-компаниях и других общественных помещениях расположение приточных и вытяжных отверстий должно обеспечивать вентиляцию всего помещения.

8.I.8.I5. Энергетическое отделение должно быть оборудовано искусственной приточной вентиляцией.

8.I.8.I6. Расположение приточных и вытяжных отверстий системы вентиляции в энергетических отделениях и других помещениях с тепло- и газовыделениями должно полностью исключать попадание загрязненного воздуха в жилые помещения.

8.I.8.I7. Приточный воздух должен подаваться в рабочую зону помещений, на места постоянного пребывания работающих и ремонтные площадки. Количество неиспользованного для работы двигателей воздуха в энергетическом отделении должно определяться расчетом и удаляться

Таблица I2

Наименование помещений	Расчетное количество приточного воздуха		Количество вытяжного воздуха	Примечания
	общее	минимальное на I чел., $м^3/ч$		
I	2	3	4	5
I. Жилые помещения (каюты)	По расчету на ассимиляцию избыточных тепловыделений	33	По балансу с притоком	Общесудовая система вентиляции
2. Общественные помещения:				
столовые, кают-компании, салоны отдыха, библиотеки	-"-	20	На 2 обмена/ч больше притока	Автономная система вентиляции
курительные	I5 обменов/ч	20	20 обменов/ч	-"-
спортзалы	По расчету на ассимиляцию избыточных тепловыделений	33	На 2 обмена/ч больше притока	Общесудовая или автономная вентиляции
3. Санитарно-бытовые помещения:				
прачечные	-"-	33	На 5 обменов/ч	Автономная система вентиляции
гладильни	30 обменов/ч	33	40 обменов/ч	-"-
мастерские по ремонту одежды, обуви и т.п.	I0-I2 обменов/ч	33	На I-2 обменов/ч больше притока	Общесудовая система вентиляции

Продолжение таблицы 12

1	2	3	4	5
помещение для спецодежды	6–8 обменов/ч	50	8–10 обменов/ч	Автономная система вентиляции
сушильные помещения	-	-	10 обменов/ч	Вытяжная автономная система вентиляции
4. Санитарно-гигиенические помещения				
уборные	-	-	50 м³/ч на 1 унитаз +25 м³/ч на 1 писсуар	Вытяжная автономная системы вентиляции
ванны, душевые, бани, индивидуальные санблоки	-	-	10 обменов/ч	-"-
умывальни, раздевальни		83	10 обменов/ч	-"-
5. Помещения медицинского назначения:				
медицинская камера, изолятор, стационар	По расчету на ассимиляцию избыточных тепловыделений	83	На 1–2 обмена/ч более притока	Автономная система вентиляции
амбулатория, операционная аптека	-"-	50	-"-	-"-
6. Помещения пищевого блока:				
камбузные помещения (камбуз, хлебопекарня, помещения подогрева пищи)	-"-	50	На 5 обменов/ч больше притока	-"-
разделочные овощей, рыбы, мяса, хлеборезки	6 обменов/ч	83	8 обменов/ч	-"-

Продолжение таблицы I2

I	2	8	4	5
буфетная посудомоечная	По расчету на ассимиляцию избыточных тепловыделений	33	На 5 обменов/ч	Автономная система вентиляции
7. Продовольственные кладовые для хранения:				
мяса и мясопродуктов	2-4 обмена/сут.	-	По балансу с притоком	-"-
рыбы	2-4 обмена/сут.	-	-"-	-"-
молочных продуктов и яиц	I-2 обмена/сут.	-	-"-	-"-
кладовая овощей и картофеля	4-6 обменов/сут.	-	6-7 обменов/сут.	-"-
кладовая сухих продуктов	5 обменов/сут.	-	По балансу с притоком	-"-
кладовая суточного запаса хлеба	I-2 обмена/сут.	-	-"-	-"-
8. Служебные помещения:				
штурманская и рулевая рубки; помещения информационно-вычислительного центра, динамического позиционирования, радиорубок, рубок телевизионной аппаратуры, постов управления и т.п.	По расчету на ассимиляцию избыточных тепловыделений	33	По балансу с притоком	Общесудовая система вентиляции
9. Административные и административно-хозяйственные помещения, лаборатории	8-I0 обменов/ч	33	На 2 обмена/ч больше притока	Общесудовая система вентиляции

Продолжение таблицы I2

I	2	3	4	5
IO. Энергетические отделения:				
помещения главных и вспомогательных механизмов и котлов	По расчету на ассимиляцию избыточных тепловыделений и газовых загрязнений (принимается большая из величин)	-	По балансу с притоком за вычетом воздуха, потребляемого механизмами	Автономная системе вентиляции
мастерские с источниками выделения тепла, вредных газов и других примесей	-"-	50	На 2 обмена/ч больше притока	-"-
мастерские без источников выделения тепла, вредных газов и других примесей	По расчету на ассимиляцию избыточных тепловыделений, но не менее IO обменов/ч	50	По балансу с притоком	-"-
сварочные мастерские	35 обменов/ч	-	45 обменов/ч	-"-
помещения хладоновых холодильных машин	По балансу с вытяжкой	-	20 обменов/ч	-"-
аккумуляторные	В соответствии с Правилами Регистра СССР	-	-	-"-
ЦПУ	По расчету на ассимиляцию избыточных тепловыделений	50	По балансу с притоком	-"-
электротехнический отсек	-"-	80	По балансу с притоком	-"-

Продолжение таблицы I2

I	2	8	4	5
II. Помещения технологического комплекса:				
помещения буровых и цементировочных насосов, компрессорных станций, манифольда	I0 обменов/ч	-	По балансу с притоком	Автономная система вентиляции
помещения емкостей бурового раствора, сбора отходов бурения	I0 обменов/ч	-	По балансу с притоком 20 обменов/ч (аварийный режим)	-"-
помещения вибросита, пескоило-отделителей превенторов и гидроагрегатов	По расчету на ассимиляцию тепловладовыделений, но не менее I0-I2 обменов/ч	-	По балансу с притоком	-"-
мастерские технологического комплекса	Вентиляция аналогична вентиляции мастерских энергетических отделений			
I2. Хозяйственные кладовые:	I0 обменов/ч	-	I2 обменов/ч	Общесудовая система вентиляции
матрацев, культинвентаря и т.п.				
I3. Кладовые судового снабжения:				
шкиперские, малярные	I0 обменов/ч	-	I2 обменов/ч	Автономная система вентиляции

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

ся из верхней зоны помещения, как правило, через кожух дымовой трубы.

8.I.8.I8. 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.

8.I.8.I9. В энергетическом отделении при отсутствии ЦПУ должно предусматриваться воздушное душирование постов управления механизмов. Температура воздушного потока должна быть в соответствии с п. 8.I.I.3.

8.I.8.20. В местах установки топливных и масляных сепараторов должна предусматриваться местная искусственная вытяжная вентиляционная система, патрубки которой должны быть расположены в нижней зоне помещений. Производительность вентиляционной системы должна быть достаточной, чтобы не допускать превышения предельно допустимых концентраций (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны энергетических отделений, в районе расположения сепараторов.

8.I.8.2I. Вентиляция помещений ПБУ должна быть организована таким образом, чтобы исключить возможность распространения загрязненного воздуха по помещениям.

8.I.8.22. Взрывоопасные помещения технологического комплекса должны быть оборудованы искусственной вытяжной и естественной приточной вентиляцией.

8.I.8.23. Помещения для приготовления бурового раствора должны быть оснащены отсосами от источников пыле- и газовыделений.

8.I.8.24. *Производственные помещения (цистерны бурового раствора, отходов бурения и т.д.), в которых возможно выделение токсических и взрывоопасных веществ,* должны быть оборудованы системой аварийной искусственной вентиляции, обеспечивающей, совместно с основной системой вентиляции, 20 обменов в час по всему объему помещения. При этом аварийные системы вентиляции следует предусматривать заблокированными с автоматическими газоанализаторами, а также оснащать дистанционным запуском, пульты управления которых выведены к наружным дверям производственных помещений.

8.I.4. Система кондиционирования воздуха (СКВ)

8.I.4.I. На ПБУ системой круглогодичного кондиционирования воздуха должны быть оборудованы жилые и общественные помещения, поме-

щения медицинского назначения, служебные помещения и ЦПУ, административные и административно-хозяйственные помещения при наличии постоянных рабочих мест, помещение пищеблока (без тепловыделений).

3.I.4.2. Системы кондиционирования воздуха должны обеспечивать в жилых и общественных помещениях, помещениях медицинского назначения, служебных помещениях и ЦПУ, административных и административно-хозяйственных помещениях, помещениях пищеблока (без тепловыделений) микроклиматические условия в соответствии с требованиями, указанными в табл. II.

На рабочие места в помещениях пищеблока (с тепловыделениями), посты управления механизмами в энергетических отделениях, мастерские и прачечные воздух должен подаваться от системы кондиционирования в соответствии с требованиями, указанными в п. 3.I.I.8.

3.I.4.3. Организация воздухообмена в судовых помещениях должна отвечать требованиям, изложенным в пп. 3.I.3.7 и 3.I.3.8.

Примечание. Разрешается подача воздуха в помещения медицинского назначения от центральной системы кондиционирования воздуха. При этом в приточных воздуховодах должны быть предусмотрены устройства, предотвращающие поступление воздуха из помещений медицинского назначения в другие помещения, если система отключена.

3.I.4.4. Приточные и вытяжные наружные вентиляционные устройства должны быть расположены так, чтобы исключить возможность попадания удаляемого воздуха в приточные устройства системы кондиционирования воздуха.

3.I.4.5. В системах кондиционирования воздуха допускается рециркуляция воздуха только из тех помещений, в которых нет источников выделения токсичных веществ, вредных газов и запахов. Для рециркуляции воздуха в системах летнего и зимнего кондиционирования может быть использовано не более 30% необходимого количества воздуха.

Примечание. В системах кондиционирования воздуха с рециркуляцией должна быть предусмотрена возможность увеличения процента ее использования при эксплуатации ПБУ в условиях наружных температур выше расчетных, а также в условиях высокой запыленности воздуха.

При применении рециркуляции количество подаваемого наружного воздуха должно рассчитываться по нормам, приведенным в табл. I2.

Во всех случаях системы кондиционирования, работающие по схеме, предусматривающей рециркуляцию воздуха, должны обеспечивать в помещениях непревышение предельно допустимой концентрации углекислоты (CO_2).

8.1.4.6. В системах кондиционирования воздуха необходимо предусматривать очистку приточного наружного, а также рециркуляционного воздуха от пыли.

8.1.4.7. Для поддержания заданных параметров микроклимата системы кондиционирования воздуха должны быть оборудованы приборами автоматического регулирования температуры и влажности воздуха.

Предел колебаний температуры при автоматическом регулировании должен быть $\pm 2^{0}$С, относительной влажности воздуха $\pm 10\%$.

8.1.4.8. В жилых (каютах) и общественных помещениях судов воздухораспределительные устройства должны обеспечивать индивидуальное регулирование температуры воздуха помещений в пределах $\pm 2^{0}$С. Регулирование может производиться путем изменения температуры подаваемого воздуха или его количества, причем минимальное количество должно быть не менее величины, требуемой санитарными нормами (см. табл. 12).

8.1.4.9. В общественных помещениях подачу кондиционированного воздуха рекомендуется производить через перфорированные панели.

8.2. Система водоснабжения

8.2.1. Каждая ПБУ должна быть оборудована системой хозяйственно-питьевого водоснабжения, обеспечивающей хранение, обработку и распределение воды, качество которой в точках ее потребления должно отвечать требованиям действующих нормативов.

8.2.2. Водоснабжение ПБУ может осуществляться путем доставки воды из берегового централизованного хозяйственно-питьевого водопровода на специализированных судах-водолеях, а также путем приготовления воды из опресненной морской при условии коррекции солевого состава дистиллята одним из методов (с использованием минерализаторов), допущенных для этой цели Минздравом СССР. Качество воды должно удовлетворять требованиям действующего ГОСТа "Вода питьевая". Требования к минерализаторам изложены в "Методических указаниях по гигиене хозяйственно-питьевого водоснабжения морских судов", № 1975-79.

8.2.8. При оборудовании ПБУ двумя автономными системами водоснабжения (питьевой и мытьевой), питьевая вода должна подаваться ко всем водоразборным точкам помещений пищевого блока и в тамбур продовольственных кладовых, к кипятильникам вне пищевого блока, к сатураторам, к водоразборным точкам медицинских помещений, ко всем водоразборным точкам ГВК (кроме уборных) и всем умывальникам (кают-

ным и общего пользования); вода, *предназначенная для мытьевых нужд* (состав и свойства которой должны соответствовать требованиям упомянутого ГОСТа в части бактериологических показателей и органолептических свойств, при допуске снижения ее прозрачности, но не ниже 20 см), подается в ванные, души, бани и прачечные. Для промывки унитазов и писсуаров может использоваться мытьевая или забортная вода.

3.2.4. Запасы воды хозяйственно-питьевого назначения, а также емкость цистерн для ее хранения (при снабжении из берегового водопровода) должны рассчитываться из заданной автономности буровой установки (с учетом дозаправки) и минимальных норм водорасхода: при раздельной системе водоснабжения - 50 л на I человека в сутки питьевой воды и 100 л - мытьевой; при единой системе - 150 л питьевой воды. Запасы питьевой воды должны включать потребность ГВК из расчета 150 литров на I водолаза.

8.2.5. При пополнении запаса воды за счет опресненной минерализованной воды, приготовленной на ПБУ, вместимость цистерн может быть уменьшена, но не менее объема, обеспечивающего хранение пятисуточного запаса воды.

8.2.6. Вода хозяйственно-питьевого назначения должна храниться в цистернах, конструкция и оборудование которых обеспечивали бы сохранность исходного качества воды.

Цистерны не должны иметь общих переборок с емкостями, предназначенными для хранения сточных вод, топлива, масла и других жидкостей *за исключением мытьевой воды (в случае раздельной системы* водоснабжения). Цистерны должны быть либо вкладными, либо встроенными или сформованными конструкцией прочного корпуса (при сварной конструкции корпуса с минимальным необходимым набором). В том случае, если поверхность цистерны является наружной в корпусе ПБУ, эта поверхность должна быть отгорожена от наружной системой кофферданов, предотвращающих нагрев хранящейся в цистерне воды или ее замерзание. На самоходных ПБУ допускается хранение мытьевой воды в цистернах форпика и ахтерпика.

Цистерны для хранения воды должны быть изготовлены из нержавеющей стали или иметь антикоррозионное покрытие из материала, допущенного для этой цели Министерством здравоохранения СССР или министерствами здравоохранения союзных республик. Применение импортных материалов для изготовления антикоррозионного покрытия

цистерн допускается при наличии разрешения Минздрава СССР или заключения органов здравоохранения страны-изготовителя материала или других органов, которым это поручено правительством данной страны.

3.2.7. Цистерны для хранения воды хозяйственно-питьевого назначения должны быть оборудованы герметически закрывающейся горловиной с высотой комингса не менее 200 мм (если горловина находится на крыше цистерны), обеспечивающей доступ для очистки, осмотра и ремонта покрытий. Дно цистерны должно иметь наклон и спускную пробку для полного опорожнения цистерны.

Цистерны оборудуются воздушной трубой, выведенной на палубу и оканчивающейся специальной головкой, предотвращающей попадание в нее загрязнений (атмосферные осадки, забортная вода и пр.). Конец воздушной трубки, выведенной на палубу, должен находиться на высоте не менее 400 мм над уровнем палубы. Цистерны должны быть оборудованы также устройством для замера уровня воды, исключающим возможность ее загрязнения. Применение футштоков запрещается.

