МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ СССР

Санитарные правила для речных судов



gost.e-ecolog.ru

ОБЩЕСОЮЗНЫЕ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ
И САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА И НОРМЫ

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ СССР

УТВЕРЖДЕНЫ
заместителем Главного
государственного санитарного
врача СССР
25.12.85 № 4058—85

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ДЛЯ РЕЧНЫХ СУДОВ СССР

Издание официальное

ЛЕНИНГРАД «ТРАНСПОРТ»
ЛЕНИНГРАДСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ 1987

Санитарные правила для речных судов СССР разработаны Научно-исследовательским институтом гигиены водного транспорта Министерства здравоохранения СССР.

Исполнители: *Ю. М. Стенько, И. И. Варенников, А. А. Воробьев, С. А. Виноградов, В. Н. Винникова, Г. Г. Гуревич, Я. Г. Двоскин, И. Н. Данциг, В. Г. Евграфов, Т. В. Каляда, Г. И. Куренков, В. Н. Никитина, Л. М. Путко, А. В. Родников, Х. Г. Якубов.*

Выпущены по заказу Минречфлота РСФСР

Министерство здравоохранения СССР

Санитарные правила для речных судов СССР

Ответственный за выпуск *А. В. Родников* Редактор *Н. М. Строгич*
Обложка художника *С. Я. Гесина* Техн. редактор *Л. И. Тимофеева*
Корректор-вычитчик *М. С. Фельдман* Корректор *К. О. Емельянова*

Н/К

Сдано в набор 18.11.86. Подписано к печати 12.02.87. М-29727. Формат бумаги 60×90¹/₁₆. Бум. тип. № 2. Гарн. литерат. Печать высокая. Усл. печ. л. 7,0. Усл. кр.-отт. 7,38. Уч.-изд. л. 8,47. Тираж 50 000 экз. Заказ 2492. Изд. № 3-3-1/16-4214-098. Цена 40 коп. Заказное.

Ордена «Знак Почета» издательство «Транспорт». Ленинградское отделение
191121, Ленинград, ул. Декабристов, 33

Типография № 2 Ленуприздата. 191104, Ленинград, Литейный пр., 55

С $\frac{3605010000\text{-}098}{049(01)\text{—}87}$ заказное.

© Научно-исследовательский институт гигиены водного транспорта Министерства здравоохранения СССР, 1987

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения 5
1.1. Назначение и применение Правил 5
1.2. Контроль за выполнением и применением Правил 6
1.3. Классификация судов 7
1.4. Основная терминология применительно к Правилам 8

Часть I. Санитарные требования, подлежащие выполнению при проектировании, строительстве и капитальном ремонте судов

2. Судовые помещения 10
2.1. Жилые помещения 10
2.2. Помещения для экипажа 12
2.3. Помещения для пассажиров 14
2.4. Общественные помещения 15
2.5. Помещения пищевого блока 17
2.6. Санитарно-бытовые помещения 26
2.7. Санитарно-гигиенические помещения 28
2.8. Помещения медицинского назначения 32
2.9. Производственные и служебные помещения 35
2.10. Помещения и оборудование на зачистных станциях 36
2.11. Грузовые помещения и оборудование судов, используемых для перевозки специализированных грузов 37
3. Судовые системы 39
3.1. Системы водоснабжения 39
3.2. Судовые сточные системы, сбор и удаление мусора 42
3.3. Системы отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха 45
3.4. Освещение 57
4. Защита от вредного воздействия факторов судовой среды 58
4.1. Защита от действия шума и вибрации 58
4.2. Защита от электромагнитных полей радиочастот 60
4.3. Защита от инфракрасного излучения 62
4.4. Защита от ионизирующих излучений 62
4.5. Требования к синтетическим полимерным материалам и защита от статического электричества 63
5. Предупреждение проникновения грызунов в судовые помещения 64

Часть II. Санитарные требования, подлежащие выполнению при эксплуатации судов

6. Содержание жилых помещений 64
7. Содержание помещений и оборудования судового пищевого блока 65
7.1. Общие требования 65
7.2. Прием и хранение пищевых продуктов, реализация готовой продукции . . 65
7.3. Хранение и реализация полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий . . 68
7.4. Режим мытья посуды 69
7.5. Правила личной гигиены персонала пищевых блоков, ресторанов, столовых, буфетов, баров, кафе 70
7.6. Ответственность за санитарное содержание пищеблока 71
8. Судовые системы 72
8.1. Системы водоснабжения 72
8.2. Удаление с судов загрязненных вод, отбросов и мусора 74
8.3. Системы вентиляции, отопления, кондиционирования воздуха 75
9. Предупреждение вредного воздействия шума и вибрации 76
10. Зачистные работы на судах 77
11. Перевозка грузов 79
11.1. Перевозка пищевых грузов и питьевой воды 79
11.2. Перевозка сельскохозяйственных грузов 80
11.3. Перевозка токсических грузов 81
11.4. Перевозка радиоактивных веществ 82
11.5. Транспортировка умерших 82
11.6. Перевозка домашних животных 82
12. Дезинфекционные мероприятия 83
13. Эксплуатация плавающих магазинов 83
14. Санитарно-противоэпидемическое обеспечение судов и медицинское обслуживания 84
15. Медицинское обеспечение водолазных работ 88

Приложения.