3.2.8. Для кондиционирования принимаемой на ПБУ воды в случае ее хранения свыше 10 суток, а также для обработки опресненной минерализованной воды на ПБУ должны быть предусмотрены средства или устройства для обеззараживания, допущенные для этой цели Министерством здравоохранения СССР (Методические указания по гигиене хозяйственно-питьевого водоснабжения морских судов , 1975-79). Расположение обеззараживающего устройства в схеме водоснабжения должно предусматривать возможность обработки воды как при приеме ее с судна-водолея, так и перед подачей в распределительную сеть.

3.2.9. Система хозяйственно-питьевого водоснабжения не должна иметь каких-либо соединений с другими системами (балластной, пожарной, забортной), а при раздельной системе водоснабжения системы питьевого и мытьевого водоснабжения должны быть также изолированными между собой. Трубопроводы хозяйственно-питьевого водоснабжения (а при раздельной системе - питьевой и мытьевой воды) должны быть выполнены из материалов или иметь антикоррозионное покрытие из материалов, допущенных для этой цели Министерством здравоохранения СССР или министерствами здравоохранения союзных республик. В случае использования для этих целей импортных материалов они должны отвечать требованиям, изложенным в п. 3.2.6.

3.2.10. Трубопроводы хозяйственно-питьевого водоснабжения (а при раздельной системе - питьевой и мытьевой воды) не должны про-

ходить через цистерны, предназначенные для хранения других жидкостей, а трубопроводы других систем - через цистерны с водой хозяйственно-питьевого назначения.

3.2.II. На каждой ПБУ должно быть оборудовано "пленговое хозяйство", оборудование, размещение и снаряжение которого должно соответствовать требованиям, изложенным в "Методических указаниях по гигиене хозяйственно-питьевого водоснабжения морских судов", № 1975-79.

3.2.I2. Прием забортной воды для опреснительных установок должен осуществляться с глубины не менее 2,5-3 м; расположение приемного патрубка по отношению к корпусу ПБУ должно исключать возможность попадания в него сброшенных за борт сточных вод, специальных растворов и т.д.

3.2.I3. Размещение минерализатора для коррекции солевого состава опресненной морской воды в помещениях ПБУ должно обеспечивать удобство обслуживания процесса заправки минерализующими компонентами и технического обслуживания устройства, а также предотвращение загрязнения поверхностей минерализатора.

Для хранения запаса минерализующих солей на ПБУ должно быть оборудовано специальное сухое, вентилируемое помещение с постоянной температурой воздуха не выше 25°С.

3.2.I4. Все водоразборные точки на ПБУ должны иметь специальную маркировку, например: "питьевая вода", "мытьевая вода", "забортная вода", "газированная вода" и т.д.

3.2.I5. Для снабжения работающих на ПБУ охлажденной газированной водой должны быть предусмотрены сатураторные установки или *фонтанчики с охлажденной водой, расположенные в районе жилых помещений и вблизи от технологического комплекса.*

3.3. Сточные системы

3.3.I. В целях охраны окружающей среды от загрязнения на каждой ПБУ должны предусматриваться сточные системы. В зависимости от назначения сточные системы разделяются на систему сточных вод и систему хозяйственно-бытовых вод.

Система сточных вод предназначена для сбора без обработки или удаления с обработкой (измельчением и обеззараживанием) стоков из всех типов туалетов, писсуаров и унитазов, а также от шпигатов, установленных в туалетах; стоков из раковин, ванн и шпигатов, находящихся в медицинских помещениях; стоков иного происхождения, если они смешаны с перечисленными выше.

Система хозяйственно-бытовых вод предназначена для сбора без обработки или удаления с обработкой (измельчением или обеззараживанием) стоков из общих и каютных умывальников, бань, душевых, прачечных, камбуза и других помещений пищеблока.

8.3.2. Устройство любых сточных систем должно исключать возможность проникновения и распространения запаха в помещения.

8.3.3. Сточные системы должны быть оборудованы установкой для очистки и обеззараживания сточных вод или устройством для сбора, хранения и последующей передачи сточных вод на специализированные суда (или береговые приемные устройства - на буровых судах).

8.3.4. Установки для очистки и обеззараживания сточных вод должны обеспечивать следующую степень очистки сточных вод: коли-индекс - не более 2500, количество взвешенных веществ - не более 100 мг/л сверх содержания взвешенных веществ в промывочной воде, биологическая потребность в кислороде ($БПК_5$) - не более 50 мг/л, количество остаточного активного хлора в сбрасываемых водах - от 1,5 до 5 мг/л.

Установки для очистки и обеззараживания сточных вод должны быть одобрены Регистром СССР на основании заключения Минздрава СССР.

8.3.5. На ПБУ, оборудованных установками для очистки и обеззараживания сточных вод, рекомендуется единая система сбора и обработки сточных и хозяйственно-бытовых вод.

На ПБУ, не оборудованных установками для очистки и обеззараживания сточных вод, допускается раздельная система сбора и хранения сточных и хозяйственно-бытовых вод.

8.3.6. Для хранения сточных и хозяйственно-бытовых вод должны предусматриваться одна или несколько цистерн. Объем цистерн должен обеспечить хранение сточных и хозяйственно-бытовых вод, количество которых определяется с учетом максимального времени между возможным опорожнением цистерн.

8.3.7. Сборные цистерны изготавливаются из стали, при этом должна быть обеспечена легкая очистка их внутренних поверхностей. Цистерны для сточных вод должны иметь горловины для проведения очистных работ и дезинфекции, воздушные трубы, а также автоматические устройства сигнализации верхнего уровня (при заполнении на 80% объема). К цистернам должен быть подведен трубопровод пропаривания. Конструкция цистерн должна соответствовать требованиям Регистра СССР.

8.8.8. Сборные цистерны должны быть отделены коффердамами от цистерн с питьевой и мытьевой водой, а также от жилых, медицинского назначения, общественных, административных и административно-хозяйственных помещений, пищеблока и продовольственных кладовых.

Сборные цистерны и установки для очистки и обеззараживания сточных вод с откачивающими устройствами рекомендуется располагать в газонепроницаемых выгородках с вытяжной вентиляцией.

Располагая на палубе воздушные трубы сточных цистерн, необходимо учитывать, что это не должно приводить к загрязнению воздуха помещений ПБУ.

8.8.9. Минимальное количество сточных и хозяйственно-бытовых вод на одного человека в сутки следует рассчитывать исходя из нормы: сточные воды - 50 л, хозяйственно-бытовые - 150 л.

При применении систем вакуумной транспортировки сточных вод или других систем с уменьшенным расходом сливных вод нормы количества сточных вод соответственно уменьшаются.

8.8.10. Сточные воды из изолятора по самостоятельному трубопроводу должны отводиться в отдельную цистерну или на установку для их очистки и обеззараживания.

8.8.11. Сточные трубопроводы не должны проходить через помещения медицинского назначения и пищеблока, столовые, кают-компании, продовольственные кладовые и цистерны с питьевой или мытьевой водой.

В отдельных случаях при технической необходимости допускается прокладка сточных трубопроводов через указанные помещения, но кроме продовольственных кладовых и цистерн с питьевой и мытьевой водой. В этом случае сточные трубопроводы прокладываются только в газонепроницаемых коллухах и не имеют разъемных соединений.

8.8.12. Не допускается прокладка сточных труб через жилые и общественные помещения.

При технической необходимости прокладки сточных труб через указанные помещения трубы должны иметь соответствующую звуковую изоляцию.

8.8.13. Сточные воды из помещений ГВК должны отводиться либо в сборную сточную цистерну, либо на установку для очистки сточных вод.

8.4. Устройства для сбора, обработки и удаления мусора

8.4.1. На каждой ПБУ должны быть предусмотрены устройства для сбора или обработки мусора (измельчение или прессование) либо ус-

тановка для сжигания мусора.

Примечание. Применительно к настоящим Правилам под мусором понимаются все виды пищевых, бытовых и эксплуатационных отходов, которые образуются в процессе нормальной эксплуатации ПБУ и подлежат постоянному или периодическому удалению (за исключением веществ, оказывающих вредное влияние на здоровье человека).

3.4.2. Устройства для сбора могут быть съемными (контейнеры) или встроенными непосредственно в корпус ПБУ. Конструкция их должна соответствовать требованиям Регистра СССР и обеспечивать возможность их промывки и дезинфекции.

Контейнеры должны иметь плотно закрывающиеся крышки и соответствующую маркировку: "Для мусора" и отдельно "Для пищевых отходов". Масса контейнера, переносимого вручную, вместе с содержимым не должна превышать 50 кг. Сухой бытовой мусор и пищевые отходы рекомендуется хранить раздельно.

3.4.3. Устройства для обработки мусора должны обеспечивать его измельчение до частиц, величина которых не превышает 25 мм. Устройства для прессования мусора должны обеспечивать уменьшение его первоначального объема в среднем в 5 раз.

Устройства для сбора мусора (мусоропроводы) должны изготавливаться из материалов, позволяющих проводить промывку и дезинфекцию, а также должны иметь запирающиеся крышки.

3.4.4. На ПБУ рекомендуется предусматривать установки для сжигания мусора. Конструкция их должна соответствовать требованиям Регистра СССР.

3.4.5. На ПБУ рекомендуется предусматривать специальный ящик для сбора эксплуатационных отходов от силовой установки (ветошь и т.п.) с последующим сжиганием или передачей на судно.

3.4.6. Устройства для сбора и обработки мусора, а также установка для сжигания мусора должны устанавливаться изолированно от жилых и общественных помещений, помещений медицинского назначения, административных помещений, помещений пищеблока и продовольственных кладовых. Их расположение не должно приводить к загрязнению помещений ПБУ.

3.4.7. Производительность устройства для обработки мусора или установки для его сжигания, а также суммарная емкость оборудования для сбора мусора должны рассчитываться исходя из суточной нормы его образования, численности экипажа на ПБУ и времени возможной передачи мусора на судно.

3.4.8. Расчетные нормы образования мусора на одного человека в сутки представлены в табл. 13.

Таблица 13

Виды мусора	Минимальная норма на 1 чел.в сутки, $м^3$
Сухой бытовой мусор	0,002
Пищевые твердые отходы	0,003

3.5. Система нефтесодержащих вод

3.5.1. С целью выполнения требований по санитарной охране моря от загрязнений каждая ПБУ должно иметь соответствующее устройство и оборудование для сбора или сепарации и удаления нефтесодержащих вод, а также оборудование для предотвращения разлива и утечки нефтепродуктов и горюче-смазочных материалов в соответствии с Правилами Регистра СССР.

3.6. Освещение

3.6.1. Естественное освещение

3.6.1.1. Все жилые, общественные, служебные помещения, помещения медицинского назначения и камбуз должны иметь естественное освещение.

3.6.1.2. Помещения, не имеющие естественного освещения, должны круглосуточно обеспечиваться электрической энергией и иметь достаточное искусственное освещение в соответствии с требованиями п. 3.6.2 настоящих Правил.

3.6.1.3. Естественное освещение помещений оценивается коэффициентом естественной освещенности (КЕО). При одностороннем боковом естественном освещении нормируется минимальное значение КЕО в точке, расположенной на расстоянии 1 м от переборки, наиболее удаленной от световых проемов, на пересечении двух плоскостей: вертикальной плоскости характерного разреза помещения (по оси светопроемов или между ними) и горизонтальной плоскости условной рабочей поверхности, находящейся на высоте 0,8 м над уровнем палубы.

При двустороннем боковом естественном освещении нормируется минимальное значение КЕО в точке посередине помещения на пересечении плоскости характерного разреза помещения и условной рабочей поверхности.

Примечание. КЕО в любой точке внутри помещения представляет собой выраженное в процентах отношение естественной освещенности в этой точке к одновременному значению наружной горизонтальной освещенности, создаваемой светом полностью открытого небосвода. Наименьшая расчетная освещенность, создаваемая естественным светом в помещении, определяется при наружной освещенности не менее 5000 лк.

3.6.1.4. Значения КЕО в помещениях, в которых предусмотрено естественное освещение, должно быть не ниже величин, приведенных в табл. 14.

Таблица 14

Наименование помещений	КЕО, %
Жилые помещения	0,5
Общественные помещения	1,0
Помещения медицинского назначения (кроме кладовых)	1,0
Помещения пищевого блока	1,0
Ходовой мостик (рулевая рубка)	2,0
Главный пост управления, пост управления спуском и подъемом	2,0
Помещение динамического позиционирования (на буровых судах)	1,5
Радиорубка	1,5
Кабины гидрооборудования опорных колонн	1,0
Лаборатории глинистого раствора	1,0

Примечание: В тех случаях, когда по конструктивным соображениям невозможно обеспечить нормированные значения КЕО, допускается подсвечивание отдельных зон помещений светильниками с люминесцентными лампами. В таких случаях нормированные значения КЕО могут быть снижены не более, чем на 50%.

3.6.1.5. Иллюминаторы и окна, выходящие на открытые палубы, для затемнения от дневного света должны иметь жалюзи или шторы.

3.6.2. Искусственное освещение

3.6.2.1. Искусственное освещение помещений и открытых палуб ПБУ должно быть в соответствии с требованиями действующих "Норм искусственного освещения на судах морского флота", № 2506-81.

3.6.2.2. Уровни освещенности и значения показателя ослепленности (Р) и коэффициента пульсации (Кп) в помещениях и открытых пространствах, специфичных для плавучих буровых установок, должны соответствовать величинам, приведенным в табл. 15.

Таблица I5

Наименование помещений	Рабочая поверхность	Плоскость, в которой нормируется освещенность	Минимальная освещенность, лк						Показатель ослепленности (Р) не более	Коэффициент пульсации освещенности (Кп) не более
			при люминесцентных лампах			при лампах накаливания				
			комбинированное освещение		общее освещение	комбинированное освещение		общее освещение		
			общее+местное	общее		общее+местное	общее			
I	2	3	4	5	6	7	8	9	I0	II
I. Главный пост управления	0,8 м от палубы на столах на шкалах приборов	горизонт. горизонт. вертик.	500	200	I50 500	500	I00	I00 300	60 - -	I5 - -
2. Информационно-вычислительный комплекс	0,8 м от палубы на столах на шкалах приборов	горизонт. горизонт. вертик.	500	200	800 300	500	I00	I50 200	40 - -	I5 - -
3. Помещение динамического позиционирования	0,8 м от палубы на шкалах приборов на шкалах щита зарядного устройства ДП	горизонт. горизонт. вертик.			I50 500 200			I00 300 I50	60 - -	I5 - -
4. Центральный пост управления бурильщика	на палубе на шкалах приборов	горизонт. вертик.			I50 200			I00 I50	- -	- -
5. Электротехнический отсек	на палубе на столах на шкалах приборов	горизонт. горизонт. вертик.	400	200	I00 200	400	I00	50 I50	40 - -	I5 - -
6. Помещение компрессоров	на палубе на шкалах приборов	горизонт. вертик.			I00 800			50 200	60 -	20 -

Продолжение таблицы I5

I	2	3	4	5	6	7	8	9	I0	II
7. Помещение буровых и цементировочных насосов	на палубе	горизонт.			I00			50	60	20
	на шкалах приборов	вертик.			300			200	-	-
8. Лаборатории грунтов, бурового раствора	0,8 м от палубы	горизонт.			200			I00	40	I5
	на стеллажах	горизонт.	750	I50		600	75		-	-
	на шкалах приборов	горизонт.	I000	I50		750	75		-	-
9. Помещение подруливающих устройств	на палубе	горизонт.			I00			50	60	20
	на шкалах приборов	вертик.			300			200	-	-
I0. Помещения превенторов, гидроагрегатов	на палубе	горизонт.			I00			50	60	20
	на шкалах приборов	вертик.			300			200	-	-
II. Помещения бункеров, сыпучих материалов, емкостей бурового раствора, вибросита, пескоотделителей и илоотделителей	на палубе	горизонт.			75			30	-	-
I2. Склады мешков, бурового инструмента	на палубе	горизонт.			50			20	-	-
I3. Спайдерная площадка, превенторная площадка	на палубе	горизонт.			75			30	-	-
I4. Помещение преобразователей	на палубе	горизонт.			I00			50	60	20
	на шкалах приборов	вертик.			500			300	-	-

Продолжение таблицы 15

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
15. Кабины управления якорными лебедками	на палубе на шкалах приборов	горизонт. вертик.				100 300		50 200	60 -	20 -
16. Насосно-аккумуляторная станция	на палубе на шкалах приборов	горизонт. вертик.				75 300		50 200	60 -	20 -
17. Помещение насосных отделений в понтонах	на палубе на шкалах приборов	горизонт. вертик.				75 300		30 200	60 -	20 -
18. Помещение вентиляторов буровых и цементировочных насосов	на палубе	горизонт.				100		50	60	20
19. Шахты гидрофонов	на палубе	горизонт.				75		30	-	-
20. Порталы опорных колонн	на палубе	горизонт.				75		30	-	-
21. Стабилизирующие колонны	на ступенях трапа	горизонт.				50		20	-	-

8.6.2.8. В жилых и общественных помещениях должно быть предусмотрено комбинированное (общее и местное) освещение. Светильники местного освещения должны быть расположены у изголовья каждой койки, над письменными столами, над зеркалами в каютах и санитарно-гигиенических помещениях. Расположение и тип светильников местного освещения в других помещениях и у других рабочих мест определяется исходя из назначения помещения и характера выполняемой работы.

4. ЗАЩИТА ОТ ВРЕДНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ФИЗИЧЕСКИХ И ХИМИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ

4.1. Защита от вредного действия шума и вибрации

4.1.1. Предельно допустимые уровни звука и вибрации должны соответствовать нормам, указанным в табл. 16, 20 и 21*.

4.1.2. Санитарные нормы шума устанавливают допустимые уровни шума на рабочих местах, в жилых, общественных помещениях и помещениях медицинского назначения ПБУ.

4.1.3. Санитарные нормы шума не распространяются на рабочие места или помещения ПБУ, которые непосредственно связаны с обеспечением или выполнением подводных (водолазных) работ.

4.1.4. Характеристики и нормы шума

4.1.4.1. Характеристиками шума на ПБУ являются:

уровни звукового давления в децибелах в октавных полосах со среднегеометрическими частотами 31,5, 63, 125, 500, 1000, 2000, 4000 и 8000 Гц, определяемые по формуле:

$$L = 20 \lg \frac{P}{P_0};$$

где P – среднеквадратичное значение звукового давления, Па;

P_0 – исходное значение звукового давления в воздухе, $P_0 = 2 \cdot 10^{-5}$ Па;

эквивалентные (по энергии) уровни звука в дБА, определяемые по ГОСТ 20445-75 "Здания и сооружения промышленных предприятий. Метод измерений шума на рабочих местах", "Методическим указаниям по проведению измерений и гигиенической оценке шума на рабочих

---

* В разработке норм принимал участие НИИ гигиены труда и профзаболеваний АМН СССР.

местах" № 1844-78.

Примечание. Для ориентировочной оценки допускается за характеристику шума принимать уровень звука в дБА, измеряемый по шкале "А" шумомера.

4.I.4.2. Допустимые уровни звукового давления в октавных полосах частот и уровни звука на ПБУ представлены в табл. I6.

4.I.4.3. Допустимые уровни звукового давления в октавных полосах частот и уровни звука следует принимать:

для шума, создаваемого установками кондиционирования воздуха, вентиляции - на 5 дБ меньше значений, указанных в таблице;

для помещений энергетического отделения с дистанционным управлением из центрального поста максимальный уровень звука не должен превышать 95 дБА, при безвахтенном обслуживании - не более I00 дБА.

4.I.5. Настоящие Санитарные нормы вибрации устанавливают допустимые параметры общей вибрации на рабочих местах, в жилых, общественных и медицинского назначения помещениях плавучих буровых установок

4.I.6. Нормы не распространяются на те рабочие места или помещения ПБУ, которые непосредственно связаны с обеспечением или выполнением подводных (водолазных) работ.

4.I.7. Нормируемые параметры вибрации и их допустимые значения:

4.I.7.I. Оценку вибрации на ПБУ производят следующими методами:

частотным (спектральным) анализом нормируемого параметра;

интегральной оценкой по частоте нормируемого параметра;

дозой вибрации.

Основным методом, характеризующим вибрационное воздействие на человека в условиях ПБУ, является частотный анализ; ориентировочную оценку вибрационного воздействия допускается проводить интегральным по частоте методом; для оценки вибрационного воздействия с учетом времени рекомендуется использовать дозу вибрации.

4.I.7.2. При частотном (спектральном) анализе нормируемыми параметрами являются средние квадратические значения виброскорости (v) или виброускорения (a) или их логарифмические уровни (L_v и L_a), измеренные в октавных полосах частот со среднегеометрическими значениями 2, 4, 8, I6, 3I,5 и 63 Гц.

4.I.7.3. Логарифмические уровни виброскорости (L_v) в дБ определяются по формуле:

Таблица 16

Наименование помещений, рабочих мест	Уровни звукового давления (дБ) в октавных полосах частот со среднегеометрическим значением, гЦ									Уровни звука и эквивалентные уровни звука в дБА
	31,5	68	125	250	500	1000	2000	4000	8000	
I	2	8	4	5	6	7	8	9	10	11
I. Рабочие места:										
а) в машинных помещениях технологического назначения и энергетическом отделении	110	99	92	86	88	80	78	76	74	85
б) в помещениях технологического комплекса	107	95	87	82	78	75	78	71	69	80
в) на посту бурильщика	108	91	88	77	78	70	68	66	64	75
2. Центральный пост управления	96	88	74	68	68	60	57	55	54	65
8. Служебные помещения										
а) главный пост управления	96	88	74	68	68	60	57	55	54	65
б) радиорубка, рулевая, штурманские рубки	89	75	66	59	54	50	47	45	44	55
4. Административные, административно-хозяйственные помещения, аналитические и исследовательские лаборатории	98	79	70	68	58	55	52	50	49	60
5. Пищеблок (камбуз, хлебопекарня, посудомоечные, разделочные)	100	87	79	72	68	65	68	61	59	70

Продолжение таблицы I6

I	2	8	4	5	6	7	8	9	I0	II
6. Общественные помещения										
а) помещения для занятий спортом	96	88	74	68	68	60	57	55	54	65
б) кают-компании, столовые команды, клубы, красные уголки и т.п.	89	75	66	59	54	50	47	45	44	55
7. Жилые помещения и помещения медицинского назначения	82	67	57	49	44	40	87	85	88	45

Примечание. В общественных и жилых помещениях ПБУ, допущенных к эксплуатации до введения в действие настоящих норм, разрешается вводить поправку +5 дБ до 80.I2.I990 г.

$$L_v = 20 \lg \frac{V}{5 \cdot 10^{-8}} \qquad (I),$$

где V – среднеквадратическое значение виброскорости, м/с;
5.10^{-8} – опорное значение виброскорости, м/с.

Соотношение между логарифмическими уровнями виброскорости и ее значениями в м/с приведено в табл. I7.

4.I.7.4. Логарифмические уровни виброускорения (L_a) в дБ определяются по формуле:

$$L_a = 20 \lg \frac{a}{8 \cdot 10^{-4}} \qquad (2),$$

где a – среднеквадратическое значение виброускорения, м/с^2;
8.10^{-4} – опорное значение виброускорения, м/с^2.

Соотношение между логарифмическими уровнями виброускорения и его значениями в м/с^2 приведено в табл. I8.

4.I.7.5. При интегральной оценке по частоте нормируемым параметром является корректированное значение виброскорости или виброускорения $\tilde{U}$ (или их логарифмические уровни $L_{\tilde{U}}$), измеряемые с помощью корректирующих фильтров или вычисляемые по формуле:

$$\tilde{U} = \sqrt{\sum_{i=1}^{n} (U_i \cdot K_i)^2} \qquad (8)$$

или

$$L_{\tilde{U}} = 10 \lg \sum_{i=1}^{n} 10^{0,1(L_{ui} + L_{ki})} \qquad (4)$$

где U_i, L_{ui} – среднеквадратическое значение виброскорости или виброускорения (или их логарифмические уровни) в i-той частотной полосе, n – число частотных полос в нормируемом диапазоне;

K_i, L_{ki} – весовые коэффициенты для i-той частотной полосы соответственно для абсолютных значений или их логарифмических уровней, определяемые по табл. I9.

4.I.7.6. При дозной оценке вибрационного воздействия нормируемым параметром является эквивалентное по энергии корректированное значение $U_{экв.}$ (или его логарифмический уровень $L_{U\ экв.}$), определяемое по формуле:

$$U_{экв.} = \sqrt{\frac{\int_0^T \tilde{U}^2(\tau)\, d\tau}{T}} = \sqrt{\frac{D}{T}} \qquad (5)$$

где $\tilde{U}(\tau)$ – текущее корректированное значение контролируемого

Таблица I7

Десятки, дБ	Единицы, дБ									
	0	I	2	3	4	5	6	7	8	9
50	I,6 10^{-5}	I,8 10^{-5}	2,0 10^{-5}	2,2 10^{-5}	2,5 10^{-5}	2,8 10^{-5}	3,2 10^{-5}	3,5 10^{-5}	4,0 10^{-5}	4,5 10^{-5}
60	5,0 10^{-5}	5,6 10^{-5}	6,3 10^{-5}	7,I 10^{-5}	7,9 10^{-5}	8,9 10^{-5}	I,0 10^{-4}	I,I 10^{-4}	I,3 10^{-4}	I,4 10^{-4}
70	I,6 10^{-4}	I,8 10^{-4}	2,0 10^{-4}	2,2 10^{-4}	2,5 10^{-4}	2,8 10^{-4}	3,2 10^{-4}	3,5 10^{-4}	4,0 10^{-4}	4,5 10^{-4}
80	5,0 10^{-4}	5,6 10^{-4}	6,3 10^{-4}	7,I 10^{-4}	7,9 10^{-4}	8,9 10^{-4}	I,0 10^{-3}	I,I 10^{-3}	I,3 10^{-3}	I,4 10^{-3}
90	I,6 10^{-3}	I,8 10^{-3}	2,0 10^{-3}	2,2 10^{-3}	2,5 10^{-3}	2,8 10^{-3}	3,2 10^{-3}	3,5 10^{-3}	4,0 10^{-3}	4,5 10^{-3}
I00	5,0 10^{-3}	5,6 10^{-3}	6,3 10^{-3}	7,I 10^{-3}	7,9 10^{-3}	8,9 10^{-3}	I,0 10^{-2}	I,I 10^{-2}	I,3 10^{-2}	I,4 10^{-2}
II0	I,6 10^{-2}	I,8 10^{-2}	2,0 10^{-2}	2,2 10^{-2}	2,5 10^{-2}	2,8 10^{-2}	3,2 10^{-2}	3,5 10^{-2}	4,0 10^{-2}	4,5 10^{-2}
I20	5,0 10^{-2}	5,6 10^{-2}	6,3 10^{-2}	7,I 10^{-2}	7,9 10^{-2}	8,9 10^{-2}	I,0 10^{-I}	I,I 10^{-I}	I,3 10^{-I}	I,4 10^{-I}
I30	I,6 10^{-I}	I,8 10^{-I}	2,0 10^{-I}	2,2 10^{-I}	2,5 10^{-I}	2,8 10^{-I}	3,2 10^{-I}	3,5 10^{-I}	4,0 10^{-I}	4,5 10^{-I}
I40	5,0 10^{-I}	5,6 10^{-I}	6,3 10^{-I}	7,I 10^{-I}	7,9 10^{-I}	8,9 10^{I}	I,0	I,I	I,3	I,4

Таблица I8

Десятки, дБ	Единицы, дБ									
	0	I	2	3	4	5	6	7	8	9
20	$3{,}0\ 10^{-3}$	$3{,}4\ 10^{-3}$	$3{,}8\ 10^{-3}$	$4{,}2\ 10^{-3}$	$4{,}8\ 10^{-3}$	$5{,}3\ 10^{-3}$	$6{,}0\ 10^{-3}$	$6{,}7\ 10^{-3}$	$7{,}6\ 10^{-3}$	$8{,}5\ 10^{-3}$
30	$9{,}5\ 10^{-3}$	$1{,}1\ 10^{-2}$	$1{,}2\ 10^{-2}$	$1{,}8\ 10^{-2}$	$1{,}5\ 10^{-2}$	$1{,}7\ 10^{-2}$	$1{,}9\ 10^{-2}$	$2{,}1\ 10^{-2}$	$2{,}4\ 10^{-2}$	$2{,}7\ 10^{-2}$
40	$3{,}0\ 10^{-2}$	$3{,}4\ 10^{-2}$	$3{,}8\ 10^{-2}$	$4{,}2\ 10^{-2}$	$4{,}8\ 10^{-2}$	$5{,}8\ 10^{-2}$	$6{,}0\ 10^{-2}$	$6{,}7\ 10^{-2}$	$7{,}6\ 10^{-2}$	$8{,}5\ 10^{-2}$
50	$9{,}5\ 10^{-2}$	$1{,}1\ 10^{-1}$	$1{,}2\ 10^{-1}$	$1{,}8\ 10^{-1}$	$1{,}5\ 10^{-1}$	$1{,}7\ 10^{-1}$	$1{,}9\ 10^{-1}$	$2{,}1\ 10^{-1}$	$2{,}4\ 10^{-1}$	$2{,}7\ 10^{-1}$
60	$8{,}0\ 10^{-1}$	$3{,}4\ 10^{-1}$	$3{,}8\ 10^{-1}$	$4{,}2\ 10^{-1}$	$4{,}8\ 10^{-1}$	$5{,}8\ 10^{-1}$	$6{,}0\ 10^{-1}$	$6{,}7\ 10^{-1}$	$7{,}6\ 10^{-1}$	$8{,}5\ 10^{-1}$
70	$9{,}5\ 10^{-1}$	I,I	I,2	I,8	I,5	I,7	I,9	2,I	2,4	2,7
80	8,0	3,4	3,8	4,2	4,8	5,8	6,0	6,7	7,6	8,5
90	9,5	I,I I0	I,2 I0	I,3 I0	I,5 I0	I,7 I0	I,9 I0	2,I I0	2,4 I0	2,7 I0
I00	8,0 I0	3,4 I0	3,8 I0	4,2 I0	4,8 I0	5,3 I0	6,0 I0	6,7 I0	7,6 I0	8,5 I0
II0	9,5 I0	$1{,}1\ 10^{2}$	$1{,}2\ 10^{2}$	$1{,}8\ 10^{2}$	$1{,}5\ 10^{2}$	$1{,}7\ 10^{2}$	$1{,}9\ 10^{2}$	$2{,}1\ 10^{2}$	$2{,}4\ 10^{2}$	$2{,}7\ 10^{2}$

параметра (виброскорости $\tilde{V}(\tau)$, м/с или виброускорения $\tilde{a}(\tau)$, м/с^2);

Т – интервал времени, за который определяют эквивалентное значение, сек.

$$Д_{доза} = U^2_{экв.} \times T \qquad (6)$$

4.I.7.7. Допустимые значения уровней виброскорости (относительно $V_0 = 5.10^{-8}$ м/с) и виброускорения (относительно $a_0 = 8.10^{-4}$ м/с^2) приведены в табл. 20 и 2I.