I. Судовое санитарное свидетельство на право плавания 89
II. Минимальный перечень оборудования в судовых помещениях 89
III. Рекомендованное оборудование спортивных помещений 91
IV. Методические указания о порядке применения нового ГОСТ 17.1.3.09—82 «Охрана природы. Гидросфера. Требования к хозяйственно-питьевому водообеспечению судов» 91
V. Методика определения составляющих параметров микроклимата по заданному значению результирующей температуры (°РТ) 99
VI. Нормы искусственного освещения на судах речного флота 103

VII. Методы измерения интенсивности инфракрасного излучения от нагретых поверхностей и приборы (Извлечение из Гигиенических норм интенсивности инфракрасного излучения от нагретых поверхностей оборудования и ограждений в машинных и котельных отделениях и других производственных помещениях судов № 645—66) 108
VIII. Медицинский сертификат о допуске полимерного материала для судостроения 110
IX. Перечень моющих средств, допущенных для мытья посуды и оборудования на предприятиях общественного питания 112
X. Акт санитарного осмотра судна 112

ОБЩЕСОЮЗНЫЕ 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 или 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).

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. НАЗНАЧЕНИЕ И ПРИМЕНЕНИЕ ПРАВИЛ

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

1.1.2. Действие настоящих Правил распространяется на все суда, постоянно эксплуатирующиеся во внутренних водоемах СССР, в том числе и на суда смешанного (река—море) плавания и другие плавобъекты, приравненные к ним, за исключением кораблей и судов Министерства обороны, МВД, КГБ, рыболовных судов внутренних водоемов, судов спортивного назначения.

1.1.3. На грузовые несамоходные и вспомогательные суда, эксплуатирующиеся без экипажа, Правила распространяются только в части требований к зачистке грузовых помещений и перевозке грузов.

1.1.4. Санитарные правила вступают в силу с 01.01.88 г.

1.1.5. Технические проекты судов, представленные на согласование в органы государственного санитарного надзора после 01.01.88 г., должны быть откорректированы в соответствии с настоящими Правилами.

Примечание. Требования Правил распространяются на строящиеся за границей суда, контракты на строительство которых будут запарафированы по истечении 3 мес с даты вступления в силу настоящих Правил.

1.1.6. Суда, построенные до введения настоящих Правил, должны быть приведены в соответствие с ними по системам: водоснабжения, сточным, вентиляции, а также по оборудованию спортивных площадок на палубе, а где это возможно и спортивных помещений — в сроки и в объемах, установленных органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы на водном транспорте совместно с судовладельцами в порядке плановых заданий. При этом рекомендуется максимально выполнять требования настоящих Правил.

1.1.7. С введением Правил ранее изданные Санитарные правила для судов внутреннего плавания СССР, утвержденные заместителем Главного государственного санитарного врача СССР 31.01.77 г. № 1751—77, отменяются.

1.2. КОНТРОЛЬ ЗА ВЫПОЛНЕНИЕМ И ПРИМЕНЕНИЕМ ПРАВИЛ

1.2.1. Ответственность за выполнение настоящих Правил возлагается на судовладельцев и организации, ведущие проектирование, строительство и капитальный ремонт судов, а при эксплуатации — на судовладельцев и непосредственно на капитана. Контроль за выполнением Правил возлагается на органы или учреждения санитарно-эпидемиологической службы на водном транспорте, а при их эксплуатации — на учреждения санитарно-эпидемиологической службы административных районов (республиканские, краевые, областные, городские).

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

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

в Главные санитарно-эпидемиологические управления минздравов союзных республик — технические проекты на типовое и серийное строительство судов (при серии более 5 ед.), а также индивидуальные проекты на строительство экспериментальных крупнотоннажных судов;

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

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

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

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

При технической невозможности ликвидации указанных отступ-

лений в период сдачи головного судна в эксплуатацию они устраняются в сроки, согласованные с органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.

1.2.6. Органы и учреждения санитарно-эпидемиологической службы при соответствии судна требованиям настоящих санитарных Правил выдают администрации судна Судовое санитарное свидетельство на право плавания сроком на 1 год (приложение I).

При отсутствии Судового санитарного свидетельства на право плавания или по истечении срока его действия судно к эксплуатации не допускается.