Таблица I9

Среднегеометрические частоты полос, Гц	Для виброскорости		Для виброускорения	
	K_i	L_{ki}	K_i	L_{ki}
2	0,I6	-I6	0,7I	-8
4	0,45	-7	I,0	0
8	0,9	-I	I,0	0
I6	I,0	0	0,5	-6
3I,5	I,0	0	0,25	-I2
68	I,0	0	0,I25	-I8

4.I.8. При проектировании ПБУ должен быть предусмотрен комплекс мер, обеспечивающий выполнение требований санитарных норм шума и вибрации на рабочих местах, в жилых, общественных и медицинских помещениях, включающий:

конструктивно-технические мероприятия (выбор двигателей, механизмов и оборудования с лучшими из возможных вибро-акустическими характеристиками; применение средств звуко- и виброизоляции, оборудование звуко- и виброизолированных постов);

рациональное зонирование объектов, с выделением "шумных" и "тихих" зон, разделенных помещениями, в которых персонал находится не более I5 минут в сутки (кладовые, АТС и т.п.).

4.I.9. Если расчетные ожидаемые уровни звука или вибрации *превышают допустимые – на стадии проектирования необходимо* разработать дополнительные мероприятия по их снижению.

Объем этих мероприятий должен быть согласован с Минздравом СССР и ВЦСПС.

Таблица 20

Наименование помещений, рабочих мест	Уровни виброскорости (дБ) в октавных полосах частот со среднегеометрическим значением, Гц						Корректированные уровни виброскорости, дБ
	2	4	8	I6	3I,5	63	
I. Рабочие места в машинных помещениях технологического назначения, энергетическом отделении, центральном посту управления, помещениях технологического комплекса, на пищеблоке	I08	99	93	92	92	92	92
2. Рабочие места в служебных, административных, административно-хозяйственных помещениях, аналитических и исследовательских лабораториях	I08	94	88	87	87	87	87
3. Общественные помещения	I00	9I	85	84	84	84	84
4. Жилые помещения и помещения медицинского назначения	96	87	8I	80	80	80	80

* I. Пример расчета корректированного уровня виброскорости (по формуле 8) представлен в табл. 20.I.

2. Значения добавок (ΔL_i), прибавляемых к большему уровню при энергетическом суммировании, представлены в табл. 20.2.

Таблица 20.I

Октавные полосы, Гц	Измеренные уровни виброскорости (дБ)	Значения весовых коэффиц., дБ	Корректированный спектр, дБ	Данные попарного суммирования уровней с учетом поправок табл 20.2
2	86	-I6	70	77,8
4	84	-7	77	
8	76	-I	75	78,0
I6	75	0	75	
8I,5	75	0	75	78,5
68	76	0	76	
				L_{Σ} = 83 дБ

Таблица 20.2

Разность слагаемых уровней ($L_{макс} - L_{мин}$)	0	I	2	3	4	5	6	7	8	9	I0	
Добавка (ΔL), прибавляемая к большему из уровней, дБ	3,0	2,5	2,2	I,8	I,5	I,2	I,0	0,8	0,6	0,5	0,4	

4.I.I0. Выполнение требований санитарных норм шума и санитарных норм вибрации проверяется путем замеров уровней шума и вибрации при работе ПБУ на основном спецификационном режиме. Замеры шума и вибрации проводят в процессе приемо-сдаточных испытаний на головных ПБУ, серийных и ПБУ, прошедших ремонт или переоборудование, которые могли привести к изменению шума и вибрации. Замеры шума и вибрации проводят по программе, согласованной с органами или учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.

4.I.II. Объем и сроки выполнения дополнительных мероприятий по уменьшению шума и вибрации до допустимых уровней на рабочих

Таблица 21

Наименование помещений, рабочих мест	Уровни виброускорения (дБ) в октавных полосах частот со среднегеометрическим значением, Гц						Корректированные уровни виброускорения, дБ
	2	4	8	I6	8I,5	63	
I. Рабочие места в машинных помещениях технологического назначения, энергетическом отделении, центральном посту управления, помещениях технологического комплекса, на пищеблоке	58	50	50	56	62	68	50
2. Рабочие места в служебных, административных, административно-хозяйственных помещениях, аналитических и исследовательских лабораториях	48	45	45	5I	57	68	45
8. Общественные помещения	45	42	42	48	54	60	42
4. Жилые помещения и помещения медицинского назначения	4I	38	38	44	50	56	38

местах и в помещениях, где при испытании головного ПБУ выявлено невыполнение требований санитарных норм, согласовываются с органами или учреждениями санитарно-эпидемиологической службы в установленном порядке. После выполнения согласованных дополнительных мероприятий замеры шума и вибрации проводят повторно, в объеме, предусмотренном для головной ПБУ.

4.I.I2. В случае невыполнения санитарных норм после проведения дополнительных мероприятий, вопрос о приемке головной ПБУ и строительстве ПБУ этой серии решается Минздравом СССР на основании технико-экономического обоснования невозможности достижения допустимых уровней. Технико-экономическое обоснование должно включать:

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

результаты анализа влияния мероприятий по уменьшению шума и вибрации на выполнимость технического задания на проектирование ПБУ.

4.I.I3. На ПБУ, для которых невозможность выполнения требований санитарных норм в полном объеме доказана технико-экономическим обоснованием, должны быть предусмотрены конкретные меры по уменьшению вредного влияния шума и вибрации на экипаж в соответствии с действующим ГОСТ I2.I.029 - 80 "Средства и методы защиты от шума": использование рациональных режимов труда и отдыха работников ПБУ, сокращение времени нахождения в шумных помещениях, применение средств индивидуальной защиты от шума и вибрации и т.п.

4.2. Защита от инфракрасного излучения

4.2.I. В целях защиты экипажа ПБУ от неблагоприятного воздействия длинноволнового инфракрасного излучения поверхности оборудования, трубопроводов и ограждений, являющиеся источниками такого излучения, должны быть изолированы (герметизация, теплоизоляция, экранирование, отведение тепла и т.п.) для предотвращения или ограничения выделения конвекционного и лучистого тепла в рабочие помещения. Фланцевые соединения и арматуру трубопроводов рекомендуется изолировать съемной теплоизоляцией. При этом в соответствии с действующими гигиеническими нормами интенсивность инфракрасного излучения на расстоянии I см от нагретой поверхности оборудования и ограждения в рабочей зоне не должна превы-

ность 0,20 кал/см^2·мин или температура нагретых поверхностей оборудования и ограждений на рабочих местах не должна превышать 40°С.

4.2.2. Для снижения интенсивности инфракрасного излучения рекомендуется использовать изделия с гладкой поверхностью. Переборки, борта, подволоки, механизмы, оборудование, трубопроводы и т.п. следует окрашивать в светлые тона: рекомендуются белый (с коэффициентом отражения не менее 70%) и серый (с коэффициентом отражения не менее 42%) цвета.

4.8. Защита от электромагнитных полей

4.8.1. В целях защиты экипажа от воздействия электромагнитных полей (ЭМП), создаваемых радиочастотными средствами связи (диапазон СЧ, ВЧ, УВЧ) и радиолокаторами (диапазон СВЧ), должны соблюдаться требования санитарных правил и норм.

4.8.2. Интенсивность ЭМП на рабочих местах и местах возможного пребывания персонала, обслуживающего установки, генерирующие электромагнитную энергию, не должна превышать предельно допустимых уровней:

по электрической составляющей в диапазоне частот 60 кГц – 8 МГц . . . . . 50 В/м
8 – 80 МГц . . . . . 20 В/м
80 – 50 МГц . . . . . 10 В/м
50 –800 МГц . . . . . 5 В/м

по магнитной составляющей в диапазоне частот 60 кГц – 1,5 МГц . . . . . 5 А/м
80 МГц – 50 МГц . . . . . 0,8 А/м

Плотность потока энергии ЭМП в диапазоне частот 800 МГц – 800 ГГц (СВЧ) следует устанавливать исходя из допустимого значения энергетической нагрузки на организм человека и времени пребывания в зоне облучения. Во всех случаях она не должна превышать 10 Вт/м^2 (1000 мкВт/см^2), а при наличии рентгеновского излучения или высокой температуры (выше 28°С) – 1 Вт/м^2 (100 мкВт/см^2).

Предельно допустимую плотность энергии ЭМП вычисляют по формуле ППЭ = W/T,

где ППЭ – предельно допустимая плотность потока энергии, Вт/м^2 (мкВт/см^2);

W – нормированное значение допустимой энергетической нагрузки на организм человека, равное:

2 Вт.ч/м^2 (200 мкВт.ч/см^2) – для всех случаев облучения, исключая облучение от вращающихся и сканирующих антенн;

20 Вт.ч/м^2 (2000 мкВт.ч/см^2) – в случае облучения от вращающихся и сканирующих антенн;

Т – время пребывания в зоне облучения, ч.

Доза рентгеновского облучения персонала не должна превышать действующих гигиенических норм.

Предельно допустимые уровни электрических полей диапазона средних (СЧ) и высоких частот (ВЧ) для экипажа ПБУ, профессионально не связанного с обслуживанием радиопередатчиков связи и выполняющих работу на открытых районах судов, устанавливаются в зависимости от времени воздействия по формулам:

для диапазона СЧ (800 кГц-8 МГц)

$$E_{ПДУ} = \frac{250\ В/м \cdot час}{Т}$$

для диапазона ВЧ (8МГц - 80 МГц)

$$E_{ПДУ} = \frac{100\ В/м.час}{Т}$$

где: $E_{ПДУ}$ – предельно допустимые значения напряженности электрического поля В/м

Т – продолжительность воздействия в часах.

Максимально допустимая напряженность электрического поля в диапазоне СЧ не должна превышать 500 В/м, в диапазоне ВЧ-200 В/м.

4.8.8. На судах должны быть предусмотрены следующие меры защиты от воздействия электромагнитных полей радиочастот:

радиопередатчики и генераторные устройства СВЧ должны иметь эффективную экранировку высокочастотных блоков и размещаться в специально предназначенных помещениях;

фидерные тракты СЧ передатчиков, проходящие через обслуживаемые помещения, должны быть экранированы радиочастотной шахтой;

в случае размещения открытого фидера в необслуживаемом персоналом помещении (аппаратной) следует экранировать переборки смежного обслуживаемого помещения;

на дверях аппаратной, где размещаются передатчики и проходят неэкранированные фидерные тракты, следует предусматривать световые предупреждающие табло, автоматически включающиеся при работе передатчиков.

.8.4. Наиболее эффективной мерой защиты радиооператоров от воздействия ВЧ электромагнитных полей является использование дистанционного управления радиопередатчиками. При отсутствии дистанционного управления следует рационально размещать передатчики и элементы фидерных линий в специально предназначенных помещениях.

4.8.5. Защита от облучения электромагнитными полями на открытых районах палуб ПБУ обеспечивается проведением конструктивных и организационных защитных мероприятий, которые разрабатываются на основании расчетов и прогнозирования интенсивности ЭМП. Уточнение мероприятий по защите производится после выполнения измерений уровней электромагнитных полей. Конструктивная защита обеспечивается рациональным размещением антенн радиопередающих устройств и радиолокационных станций и применением защитных экранов.

Антенны следует размещать так, чтобы на открытых палубах и надстройках, где предусматривается нахождение людей, а также в помещениях ПБУ при их облучении через иллюминаторы интенсивность излучения не превышала предельно допустимых уровней.

Антенны (снижения антенн) радиопередающих устройств должны иметь леерные ограждения. Радиус леерных ограждений определяется интенсивностью ЭМП, установленной при расчете уровня напряженности электромагнитного поля и архитектурными особенностями ПБУ.

На леерных ограждениях следует размещать табло с надписью "Пребывание запрещено. ВЧ излучения".

Организационные мероприятия заключаются в ограничении времени пребывания экипажа в зоне облучения.

4.8.6. Измерения напряженности и плотности потока энергии ЭМП должны производиться после постройки и модернизации судов.

4.4. Защита от ионизирующих излучений

4.4.1. На всех ПБУ, на которых применяются радиоактивные вещества и имеются источники ионизирующих излучений, должны соблюдаться требования действующих санитарных правил при работе с радиоактивными веществами и другими источниками ионизирующих излучений и нормы радиационной безопасности, приведенные в п.7.2.5.

4.4.2. Не разрешается использовать надписи и приборы с циферблатами со светосоставами, содержащими радиоактивные вещества.

4.5. Требования к синтетическим полимерным материалам

4.5.I. Синтетические полимерные материалы, применяемые для строительства обитаемых помещений ПБУ (жилые, общественные, служебные помещения, помещения медицинского назначения, пищеблок и продовольственные кладовые и другие помещения, где источник загрязнения воздуха не связан с технологическим процессом) не должны выделять токсичные вещества и загрязнять помещения пылью в концентрациях, превышающих предельно допустимые для атмосферного воздуха населенных мест.

4.5.2. Напряженность поля статического электричества, генерируемого на поверхности полимерного материала, с которым контактирует человек, не должна превышать 20 кВ.м$^{-I}$.

4.5.8. Применение синтетических полимерных материалов и изделий из них допускается только при наличии разрешения Минздрава СССР или Минздравов Союзных Республик. Область применения, температура эксплуатации и насыщенность материалом помещений ПБУ должны строго соответствовать указанным в соответствующем разрешении.

Примечание. Насыщенность помещений синтетическими материалами определяется отношением поверхности их к объему помещения (м^2/м^3), а для некоторых материалов в весовом отношении к объему помещения (кг/м^3).

Насыщенность вычисляется для каждого полимерного материала независимо от того, закрыта ли его поверхность другим материалом. Для конструкций, имеющих полимерные материалы с обеих сторон (мебель, переборки и т.п.), насыщенность вычисляется по сумме обеих поверхностей.

4.5.4. Поверхность отделочных материалов, палубные покрытия, мебель и оборудование, а также тканевые материалы (чехлы, занавески и др.), выполненные из синтетических полимерных материалов, должны быть легко доступны для очистки от пыли, грязи, обработки антистатиками, проведении дезинфекции и дезинсекции.

4.5.5. Специальные материалы, используемые в качестве палубных покрытий, покрывающих металлические палубы в кантах, должны быть допущены для этих целей.

4.5.6. Синтетические полимерные материалы, применяемые для отделки помещений пищеблока, должны быть допущены Минздравом СССР для применения в данных целях.

4.5.7. Материалы, применяемые при строительстве продовольст-

венных кладовых, должны отвечать требованиям, предъявляемым к материалам, применяемых для строительства обитаемых помещений. Отделка и окраска поверхностей в этих помещениях, контактирующих с пищевыми продуктами, должна производиться материалами, имеющими разрешения Минздрава СССР специально для этих целей.

4.5.8. При строительстве ПБУ за рубежом или при использовании импортных синтетических полимерных материалов при строительстве ПБУ в СССР каждый материал должен иметь разрешение Минздрава СССР, которое выдается на основании "Медицинского сертификата о допуске полимерного материала (комплекса материалов) для судостроения" по форме, утвержденной Главным государственным санитарным врачом СССР 4.08.1988 г. (приложение I).

4.5.9. При строительстве ПБУ допускается использование материалов, входящих в перечень синтетических полимерных материалов, допущенных к применению в судостроении и судоремонте , утвержденного Минздравом СССР.

Для этих же целей могут также использоваться материалы, входящие в "Единый для стран-членов СЭВ перечень материалов, допущенных по токсиколого-гигиеническим показателям для применения в судостроении до 1990 года".

ЧАСТЬ II

САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ВЫПОЛНЕНИЮ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ПБУ

5. САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО СОДЕРЖАНИЮ ПОМЕЩЕНИЙ ПБУ, ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ И ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ

5.1. Содержание помещений ПБУ

5.1.1. Помещения ПБУ должны постоянно содержаться в чистоте. Кроме ежедневной утренней уборки помещений, влажная уборка проводится не реже одного раза в неделю. Полной и тщательной уборке подвергаются все помещения ПБУ.

Не реже одного раза в месяц производится санитарный аврал.

5.1.2. ПБУ должны быть обеспечены в достаточном количестве средствами механизации для проведения уборочных работ, уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами. Уборочный инвентарь должен иметь соответствующую маркировку.

5.1.3. Баки и ведра, находящиеся в помещении камбуза, должны опорожняться при заполнении их на 2/3 объема. По окончании работы на камбузе все баки и ведра должны очищаться и промываться горячей водой. Контейнеры и баки для сбора мусора опорожняются по мере заполнения.

5.1.4. Ответственность экипажа за соблюдение чистоты на судне определяется правилами внутреннего распорядка судна.

5.1.5. На ПБУ, находящихся в эксплуатации, должны постоянно действовать санитарно-гигиенические и санитарно-бытовые помещения.

5.2. Постельные принадлежности для экипажа

5.2.1. Все члены экипажа должны быть обеспечены постельными принадлежностями: матрацами с чехлами, подушками, одеялами, полотенцами и постельным бельем. Постельное белье и полотенца должны меняться не реже одного раза в 7 дней, рекомендуется иметь не менее трех смен белья.

5.2.2. При невозможности организовать планомерное снабжение ПБУ чистым постельным и столовым бельем и его стирку на берегу в прачечной ПБУ производится раздельная стирка белья в соответствии с инструкцией по режиму стирки, утвержденной администрацией ПБУ.

5.2.3. Подушки, одеяла и матрацы не реже одного раза в 3 мес.

должны подвергаться проветриванию, просушке, очистке. Тканевые одеяла должны подвергаться стирке по мере загрязнения, но не реже одного раза в месяц. По требованиям санитарно-эпидемиологической службы при эпидемиологических показаниях проводится дезинфекция постельных принадлежностей.

5.2.4. Водолазам обеспечиваются постельными принадлежностями и производят смену его на основаниях действующих положений о ГВК.

5.2.5. Каждый водолаз должен иметь не менее трех комплектов постельного и нижнего нательного (с именной маркировкой) белья, которые за сутки до начала погружения сдается для стирки и обеззараживания.

Смена постельного и нательного белья водолазов должна производиться один раз в трое суток.

Постельные принадлежности должны дезинфицироваться в соответствии с действующим положением.

5.2.6. При невозможности организовать планомерное снабжение ПБУ чистым постельным и нательным бельем для водолазов и его стирку и обеззараживание на берегу в прачечной ПБУ производится стирка водолазного белья в отдельных стиральных машинах. Обеззараживание водолазного белья на ПБУ осуществляется в автоклавах, сухожарочных шкафах или др. технических средствах.

5.3. Санитарные требования по содержанию помещений пищевого блока, хранению, кулинарной обработке пищевых продуктов. Правила личной гигиены работников пищеблока

5.3.1. Требования по содержанию помещений и оборудования пищевого блока

5.3.1.1. Все помещения пищевого блока должны содержаться в чистоте, подвергаться в процессе работы систематической уборке влажным способом с применением моющих средств, разрешенных Минздравом СССР. Генеральная уборка помещений пищеблока должна проводиться после окончания вахты, а также еженедельно (независимо от обязательной ежедневной уборки) 1%-ным раствором хлорной извести или 0,5% раствором хлорамина.

5.3.1.2. Оборудование и инвентарь после окончания работы должны разбираться, очищаться от остатков пищи, промываться горячей водой с моющими средствами и просушиваться (приложение 2).

5.3.I.3. Разделочные столы и стеллажи, колоды для рубки мяса после работы необходимо очищать, все гладкие поверхности промывать горячей водой моющими средствами, колоду посыпать солью и периодически опиливать.

5.3.I.4. Уборочный инвентарь для помещений пищевого блока должен быть маркирован, использование его в других помещениях не разрешается . Уборочный инвентарь и моющие средства для пищевого блока должны храниться в специальном шкафу или подсобном помещении.

Пищевые отбросы и мусор из пищеблока должны собираться в контейнеры, установленные вне помещений пищеблока.

5.3.I.5. Во всех помещениях пищеблока должны проводиться мероприятия по борьбе с мухами: засетчивание окон, дверей, применение средств истребления мух, разрешенных для этих целей Минздравом СССР.

5.3.I.6. Не разрешается посещение помещений пищевого блока посторонними лицами; должностные лица при входе должны надевать чистые белые халаты.

5.3.I.7. Электрические лампочки необходимо заключать в закрытые плафоны.

5.3.I.8. Использование одного и того же оборудования для обработки сырой и готовой продукции не разрешается.

5.3.2. Требования к приему, хранению пищевых продуктов и реализации готовой пищи

5.3.2.I. Перед приемом пищевых продуктов продовольственные кладовые и шкафы, в том числе охлаждаемые, должны быть тщательно очищены, вымыты, проветрены, а при необходимости продезинфицированы средствами, разрешенными Минздравом СССР.

5.3.2.2. Доставка пищевых продуктов на ПБУ судном-снабженцем или вертолетом(с использованием автотранспорта) должна производиться в специальной упаковке (таре), обеспечивающей качественную сохранность доставляемых продуктов. Скоропортящиеся продукты и полуфабрикаты должны доставляться в охлажденном или замороженном виде в соответствии с требуемым режимом хранения (п. 2.7.4.I).

5.3.2.3. Приобретение продуктов питания в иностранных портах на валюту производится через обслуживающие советские суда фирмы, имеющие разрешение санитарной службы.

5.3.2.4. Для доставки мясных, рыбных и других полуфабрикатов

должна быть предусмотрена маркированная специальная тара (металлическая или деревянная) с плотно прилегающими крышками, которую запрещается использовать для других целей (хранение сырья, готовой продукции).

5.3.2.5. Доставка на ПБУ хлебобулочных и кондитерских изделий должна производиться в специальных ящиках с плотно пригнанными крышками, не допускающими деформации и загрязнения указанных продуктов.

5.3.2.6. Пищевые продукты и полуфабрикаты, поступающие на ПБУ, должны соответствовать требованиям действующих ГОСТов, ОСТов или технических условий и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и определяющими конечные сроки их реализации.

5.3.2.7. Запрещается принимать на ПБУ неклейменное мясо, утиные и гусиные яйца, куриные яйца из инкубатора (миражные). Птица должна приниматься в потрошеном виде. Запрещается принимать такие мясные и рыбные бомбажные консервы, крупу и муку, зараженные амбарными вредителями, особо скоропортящиеся продукты с истекшим сроком реализации, а также другие продукты, не отвечающие требованиям стандартов.

5.3.2.8. Погрузка пищевых продуктов на ПБУ не должна производиться одновременно с погрузкой пылящих, неприятно пахнущих и санитарно-опасных грузов.

5.3.2.9. Лица, занятые погрузкой пищевых продуктов, а также сопровождающие их, должны быть обеспечены чистой спецодеждой, обувью, рукавицами. Указанное имущество должно храниться отдельно и использоваться по назначению.

5.3.2.10. Качество поступающих на установки продуктов питания и сопроводительная документация проверяется поваром (артельщиком) при участии судового врача (фельдшера). При отсутствии на судне судового врача (фельдшера) проверка качества пищевых продуктов производится при участии зам. начальника буровой установки.

5.3.2.11. Пищевые продукты должны храниться в кладовых, оборудованных соответственно виду продуктов при соответствующем температурном режиме.

5.3.2.12. Запрещается совместное хранение сырых продуктов с готовыми изделиями. Запрещается также совместное хранение вместе с пищевыми продуктами тары, предметов и материалов непищевого назначения.

Все недоброкачественные продукты должны немедленно отделяться от доброкачественных, сдаваться в утилизацию или уничтожаться с составлением соответствующего акта.

5.3.2.13. В охлаждаемых продовольственных кладовых при хранении скоропортящихся продуктов необходимо соблюдение следующих условий:

охлажденное и мороженое мясо должно подвешиваться на крюках так, чтобы туши не соприкасались между собой, с переборками и полом кладовой;

птица мороженая и охлажденная должна храниться в ящиках, при укладке в штабели для лучшей циркуляции воздуха между ящиками необходимо прокладывать деревянные рейки;

мясопродукты (кончености, сосиски, сардельки, вареные колбасы) хранить подвешенными на крючьях или в ящиках, изготовленных для этих целей из материалов, допущенных Минздравом СССР;

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

масло сливочное должно храниться в таре или брусками, завернутыми в пергаментную бумагу и уложенными на чистые полки.

5.3.2.14. Кисломолочные продукты - сметана, творог должны храниться в таре, в которой они доставлены. Последние после вскрытия тары должны накрываться крышками, специально для этого предназначенными. Запрещается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной, их необходимо хранить в специальной посуде и ежедневно промывать и кипятить.

5.3.2.15. Сыры должны храниться в охлаждаемых кладовых. Крупные сыры хранятся без тары на чистых деревянных стеллажах. При укладывании кругов один на другой между ними должны быть прослойки из картона или фанеры. Сыры в мелкой расфасовке должны храниться на полках в таре или чистых деревянных стеллажах.

5.3.2.16. Яйцо столовое должно храниться в таре или выложенным на лотки.

5.3.2.17. При хранении затаренных продуктов штабелем на стеллажах или подтоварниках расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 200 мм.

5.3.2.18. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов на ПБУ должны соответствовать действующим санитарным правилам по условиям и срокам хранения особо скоропортящихся продуктов на судах.

В пищевых блоках судов не подлежат реализации субпродукты 2-й категории, кровяные и диверные колбасы.

На тех ПБУ, которые имеют холодильные камеры с t ^{0}-I2^{0}C, возможна реализация отдельных субпродуктов I-й категории: язык , печень, почки, сердце, мозги. При этом недопустимо нарушение температурного режима во время хранения их и транспортировки. Субпродукты, подвергшиеся дефростации, подлежат реализации в сроки, регламентированные для особо скоропортящихся продуктов. Срок хранения субпродуктов не должен превышать I месяца.

5.3.2.I9. Сыпучие продукты должны храниться в ларях с крышками или мешках на стеллажах. Мешки укладываются штабелем не более 5 штук в высоту.

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

5.3.2.20. Для хранения хлеб должен укладываться на стеллажи (полки); формовой - на ребро или на нижнюю корку, подовый - на нижнюю корку; остывший формовой - не более чем в I-2 ряда; неостывший и подовый - в I ряд. Полки для хранения хлеба при уборке должны протираться I -ым раствором столового уксуса.

5.3.2.2I. Картофель и овощи должны храниться в сухом, охлаждаемом, темном помещении в закромах слоем не выше I,5 м. Допускается хранение картофеля в мешках. Квашеная капуста хранится в бочках.

5.3.2.22. Запрещается изготовление мясного и рыбного студня, кондитерских кремовых изделий и кваса.

5.3.2.23. Творог, приготовленный из непастеризованного молока, должен перед употреблением подвергаться тепловой обработке. Цельное не пастеризованное молоко перед употреблением обязательно должно кипятиться . Запрещается приготовление кислого молока (самоквасa).

5.3.2.24. Холодная и тепловая обработка продуктов должна проводиться в точном соответствии с требованиями действующих технологических инструкций.

5.3.2.25. Мука, поступающая на выпечку хлеба, должна обязательно просеиваться и контролироваться на отсутствие посторонних примесей.

5.3.2.26. Выпечка хлеба должна осуществляться в соответствии с инструкцией по хлебопечению. При выпечке хлеба на ПБУ качество его должно соответствовать действующему Государственному стандарту.

5.3.2.27. Запрещается использовать для выпечки хлеба мучной смет, хлебные крошки, выпавшее из дежи тесто.

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

5.3.2.29. До начала раздачи готовой пищи качество блюд должно проверяться поваром и судовым врачом (фельдшером), при отсутствии его на установке - зам.начальника установки.

5.3.2.30. Готовая пища может находиться на горячей плите не более 2 часов. В случае вынужденного хранения остатков пищи ее необходимо охладить до температуры $+8^{0}C$ и хранить не более 12 часов. Перед подачей охлажденная пища должна быть осмотрена, продегустирована и подвергнута вторичной тепловой обработке (кипячение, прокарка и т.п.).

5.3.2.31. Срок реализации пищи после вторичной тепловой обработки не должен превышать одного часа.

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

5.3.2.33. При раздаче пищи температура готовых блюд должна быть: для первых блюд- $+75^{0}C$, вторых- $+65^{0}C$, холодных от $+7$ до $+14^{0}C$.

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

5.3.2.35. При отпуске пищи необходимо пользоваться разливательными ложками, специальными лопатками, вилками и т.п.

5.3.2.36. Запрещается использовать посторонних лиц, не работающих в пищеблоке и не прошедших медицинское обследование (из числа экипажа), в помощь камбузному персоналу для чистки овощей, рыбы, мойки посуды и подачи пищи на столы.

5.3.2.37. Запрещается привлекать персонал пищеблока, участвующий в приготовлении пищи, для уборки санитарно-гигиенических и санитарно-бытовых помещений, а также для погрузки и разгрузки непищевых грузов.

5.3.2.88. Аварийный запас продуктов, которым обеспечиваются спасательные шлюпки, должен обновляться один раз в два года с составлением акта, подписанного начальником установки и представителем учреждения санитарно-эпидемиологической службы. Продукты, изъятые из аварийного запаса до окончания срока хранения, реализуются на общих основаниях.

5.3.3. Режим мытья посуды

5.3.3.1. Мытье столовой, кухонной посуды и столовых приборов производится в посудомоечных машинах или в моечных ваннах ручным способом с применением моющих средств, допущенных Минздравом СССР для этих целей (приложение 2).

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

механическое отделение остатков пищи;

мытье посуды щеткой в воде, имеющей температуру +45-50°С с добавлением моющих средств,

дезинфекции во втором гнезде ванны 0,2%-ным раствором хлорной извести или хлорамина при обязательной 10-минутной экспозиции. Для этого вносится 20 мл осветленного раствора хлорной извести или 20 г хлорамина на 10 литров воды. Там, где экспозиция в процессе работы не может быть выдержана, во второе гнездо моечной ванны добавляются моющие средства в количестве, в два раза меньшем, чем в первом гнезде;

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

просушивание посуды на стеллажах и в шкафах.

Примечание. В случае отсутствия обработки дезсредствами столовых приборов и посуды в течение дня необходимо их дезинфицировать в конце рабочего дня.

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

5.3.3.4. При механизированном способе мытья посуды необходимо предварительно очистить ее от остатков пищи.

При мытье посуды в посудомоечных машинах должен точно соблюдаться паспортный режим работы машины и применяться моющие средства.

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

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

5.8.3.6. Инвентарь, используемый при хлебопечении, каждый раз после пользования должен быть тщательно очищен и промыт.

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

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

5.8.4. Ответственность за санитарное состояние пищевого блока

5.8.4.1. За санитарное состояние пищеблоков несут ответственность заместитель начальника установки (старпом) и старший повар.

.8.4.2. За качество принятых на камбуз продуктов, соблюдение инструкций по технологической обработке сырья и полуфабрикатов, за качество готовой продукции и соблюдение санитарных требований к кулинарной обработке пищевых продуктов несет ответственность старший повар и зам.начальника ПБУ (старпом).

5.8.4.3. Поварской состав, принимаемый на работу, должен иметь специальную подготовку, сдать экзамен по санитарному минимуму при поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в два года проходить переподготовку по санитарному минимуму.

5.8.4.4. Каждый работник пищеблока на своем рабочем участке несет ответственность за выполнение правил личной гигиены, содержание рабочего места и выполнение технологических и санитарных требований при приготовлении пищи. Старший повар нес т ответственность за выполнение санитарных требований работниками пищеблока.

5.8.4.5. Контроль за организацией рационального питания на плавучих буровых установках возлагается на судовой медперсонал и учреждения санитарно-эпидемиологической службы.

5.8.4.6. Каждый работник пищеблока должен быть ознакомлен с настоящими санитарными правилами. Виновные в нарушении требований санитарных правил привлекаются к административной и судебной ответственности.

5.3.4.7. Судовые врачи (фельдшеры) ПБУ, а также специалисты санэпидстанции должны регулярно осуществлять санитарный контроль за помещениями, оборудованием и инвентарем пищевого блока и продкладовыми, помещениями приема пищи (кают-компаниями, столовыми) с соответствующими записями в журнале санитарных осмотров установок по всем выявленным санитарно-гигиеническим нарушениям, а также случаям выявленных гнойничковых заболеваний у работников пищевого блока.

5.3.4.8. Работники пищевого блока в соответствии с характером выполняемых работ должны быть обеспечены спецодеждой из белого легко моющегося материала (не менее трех комплектов на каждого работника), нарукавниками и фартуками из водонепроницаемого материала. Смена спецодежды должна производиться по мере ее загрязнения, но не реже одного раза в два дня.

5.3.5. Правила личной гигиены работников пищевых блоков

5.3.5.1. Работники пищеблока должны строго соблюдать правила личной гигиены: перед началом работы принимать душ, во время работы быть опрятно одетыми, в чистой спецодежде; следить за чистотой рук (коротко стричь ногти, делать гигиенический маникюр, не носить колец, мыть руки после каждого перерыва в работе); вовремя менять спецодежду и правильно ее носить; волосы убирать под косынку или колпак, не носить серьги, броши, бусы, не хранить в карманах халатов и курток папиросы, булавки и другие посторонние предметы. При необходимости кроме обычной спецодежды надевать фартуки и нарукавники из водонепроницаемой ткани.

5.3.5.2. Работникам пищеблока запрещается: посещение в спецодежде туалетов, приступать к работе после их посещения, не вымыв тщательно руки с мылом и щеткой; производить стирку в помещении пищеблока; закалывать одежду булавками и иголками и приносить их в помещение пищеблока; принимать пищу и курить в помещениях пищеблока и находиться в них без спецодежды.

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

5.4. Требования к организации производственных процессов

5.4.1. Хранение химических реактивов в помещении складирования сыпучих материалов должно осуществляться в соответствии с требованиями безопасности (стандарт СЭВ 1728-79 г.).

5.4.2. В помещении складирования сыпучих материалов при загрузке соответствующих емкостей химическими реагентами должны использоваться технические устройства, исключающие прямой контакт работающих с химическими веществами.

5.4.3. При возникновении вредных токсических производственных факторов (долевые воздействия неблагоприятных метеорологических условий (сильный ветер) погрузочные работы должны быть прекращены. Применение средств индивидуальной защиты работающих (респираторы) обязательно.

5.4.4. Для бункеровки сыпучих пылящих материалов (цемента, барита, бентонита и др.) рекомендуется использовать пневматический метод бункеровки.

5.4.5. Загрузка бункеров различными сортами цемента, поставляемого в таре, должна производиться с использованием средств малой механизации при обязательном ношении респираторов.

5.4.6. Шлам и другие отработанные материалы, содержащие токсичные вещества, должны храниться в герметических емкостях и своевременно транспортироваться на берег.

6. ТРЕБОВАНИЯ К ЭКСПЛУАТАЦИИ СУДОВЫХ СИСТЕМ

6.1. Эксплуатация систем вентиляции и кондиционирования воздуха (СКВ)

6.1.1. На ПБУ, на которых предусмотрена система летнего кондиционирования воздуха, в помещениях с постоянным пребыванием людей она должна включаться при повышении температуры воздуха в них выше 25°С.

6.1.2. Оценка эффективности СКВ производится в соответствии с "Инструктивно-методическими указаниями по гигиеническому контролю за эксплуатацией системы кондиционирования воздуха на судах", № 1182-74. В зимний период при вентиляции и отоплении допускается превышение нормы микроклимата на 2°С.

6.1.8. В помещениях, где возможно образование или поступление вредных веществ, должен быть обеспечен систематический контроль за их содержанием. При превышении ПДК вредных веществ в воздухе помещений доступ людей без специальных защитных средств в эти помещения не допускается.

Запрещается эксплуатация ПБУ, не оборудованных СКВ, в тропических районах, в районах субтропиков в летний период, а так же

в районах Каспийского, Аральского, Черного морей в летний период.

6.1.4. Погрузочно-разгрузочные работы, связанные с выделением вредных веществ, должны производиться при включенной вентиляции.

6.2. Содержание системы водоснабжения

6.2.1. Качество воды, принимаемой из берегового централизованного хозяйственно-питьевого водопровода на борт судна-водолея для последующей доставки на ПБУ, контролируется учреждением санитарно-эпидемиологической службы, осуществляющем в данной местности текущий санитарный надзор.

В иностранных портах доброкачественность воды хозяйственно-питьевого назначения, предназначенной для использования на ПБУ, удостоверяется сертификатом, выданным местными компетентными органами на основании действующих международных или национальных требований.

6.2.2. Для транспортировки воды на ПБУ должны использоваться специализированные суда, условия эксплуатации которых должны обеспечивать сохранность исходного качества воды независимо от сроков ее хранения на борту водолея. Могут использоваться такие суда-снабженцы, в этом случае конструкция цистерн хранения воды должна отвечать изложенным выше требованиям.

Время, место получения воды на борт судна-водолея и качество этой воды должны быть отражены в соответствующем документе, заверенном администрацией судна и передаваемом на ПБУ.

6.2.3. Все операции по передаче воды из береговой сети на судно-водолей и с судна-водолея на ПБУ должны осуществляться только специальными шлангами, имеющими соответствующую маркировку и фланцами, защищенными от попадания внешних загрязнений. Насосы хозяйственно-питьевого водоснабжения должны использоваться только по прямому назначению.

6.2.4. Сроки хранения запасов воды хозяйственно-питьевого назначения на ПБУ устанавливаются учреждениями санитарно-эпидемиологической службы в зависимости от условий хранения. Во всех случаях хранение питьевой воды в течение более 5 суток при температуре свыше $+10^{0}$С допускается при условии ее кондиционирования (регенерации) или консервации. Для более длительного сохранения воды по бактериальному составу рекомендуется ее консервация ионами серебра или другим методом, одобренным органами санитарно-эпидемиологической службы.

6.2.5. Цистерны хозяйственно-питьевого назначения независимо от частоты смены воды, но не реже двух раз в год, а по требованию учреждений санитарно-эпидемиологической службы и чаще, должны очищаться и промываться питьевой водой. При этом антикоррозионные покрытия осматриваются и при обнаружении дефектов в них восстанавливаются с соблюдением требований технологии процесса покрытия.

6.2.6. Дезинфекция системы хозяйственно-питьевого водоснабжения производится после постройки или модернизации ПБУ, перед началом эксплуатации, после ремонтных работ системы водоснабжения, по своему характеру могущих способствовать внесению в систему бактериальных загрязнений (в этом случае по согласованию с учреждением санитарно-эпидемиологической службы может быть произведена дезинфекция только отдельных участков систем).

6.2.7. Дезинфекция системы хозяйственно-питьевого водоснабжения должна производиться в заводских условиях или во время стоянки в порту с участием специально подготовленного заводского (портового) персонала.

6.2.8. При эксплуатации систем хозяйственно-питьевого водоснабжения следует руководствоваться "Методическими указаниями по гигиене хозяйственно-питьевого водоснабжения морских судов" № 1975-79.

6.3. Условия удаления сточных, нефтесодержащих вод и мусора

6.3.1. Сточные воды

6.3.1.1. Условия сброса сточных вод за борт в открытом море регламентируются Международной конвенцией по предотвращению загрязнения с судов 1973 г. (МАРПОЛ-73), исправленной и дополненной Протоколом Международной конвенции по безопасности танкеров и предотвращению загрязнения, состоявшейся в Лондоне в феврале 1978 г. (МАРПОЛ-73-78) и положениями Конвенции по защите морской среды района Балтийского моря 1974 г.

Сброс сточных вод за борт в открытом море допускается в случаях, когда: судно постепенно сбрасывает измельченные и обеззараженные сточные воды на расстоянии более 4-х морских миль от ближайшего берега* при скорости движения судна не менее 4-х узлов;

* "От ближайшего берега" означает - от исходной линии, от которой согласно международному праву отсчитываются территориальные воды соответствующей территории (исключение составляет Австралия).

судно постепенно сбрасывает не прошедшие через измельчители и необеззараженные сточные воды на расстоянии более I2 миль от ближайшего берега при скорости не менее 4-х узлов. Установка для измельчения и обеззараживания сточных вод должна быть одобрена Регистром СССР. Кроме того, сброс не должен приводить к появлению видимых плавающих частиц и вызывать изменение цвета окружающей воды.

6.3.I.2. Условия сброса сточных вод с ПБУ в морских внутренних и территориальных водах СССР определены в действующем перечне веществ, вредных для здоровья людей или для живых ресурсов моря, сброс которых запрещается, и нормах предельно допустимой концентрации этих веществ в сбрасываемых смесях.

6.3.I.3. В территориальных водах СССР сброс необработанных сточных вод разрешается только для ПБУ с числом людей на борту не более I0 человек. Для остальных ПБУ сброс необработанных сточных вод запрещается.

6.3.I.4. В территориальных водах СССР разрешается сброс сточных вод, предварительно измельчённых и обработанных на установках для очистки и обеззараживания, при соблюдении следующих условий:

глубина очистки на установке обеспечивает обеззараживание до коли-индекса не более 2500;

сброс производится только при движении относительно воды со скоростью не менее 4-х узлов и не приводит к появлению видимых плавающих частиц, а также не вызывает изменения цвета окружающей воды.

6.3.I.5. Сброс сточных вод с ПБУ, не прошедших обработку, неизмельчённых и необеззараженных, не разрешается.

6.3.I.6. В территориальных и внутренних водах, находящихся под юрисдикцией других государств, сброс сточных вод с ПБУ производится в соответствии с национальными правилами этих государств.

если ими установлены более строгие требования, чем требования МАРПОЛ-78-78.

6.8.I.7. Сброс хозяйственно бытовых вод, не смешанных со сточными водами, производится в соответствии с действующим законодательством ("Основы водного законодательства Союза ССР и союзных республик").

6.8.2. Мусор

6.8.2.I. Правилами санитарной охраны прибрежных вод морей и Перечнем веществ, вредных для здоровья людей или живых ресурсов моря, сброс которых запрещается, и нормами предельно допустимых концентраций этих веществ в сбрасываемых смесях сброс с ПБУ всех видов мусора (в том числе измельченного) в морских внутренних и территориальных водах СССР запрещен.

6.8.2.2. Условия сброса мусора в особых районах (море или морской бассейн), в которых в соответствии с МАРПОЛ-78-78 должны приниматься обязательные меры и методы предотвращения загрязнения с судов, и в Балтийском море должны выполняться в соответствии с положениями Конвенции по защите морской среды района Балтийского моря 1974 г. с поправками 1980 и 1981 гг.

6.8.2.3. Сброс мусора с ПБУ в морских внутренних и территориальных водах любого государства должен осуществляться в соответствии с действующими национальными правилами этого государства.

6.8.2.4. Пищевые отходы допускается хранить в мусоросборниках-контейнерах на ПБУ не более 2 суток.

7. ТРЕБОВАНИЯ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ ВРЕДНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ФИЗИЧЕСКИХ И ХИМИЧЕСКИХ ФАКТОРОВ

7.I. Мероприятия по предупреждению вредного воздействия шума и вибрации на экипаж ПБУ

7.I.I. На всех ПБУ в сроки, установленные учреждениями санитарно-эпидемиологической службы и согласованные с судовладельцами, последние должны производить контроль уровней шума и вибрации и при необходимости выполнять мероприятия по снижению их неблагоприятного воздействия на экипаж. Учреждения санитарно-эпидемиологической службы осуществляют контроль за выполнением этих мероприятий.

7.I.2. Измерение шума на рабочих местах, жилых, обществ-

военных и медицинского назначения помещениях проводятся в соответствии с ГОСТ 12.1.020-79 "Шум. Метод контроля на морских и речных судах", ГОСТ 20445-75 "Здания и сооружения промышленных предприятий. Метод измерения шума на рабочих местах", ГОСТ 12.1.003-83 "Шум. Общие требования безопасности", "Методическими указаниями по проведению измерений и гигиенической оценке шума на рабочих местах" № 1844-78, "Методическими рекомендациями по дозной оценке производственных шумов" № 2908-82 и "Санитарными нормами допустимых уровней шума на рабочих местах" № 3223-85.

7.1.2.1. Защита персонала ПБУ от неблагоприятного влияния шума определяется настоящими Правилами, ГОСТ 12.1.029-80 "Средства и методы защиты от шума", ГОСТ 12.1.003-83 "Шум. Общие требования безопасности" и "Санитарными нормами допустимых уровней шума на рабочих местах" № 3223-85.

7.1.3. Измерение вибрации с целью проверки соответствия ее допустимым параметрам проводится в процессе приемо-сдаточных испытаний, а также после ремонта или переоборудования ПБУ, которые могли привести к изменению вибрации в помещениях и на рабочих местах персонала.

7.1.3.1. Измерения вибрации выполняются по программе, согласованной с органами или учреждениями санитарно-эпидемиологической службы Министерства здравоохранения СССР, которая содержит схему расположения точек замеров и методические указания по проведению измерений.

7.1.3.2. Для измерения вибрации применяется аппаратура, удовлетворяющая требованиям ГОСТ 12.4.012-83 "Средства измерения и контроля вибрации на рабочих местах" и имеющая действующие свидетельства метрологической государственной поверки.

7.1.3.3. Измерение вибрации проводят на основном производственном режиме, при спецификационных условиях, в соответствии с ГОСТ 12.1.034-83 "Вибрация. Общие требования к проведению измерения", "Методическими указаниями по проведению измерений и гигиенической оценки производственных вибраций" № 3911 - 85. Вибрация измеряется обязательно в вертикальном и выборочно в горизонтальных направлениях. Для сопоставления с нормами необходимо брать наибольшую из измеренных величин.

7.1.3.4. Измерения вибрации проводят на основных рабочих местах и в зонах обслуживания механизмов и оборудования. Если основной рабочей позой является положение сидя, измерения рекомендуется

выполнять также на сидениях.

7.I.8.5. В жилых и общественных помещениях вибрацию измеряют на каждом ярусе ПБУ, на полу в центре помещений, а также на сидениях и на койках в случае их крепления к переборкам. При измерении вибрации на сидениях и койках для установки датчика используют металлическую пластину толщиной 4-5 мм диаметром 200±50 мм, помещаемую между человеком и сидением (койкой).

7.I.8.6. Результаты измерений вибрации должны быть оформлены протоколом испытаний, содержащим: тип установки (судна), номер проекта, серию, наименование организации-проектанта, завода-строителя, год постройки, дату, район испытаний, режим работы, сведения о применяемой аппаратуре, данные о специалистах, выполнявших замеры, заключение по результатам измерений, с оценкой соответствия санитарным нормам. К протоколу должны быть приложены результаты измерений, с указанием схемы точек замеров.

7.I.8.7. Средства и методы защиты персонала ПБУ от воздействия вибрации определяются:

Настоящими Правилами;

ГОСТ I2.I.0I2-78 "Вибрация. Общие требования безопасности" и "Санитарными нормами вибрации рабочих мест" № 3044-84.

7.I.4. Наряду с выполнением конструктивных мероприятий по снижению шума и вибрации при эксплуатации ПБУ рекомендуется также проводить следующие профилактические мероприятия:

инструктировать экипажи о неблагоприятном воздействии шума и вибрации и правилах пользования средствами индивидуальной защиты;

применять индивидуальные средства защиты от шума и вибрации в виде противошумных наушников, шумозащитных шлемов, вибродемпфирующих ковриков, виброгасящей обуви, амортизирующих платформ и др.;

повышать устойчивость организма членов экипажей ПБУ с целью предупреждения возникновения шумовибрационной патологии путем проведения водных процедур, гимнастических упражнений, витаминизации пищевого рациона и др.

7.I.5. У входа в помещения с уровнем шума, превышающим 85 дБ А, должен быть помещен предупреждающий знак.

Для индивидуального контроля уровней шума рекомендуется использовать дозиметры шума.

7.2. Защита от инфракрасного излучения, электромагнитных полей радиочастот (ЭМП), ионизирующего излучения и статического электричества.

7.2.1. Измерения напряженности и плотности потока энергии ЭМП следует проводить периодически, но не реже одного раза в год, в порядке текущего санитарно-гигиенического надзора, а также в следующих случаях:

при приеме в эксплуатацию новых установок;

при внесении изменений в конструкцию действующих установок;

при изменении конструкции средств защиты от воздействия ЭМП;

при внесении изменений в схему подключения излучающих элементов и режимы работы установок;

при организации новых рабочих мест

после проведения ремонтных работ на установках.

7.2.2. При нахождении людей в зоне излучения радио- и радиолокационной станции должны соблюдаться защитные меры, указанные в п.4.3.5 настоящих Правил.

7.2.3. Во время приемо-сдаточных испытаний, эксплуатации судов и после их ремонта необходимо проводить контрольные замеры интенсивности ЭМП* и инфракрасных излучений**, статического электричества*** в сроки, установленные учреждениями санитарно-эпидемиологической службы совместно с судовладельцами.

7.2.4. Для снижения напряжения поля статического электричества рекомендуется ежедневно проводить влажную уборку помещений; обработку мебели, поручней и трапов, применяя антиэлектростатический состав - в 2-8 раза в месяц.

7.2.5. Работы по исследованию скважин с применением радиоактивных веществ и последующему испытанию скважин должны производиться

---

* Для измерения плотности потока энергии СВЧ излучений используется прибор ПЗ-9 (отечественного производства); для измерений ВЧ излучений используется прибор ИПМ-1 (ГДР)

** Контроль за инфракрасным излучением осуществляется "Радиометром для измерения интенсивности инфракрасных излучений" (отечественного производства) или "Фотометром - радиометром М-560" (ФРГ).

*** Для определения потенциалов статического электричества могут быть применены следующие регистрирующие приборы: С-50, С-96, ИЗ3-ДИОТ и др. в зависимости от величины заряда статического электричества.

в соответствии с "Основными санитарными правилами работы с радиоактивными веществами и другими источниками ионизирующих излучений", (ОСП-72/80), "Нормами радиационной безопасности" (НРБ-76) и "Санитарными правилами работ с закрытыми радионзотопными источниками ионизирующих излучений при радиометрических исследованиях разрезов буровых скважин", № 2662-83.

7.3. Защита от токсичных газов

7.3.1. Все закрытые помещения и емкости, в которых возможно скопление токсичных газов, а также недостаточное содержание кислорода, перед входом в них людей должны тщательно вентилироваться стационарными или переносными вентиляторами, после чего должен быть осуществлен контроль воздушной среды, подтверждающий отсутствие превышений предельно допустимых концентраций вредных веществ для воздуха рабочей зоны (ГОСТ 12 1. 005-76 "Воздух рабочей зоны. Общие санитарно-технические требования").

7.3.2. Содержание токсичных газов, паров и пыли в воздухе судовых обитаемых помещений не должно превышать "Предельно допустимых концентраций (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест", № 3086-84.

7.3.3. При обработке скважин кислотами должен осуществляться лабораторный контроль за содержанием в воздухе рабочей зоны вредных веществ в соответствии с ГОСТ, указанном в п.7.3.1. Периодичность контроля устанавливается с учетом производственных и геологических условий.

7.4. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация

7.4.1. Для проведения на ПБУ дезинфекции и дезинсекции должны быть предусмотрены необходимые дезинфекционные и дезинсекционные средства.

7.4.2. При наличии эпидемических показаний на ПБУ проводится дезинфекция в соответствии с методическими указаниями для судовых медицинских работников по ее проведению.

7.4.3. На всех ПБУ должна проводиться дератизация. При обнаружении хотя бы единичных экземпляров грызунов должна быть проведена дератизация. После проведения на ПБУ дератизации или при освобождении от нее учреждения санитарно-эпидемиологической службы выдают начальнику ПБУ свидетельство о дератизации или свидетельство об освобождении от нее.

7.4.4. Для предупреждения миграции крыс должны проводиться следующие мероприятия:

все канаты, с помощью которых суда пришвартовываются к ПБУ,

должны быть снабжены металлическими цепями;

сетки, предохраняющие груз от падения за борт, должны немедленно убираться по окончании погрузочных работ.

7.4.5. Срок действия свидетельства о дератизации ПБУ устанавливается:

для ПБУ заграничного плавания - 6 месяцев;

для ПБУ эксплуатируемого в территориальных водах СССР 12 месяцев.

7.4.6. Если ПБУ не имеет свидетельства о дератизации или оно просрочено, то бассейновая или портовая санэпидстанция после тщательного санитарного обследования ПБУ и его помещений может:

предписать проведение дератизации;

предоставить ПБУ, направляющемуся в порт приписки, отсрочку на проведение дератизации на 1 месяц;

выдать удостоверение об освобождении ПБУ от дератизации, если санитарно-карантинный отдел убедится, что ПБУ содержится удовлетворительно и следов присутствия на нем грызунов нет.

7.4.7. Дератизация помещений ПБУ должна производиться только с помощью средств, разрешенных к применению.

7.4.8. В целях предупреждения появления на ПБУ насекомых (тараканы, клопы и т.п.) администрация обязана систематически проводить силами команды соответствующие мероприятия по борьбе с насекомыми согласно организационно-методических указаний по дезинсекции.

8. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЖИМУ ТРУДА И ОТДЫХА ЭКИПАЖА ПБУ

8.1. В целях упорядочения организации труда и отдыха экипажа ПБУ необходимо строго соблюдать установленные и согласованные с ЦК профсоюза рабочих нефтяной и газовой промышленности максимальные сроки непрерывного пребывания на ПБУ. Перерыв между вахтами для полноценного отдыха на берегу не должен быть меньше 7 суток.

8.2. Рекомендуются сроки непрерывного пребывания экипажа на ПБУ ВПО "Каспморнефтегазпром", ПБ "Черноморнефтегазпром" - 7 суток; треста "Арктикморнефтегазразведка" - 15 суток; ВПО "Сахалинморнефтегазпром" - 30 суток.

9. САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКОЕ И ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ЭКИПАЖЕЙ ПБУ

9.1. Общие положения

9.1.1. Для оказания медицинской помощи, проведения лечебно-профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий на

плавучих буровых установках организуются врачебные или фельдшерские амбулатории с соответствующим медицинским персоналом.

9.I.2. Медицинский персонал ПБУ наравне с начальником ПБУ несет ответственность за своевременное оказание медицинской помощи экипажу при заболеваниях и травмах, за санитарное состояние производственных и бытовых помещений, за принятие мер по предупреждению возникновения и распространения среди работающих острых инфекционных заболеваний и особо опасных инфекций.

9.I.3. Требования врача (фельдшера) ПБУ в части выполнения лечебных, санитарных и карантинных мер обязательны для всего экипажа.

9.I.4. В помощь медицинскому персоналу для ухода за больными и для поддержания чистоты в медицинских помещениях администрация ПБУ обязана для уборки выделить члена экипажа.

9.I.5. При наличии на ПБУ инфекционных больных или подозреваемых на инфекционное заболевание администрация ПБУ обязана выделить необходимое количество кают для размещения больных.

9.I.6. При эвакуации инфекционных больных с ПБУ необходимо принимать меры к недопущению контакта больного с членами экипажа.

9.I.7. При отсутствии на ПБУ медицинского персонала заместитель начальника ПБУ (при наличии соответствующей медицинской подготовки) обязан оказывать первую доврачебную помощь экипажу ПБУ, ведать судовой аптечкой, заботиться о ее своевременном пополнении медикаментами и перевязочными материалами и вести учет обращаемости экипажа за медицинской помощью.

При обнаружении тяжелобольного заместитель начальника ПБУ обязан немедленно поместить его в медицинскую каюту, связаться по радио с лечебным учреждением, на которое возложено медицинское обеспечение экипажа ПБУ (или другим лечебным учреждением ближайшего порта), и получить консультацию на проведение лечения или принять меры к эвакуации больного.

9.I.8. Лечебные учреждения, на которые возложено обеспечение работников Мингазпрома, обязаны регулярно (один раз в два года) проводить обучение заместителей начальников ПБУ (старших помощников капитана) на специальных курсах или семинарах по вопросам оказания первой доврачебной помощи экипажам и проведению основных санитарно-противоэпидемических мероприятий на ПБУ.

9.I.9. Поддержание чистоты и стирка белья в медицинских

помещениях возлагается на администрацию ПБУ.

9.1.10. Расходы по поддержанию чистоты в медицинских помещениях и стирке белья относятся за счет средств ПБУ.

9.2. Медицинский персонал

9.2.1. Медицинский персонал на ПБУ (врачи, фельдшеры) назначается по нормативам, утверждаемым Минздравом СССР. Штатные единицы медперсонала определяются, исходя из численности экипажа, районов работы, продолжительности вахты.

9.2.2. Медицинский персонал ПБУ состоит в штатах отдела (отделения) судового медперсонала центральных бассейновых больниц по месту приписки ПБУ.

9.2.3. Врач (фельдшер) ПБУ непосредственно подчиняется заведующему отделением судового медицинского персонала, а на ПБУ и начальнику ПБУ.

9.2.4. В ведении врача (фельдшера) ПБУ находятся помещения медицинского назначения, медицинское оборудование, инструментарий и медикаменты.

9.2.5. Врач (фельдшер) ПБУ обязан:

оказывать лечебно-профилактическую помощь членам экипажа, лицам, временно пребывающим на ПБУ, а также обеспечивать в необходимых случаях госпитализацию и изоляцию больных;

ежедневно проводить прием больных, сообщать начальнику ПБУ о лицах, нуждающихся в освобождении от работы или в переправке в береговые лечебные учреждения, а также о больных, находящихся в лазарете;

выполнять назначения цехового терапевта членам экипажа ПБУ, состоящим на диспансерном учете;

участвовать в составлении меню, проверять качество продуктов перед закладкой, снимать пробу приготовляемой пищи, следить за ее калорийностью;

проверять качество доставленных на ПБУ продуктов и питьевой воды, а также условия их хранения;

следить за своевременным прохождением медицинских осмотров экипажа и сдачей необходимых анализов работниками пищевого блока;

составлять заявки на медико-санитарное снабжение, осуществлять его прием, хранение, учет и расходование, а также надлежащее хранение сильнодействующих группы "А" и наркотических средств. При постановке ПБУ на ремонт сильнодействующие медикаменты груп-

пы "А" и наркотические средства сдавать в аптеку в установленном порядке;

вести медицинскую документацию, утвержденную Минздравом СССР и ЦСУ: "Журнал регистрации амбулаторных больных (учетная форма №074/у); "Медицинскую карту амбулаторного больного" (учетная *форма № 025/у) – заполняется на каждого члена экипажа в случае* временной утраты трудоспособности или на находящегося на диспансерном учете по поводу того или иного заболевания; "Журнал учета процедур" (форма № 029/у); "Журнал регистрации пищевых отравлений" (форма 360/у); "Журнал учета инфекционных заболеваний" (форма № 060/у); "Журнал учета ядовитых, наркотических, дефицитных медикаментов и этилового спирта" (форма № 10-АП); "Книгу учета медицинских товаров, израсходованных для оказания первой медицинской помощи" (форма № 14-АП); "Справку об использовании товаров на хозяйственные нужды и оказания первой помощи" (форма № 15-АП); "Отчет о работе" по форме № 57 "Рейсовое донесение о работе судового медперсонала".

9.2.6. Врач (фельдшер) при обнаружении на ПБУ инфекционных больных должен немедленно доложить начальнику ПБУ о случаях инфекционных заболеваний и совместно с администрацией ПБУ организовать следующие мероприятия:

изолировать больных и подозреваемых на заболевание лиц в изолятор (индивидуальные каюты);

ежедневно проводить дезинфекцию помещений изолятора (индивидуальных кают) и стоков от него;

провести дезинфекцию постельных принадлежностей кают, где находились инфекционные больные и подозреваемые на заболевание;

организовать эвакуацию больных в лечебное учреждение ближайшего порта;

информировать бассейновую санэпидстанцию порта приписки ПБУ о случаях инфекционных заболеваний и о порте эвакуации больных, *направляя форму № 058/у Минздрава СССР "Экстренное извещение об* инфекционном заболевании, пищевом, остром профессиональном отравлении, необычной реакции на прививку";

выявлять и наблюдать за лицами, бывшими в контакте с инфекционными больными и подозреваемыми на заболевание;

проводить профилактическое лечение и вакцинацию, заключительную дезинфекцию на ПБУ;

- обеспечить контроль за соблюдением на ПБУ санитарно-карантинных мер.

9.3. Оснащение медицинской службы

9.3.1. Оснащение медицинских блоков ПБУ необходимым оборудованием и медикаментами производится в соответствии с разработанными нормами, учитывающими численность работающих, наличие или отсутствие в штате медицинского персонала и климатического района работы ПБУ.

9.3.2. На ПБУ, имеющих в штате врача или фельдшера, комплектование и пополнение амбулаторий медикаментами и медицинским оборудованием производится согласно действующему перечню оборудования и медикаментов судов гражданского флота СССР.

При отсутствии в штате медицинского работника, комплектование и пополнение судовых аптечек производится согласно действующему перечню оборудования и медикаментов для судов гражданского флота СССР, не имеющих в штате медицинских работников.

9.3.3. При постановке ПБУ на ремонт, медицинский инструментарий и аппаратура должны быть законсервированы и сданы на хранение под ответственность начальника ПБУ.

9.4. Медицинские осмотры

9.4.1. Все лица, вновь поступающие на работу на ПБУ, и старослужащие, независимо от должности, систематически (один раз в два года) подвергаются медицинскому освидетельствованию в соответствии с требованиями приказа Минздрава СССР от 19.06.84 г. № 700 "О проведении обязательных предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров трудящихся, подвергающихся воздействию вредных и неблагоприятных условий труда".

9.4.2. Предварительные и периодические медицинские осмотры проводятся врачами-специалистами лечебно-профилактических учреждений на водном транспорте или территориальными учреждениями здравоохранения, на которые возложено проведение этих осмотров.

9.4.3. Контроль за полнотой охвата, своевременностью проведения осмотров, своевременной и организованной явкой экипажей ПБУ на эти осмотры осуществляет Сасовская санитарно-эпидемическая станция совместно с администрацией и профсоюзным комитетом предприятия Мингазпрома, к которому приписана ПБУ.

9.4.4. Лечебно-профилактическое учреждение на основании

поименного списка лиц, подлежащих периодическим медицинским осмотрам, составляет календарный план проведения осмотров. В плане указываются сроки осмотров, перечень выделяемых врачей-специалистов, объем лабораторных и функциональных исследований.

9.4.5. Врачи, проводящие периодические медицинские осмотры, должны знать условия труда, особенности производства и возможную профессиональную патологию у работающих.

9.4.6. Врачи, участвующие в осмотрах, при решении вопроса пригодности к работе руководствуются медицинскими противопоказаниями, утвержденными Минздравом СССР по согласованию с ВЦСПС (приложения 5 и 7 к приказу Минздрава СССР от 19.06.84 г.№ 700).

9.4.7. Основным лицом, проводящим периодические медицинские осмотры, является врач-терапевт цехового врачебного участка.

9.4.8. Для учета лиц, подлежащих периодическим медицинским осмотрам, контроля за правильностью их проведения используется "Карта подлежащего периодическому медицинскому осмотру", утвержденная Минздравом СССР (форма № 046/у).

Одновременно производится запись о проведенном осмотре и его результате в "Медицинской карте амбулаторного больного" (форма № 025/у) и в "Медицинскую книжку моряка".

"Карта подлежащего периодическому медицинскому осмотру" хранится в картотеке кабинета профосмотра или в кабинете у врача, ответственного за проведение профосмотра.

Примечание 1. "Медицинская книжка моряка" выдается отделом кадров предприятия при зачислении на работу, хранится у администрации ПБУ и выдается для посещения медицинского учреждения.

2. В случае утери "Медицинской книжки моряка" дубликат может быть выдан только соответствующим отделом кадров.

9.4.9. На основе данных периодических медицинских осмотров намечаются лечебно-профилактические и санитарно-гигиенические мероприятия, направленные на сохранение здоровья, систематическое диспансерное наблюдение, оздоровление условий труда работающих.

9.4.10. Лица, у которых по результатам медицинских осмотров выявляются признаки профессиональных заболеваний, направляются в профпатологические отделения больниц, клиник медицинских институтов, институтов усовершенствования врачей, институтов гигиены труда и профзаболеваний.

9.4.11. Все лица с выявленными заболеваниями должны быть на диспансерном наблюдении.

9.4.12. Наряду с "Медицинской книжкой моряка" экипажу ПБУ загранплавания в соответствующем учреждении системы здравоохране-

ния в порту приписки ПБУ выдается "Международное свидетельство о прививках".

9.4.13. По эпидемиологическим показаниям экипажам ПБУ загранплавания в лечебно-профилактических учреждениях, осуществляющих медицинское обслуживание контингентов ПБУ, делаются прививки против желтой лихорадки, холеры, чумы, натуральной оспы, тифопаратифозной и столбнячной инфекции.

9.4.14. Кроме общего врачебного осмотра, предусмотренного п.9.4.1., лица, работающие в пищеблоках, должны подвергаться дополнительному обследованию в соответствии с действующей инструкцией Минздрава СССР по проведению профилактических медицинских осмотров лиц, работающих в пищевых предприятиях.

9.5.Медицинское обеспечение водолазов

9.5.1. Медицинское обеспечение водолазов на ПБУ осуществляется специально подготовленным медицинским персоналом больниц, на которые возложено обеспечение работников Мингазпрома (Приказ Минздрава СССР и Мингазпрома № 1001/159 от 29.08.84 г.).

9.5.2. В своей работе медицинский персонал должен руководствоваться действующими нормативными документами по медицинскому обеспечению водолазных работ методами кратковременного и длительного пребывания в условиях повышенного давления, утвержденными или согласованными с Минздравом СССР.

9.6. Порядок проведения санитарных осмотров

9.6.1. Санитарные осмотры на ПБУ производят представители санитарно-эпидемиологической службы на водном транспорте, а при их отсутствии - территориальные санитарно-эпидемиологические станции.

9.6.2. При санитарных осмотрах должен присутствовать начальник ПБУ или заменяющее его лицо судовой администрации, а также врач (фельдшер) ПБУ, если он имеется по штату.

9.6.3. На каждой ПБУ должен быть санитарный журнал по форме № 308/у, утвержденный Минздравом СССР, прошнурованный, пронумерованный и скрепленный печатью бассейновой, портовой или территориальной санитарно-эпидемиологической станции.

Санитарный журнал приобретается владельцем ПБУ и хранится у начальника ПБУ или у его заместителя и предъявляется по требованию представителей санитарно-эпидемиологической службы.

Примечание: В случае утери санитарного журнала администрация ПБУ составляет при участии представителя учреждения санитарно-эпидемиологической службы акт с указанием причин утери и виновных лиц

9.6.4. Каждый санитарный осмотр ПБУ должен сопровождаться соответствующей записью в санитарном журнале судна. Запись скрепляется подписями лица, производившего осмотр, и представителя администрации ПБУ, ответственного за его санитарное состояние и за выполнение предъявленных в записи санитарных требований.

9.6.5. Запись в санитарном журнале ведется в двух экземплярах (под копирку), из которых первый остается в журнале, а второй – у лица, производившего санитарный осмотр.

9.6.6. Администрация ПБУ обязана выполнять все требования о проведении санитарных мероприятий и устранении санитарных нарушений в указанные сроки.

9.6.7. Повседневные санитарные осмотры проводит врач (фельдшер). Санитарные осмотры производственных помещений, пищевых блоков, помещений общего пользования могут проводиться в течение суток. Санитарные осмотры кают экипажа проводятся, как правило, с 8 до 22 часов. При необходимости (угрожающая эпидобстановка, возникновение инфекционного заболевания) санитарные осмотры жилых кают производятся в любое время суток.

Приложение I

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ СССР
PUBLIC HEALTH MINISTRY OF THE USSR

МЕДИЦИНСКИЙ СЕРТИФИКАТ № _____

о допуске полимерного материала (комплекса материалов) для судостроения.

MEDICAL SERTIFICAT No _____
on permition of polymer material (its complex) for shipbuilding

По поручению Министерства здравоохранения
(организация или учреждение, допускающее материал для судостроения)

_____

допускается нижеописанный материал в судостроении.

On comission of Public Health Ministry
(Organisation, or institution permitting the

material for shipbuilding)

undermentioned material is permitted for ship-

building.

Срок действия сертификата _____ лет.

The sertificat is actual for _____ years.

При изменении рецептуры, технологии изготовления, цели или условий применения материала (комплекса) настоящий сертификат теряет силу.

When the receipture, technology of preparing, application of the material (complex), aim and conditions of use are changed the real sertificat is invalid.

Подпись руководителя учреждения, выдающего сертификат

Печать
Stamp

Signature of the Head of the organisation giving the sertificat

Дата
Data

Адрес телефон

Медицинский сертификат № _____

от _____
(дата)

Medical sertificat no _____

_____
(data)

1. Наименование материала (комплекса материалов), марка и торговое назван _____

_____

1. The name of the material (its complex), trade mark _____

_____

2. Стандарт на изготовление _____

_____

2. Standard for manufacture _____

3. Изготовитель материала _____

3. Producer _____

4. Применение материала:

4. The application of the material:

4.1. Назначение материала _____
(конструкционный, изоляционный, отделочный, лаки, краски и т. д.)

_____

4.1. The type of the material _____
(constructive, isolative, lacquers, paints, etc)

_____

4.2. Область применения _____
(помещения: жилые, служебные, общественные, производственные и т. д.)

_____

4.2. Field of application _____
(premises: dwelling, official, public, etc)

_____

4.3. Условия применения _____
(насыщенность, температура, кратность воздухообмена)

_____

4.3. Conditions of application _____
(saturation, temperature, multiplication of the airchange)

_____

5. Примечания (заполняется при необходимости) _____
(особые условия применения)

_____

5. Note (fills in case of need) _____
(special conditions of application)

_____

6. Основание для выдачи сертификата:

6. Reason for giving the sertificat:

6.1. Методика исследований: _____
(наименование документа: методические указания национальные,

_____
международные, стран СЭВ и др.)

6.1. Methods of investig ion _____
(the title of the document: national, international, methodical instructions)

_____

6.2. Одориметрическая оценка _____
(не проводилась, проводилась — указать конечные результаты)

_____

6.2. Odour te t _____
(has or hasn't been made — indicate the results)

_____

6.3. Санитарно-химическая оценка _____
(не проводилась, проводилась — указать величины концентраций

_____
обнаруженных веществ в мг/м³)

6.3. Sanitary-chemical tes. _____
(has or hasn't been made, indicate the
concentrations of founded substances in mg/m³)

_____

6.4. Токсиколого-гигиеническая оценка _____
(не проводилась, проводилась — указать конечные результаты)

_____

6.4. Toxicology-hygienic test _____
(has or hasn't l n made, indicate the results)

_____

Подпись лица, ответственного за экспертизу

Печать
Stamp

Signature of the person responseble for the consultant's investigation

Дата
Da'a

Приложение 2

ПЕРЕЧЕНЬ МОЮЩИХ СРЕДСТВ, ДОПУЩЕННЫХ ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ И ОБОРУДОВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

Наименование моющего средства	: Назначение
Синтетическое моющее средство "Прогресс"	Для ручного мытья столовой посуды, тары, оборудовани .
Синтетический моющий препарат "Дон"	Для ручной мойки столовой посуды.
Триметрифосфат	Для ручной мойки посуд
Паста "Специальная-2". Рецептура: алкилсульфаты /или их смесь/-12%, триполифосфат натрия-14%, сода кальцинированная -14%, силикат или метасиликат-3%.	Для мытья посуды, оборудования, инвентаря.
"Посудомой". Рецептура: метасиликат натрия девятиводный -33%, триполифосфат натрия технический -33%, калиевая соль дихлорциануровой кислоты технической -1,5%, сода кальцинированная /синтетическая/ до 100%.	Для мытья столовой посуды механическим способом. Для ручной мойки посуды.
Натрий углекислый, сода кальцинированная /техническая/.	Для ручной мойки столовой посуды.
Средство чистящее для кухни "Светлый". Рецептура: хлортринатрийфосфат -10%, сода кальцинированная -3%, триполифосфат натрия -3%, бикарбонат натрия до 100%.	Для чистки всех видов посуды /кроме полированного алюминия/, раковин, наружных поверхности холодильников.
Порошок синтетический "Фарфорин".	Для механизированного мытья столовой посуды в посудомоечных машинах.
Моющее средство. Рецептура: полиэтиленгликоль -115-20%, монохлорамин-ХБ-1,5%, сода кальцинированная -15%, едкий натрий технический марки ТР ОКП 2132110400 -20%, метасиликат натрия девятиводный-2%, натрий триполифосфат технический до 100%.	Для посудомоечных машин фирмы "Златодив" С-40 /Югославия/.
Препарат "Блеск-Ц" и "Блестин".	Для чистки посуды, ванн, раковин, кафеля, керамики.
"Санит". Рецептура: синтетол ЛС-10-4%, метасиликат натрия -30%, триполифосфат натрия -20%, хлорамин Б -25%, сульфат натрия до 100%.	По инструкции, указанной на этикетке.

"Волсин". Рецептура:ПАВ /алкилсульфаты, алкилсульфонаты, "Прогресс"/-15%, триполифосфат натрия -3%, сода кальцинированная -72%, сульфат натрия -10%.	По инструкции,указанной на этикетке.
"Вимол". Рецептура: синтамол ДС-10, триполифосфат натрия, силикат натрия, сода кальцинированная, сульфат натрия, вода.	- " - " -
Синтетическое моющее средство "Мойтер".	- " - " -
"Вильва". Рецептура: "Прогресс" -25,8%, синтамид -5%, триполифосфат натрия -4%, спирт этиловый технический -4,2%, дихлорантин -4,2%, вода до 100%.	- " - " -

СОДЕРЖАНИЕ

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	I
I.I. Назначение и область применения Правил	–
I.2. Ответственность и контроль за выполнением требований Правил	2
I.3. Категории ПБУ	4
I.4. Определения и пояснения	–
ЧАСТЬ I. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЕКТИРОВАНИЮ, СТРОИТЕЛЬСТВУ, ПЕРЕОБОРУДОВАНИЮ И РЕМОНТУ ПБУ	
2. ПОМЕЩЕНИЯ ПБУ	7
2.I. Общие положения	–
2.2. Жилые помещения	8
2.3. Общественные помещения	I0
2.4. Санитарно-бытовые помещения	II
2.5. Санитарно-гигиенические помещения	I3
2.6. Помещения медицинского назначения	I6
2.7. Помещения пищевого блока и продовольственных кладовых	I9
2.8. Служебные помещения	29
2.9. Помещения энергетических отделений	80
2.I0. Помещения технологического комплекса	8I
~~3.II. Защита помещений ПБУ от грызунов~~	
3. СИСТЕМЫ ПБУ	88
3.I. Системы отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха	–
3.2. Система водоснабжения	50
3.3. Сточные системы	58
3.4. Устройства для сбора, обработки и удаления мусора	55
3.5. Система нефтесодержащих вод	57
3.6. Освещение	–
4. ЗАЩИТА ОТ ВРЕДНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ФИЗИЧЕСКИХ И ХИМИЧЕСКИХ ФАКТОРОВ	62
4.I. Защита от вредного воздействия шума и вибрации	62
4.2. Защита от инфракрасного излучения	78
4.3. Защита от электромагнитных полей	74
4.4. Защита от ионизирующих излучений	76
4.5. Требования к синтетическим полимерным материалам	77

ЧАСТЬ II. САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ВЫПОЛНЕНИЮ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ПБУ . . . . . .

5. САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО СОДЕРЖАНИЮ ПОМЕЩЕНИЙ ПБУ, ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ И ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ 79

5.1. Содержание помещений ПБУ . . . . . –

5.2. Постельные принадлежности для экипажа . . . . . –

5.3. Санитарные требования по содержанию помещений пищеблока хранению, кулинарной обработке пищевых продуктов. Правила личной гигиены работников пищеблока . . 80

5.4. Требования к организации производственных процессов 88

6. ТРЕБОВАНИЯ К ЭКСПЛУАТАЦИИ СУДОВЫХ СИСТЕМ 89

6.1. Эксплуатация систем вентиляции и кондиционирования воздуха 89

6.2. Содержание систем водоснабжения 90

6.3. Условия удаления сточных, нефтесодержащих вод и мусора 91

7. ТРЕБОВАНИЯ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ ВРЕДНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ФИЗИЧЕСКИХ И ХИМИЧЕСКИХ ФАКТОРОВ 93

7.1. Мероприятия по предупреждению вредного воздействия шума и вибрации на экипаж ПБУ 93

7.2. Защита от инфракрасного излучения, электромагнитных полей радиочастот, ионизирующего излучения и статического электричества 96

7.3. Защита от токсических газов 97

7.4. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация . . . . . –

8. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЖИМУ ТРУДА И ОТДЫХА ЭКИПАЖА ПБУ 98

9. САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И МЕДИЦИНСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ЭКИПАЖЕЙ ПБУ 98

9.1. Общие положения . . . . . –

9.2. Медицинский персонал 100

9.8. Оснащение медицинской службы 102
9.4. Медицинские осмотры . . . . . -
9.5. Медицинское обеспечение водолазов 104
9.6. Порядок проведения санитарных осмотров . . . . . -
Приложение 1. Медицинский сертификат о допуске полимерного материала (комплекса материалов) для судостроения 106
Приложение 2. Перечень моющих средств, допущенных для мытья посуды и оборудования на предприятиях общественного питания 109

Подп. в печ. 28.04.86 г. Зак. 701 Тир. 500

Типография Министерства здравоохранения СССР

gost.e-ecolog.ru