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

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

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

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

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

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

Судовое санитарное свидетельство на право плавания;

Судовой санитарный журнал (или раздел в Единой книге осмотра судна);

действующие Санитарные правила для речных судов СССР;

сведения о пассажировместимости судна (для пассажирских судов).

1.3. КЛАССИФИКАЦИЯ СУДОВ

1.3.1. Все суда внутреннего (речные и озерные) и смешанного река—море плавания применительно к требованиям настоящих Правил разделяются на три группы судов с продолжительностью непрерывного пребывания членов экипажа и пассажиров на борту: I группа — свыше 16 ч; II группа — до 16 ч; III группа — до 8 ч.

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

1.3.2. Суда технического флота: земснаряды, плавмастерские, плавкраны и другие плавобъекты, приравненные к ним, разделяются на группы в соответствии с требованиями пункта 1.3.1.

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

1.3.4. Согласно действующему законодательству судовладелец несет ответственность за неправильное эксплуатационное использование судна в зависимости от его группы.

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

1.4. ОСНОВНАЯ ТЕРМИНОЛОГИЯ ПРИМЕНИТЕЛЬНО К ПРАВИЛАМ

1.4.1. Вновь проектируемое судно, технический проект которого представлен на согласование спустя 6 мес после введения в действие настоящих Правил.

1.4.2. Вспомогательное судно, используемое для вспомогательных целей флота (спасательное, пожарное, лоцманское, ледоколы, суда портового флота и т. д.).

1.4.3. Грузовое — транспортное судно, используемое для перевозки груза и не более 12 пассажиров.

1.4.4. Несамоходное судно, не имеющее механического двигателя.

1.4.5. Нефтеналивное (танкер) судно, предназначенное для перевозки наливных огнеопасных грузов (сырой нефти, нефтепродуктов всех разрядов, а также других огнеопасных жидкостей технического назначения).

1.4.6. Пассажирское судно, предназначенное для перевозки более 12 пассажиров.

1.4.7. Разъездное судно, предназначенное для служебно-разъездных целей.

1.4.8. Самоходное судно, имеющее механический двигатель.

1.4.9. Скоростное судно, имеющее проектную скорость хода не менее 30 км/ч (на подводных крыльях, на воздушной подушке, глиссирующие, с электрическим режимом движения и т. д.).

1.4.10. Суда технического флота, предназначенные для дноуглубительных работ и поддержания фарватера (земснаряды, плавкраны, шаланды, мотозавозни и т. д.).

1.4.11. Малое судно — грузовые суда грузоподъемностью менее 300 т, все суда длиной менее 25 м, а также пассажирские группы III, буксирные и толкачи всех групп с осадкой менее 1 м.

1.4.12. Экипаж — все лица, внесенные в судовой штат, и другие лица, связанные с деятельностью данного судна, включая персонал, обслуживающий как экипаж, так и пассажиров.

1.4.13. Пассажиры — лица, принятые на борт судна к перевозке, не являющиеся членами экипажа и не выполняющие работ, связанных с эксплуатацией судна.

1.4.14. Дежурные помещения, оборудованные для отдыха, подогревания и приема пищи членами экипажа.

1.4.15. Жилые для экипажа — судовые помещения для постоянного проживания и отдыха.

1.4.16. Санитарно-бытовые — судовые прачечные и сушилки чистого белья, помещения для хранения и сушки спецодежды, бы-

тового обслуживания (парикмахерские, камеры хранения и т. д.).

1.4.17. Санитарно-гигиенические — судовые уборные (туалет), умывальные, душевые, ванные, бани, раздевальни и др.

1.4.18. Хозяйственные каюты — судовые помещения, предназначенные для приготовления и приема пищи на речных и озерных судах групп II и III.

1.4.19. Служебные помещения, предназначенные для выполнения работ по управлению судном, связи и контролю за механизмами (ходовой мостик, рулевая, штурманская багермейстерская, радиорубка и т. п.) и ведению документации.

1.4.20. Административные и административно-хозяйственные помещения, предназначенные для канцелярских, бухгалтерских работ (канцелярия, бухгалтерия, диспетчерская и т. п.).

1.4.21. Производственные помещения мастерских: механических, слесарных, электромастерских, сварочных стендов и т. п., а также камбуз.

1.4.22. Помещения энергетического отделения, в которых установлены энергетические установки, котлы, двигатели и механизмы, вырабатывающие энергию и обеспечивающие движение судна и работу различных судовых систем и устройств.

1.4.23. Центральный пост управления (ЦПУ) — звукоизолированное помещение, выделенное из энергетического отделения, в котором установлены контрольные приборы, средства индикации, органы управления главной энергетической установкой и вспомогательными механизмами.

1.4.24. Рабочая зона — пространство высотой не более 2000 мм над уровнем настила площадки, где находится рабочее место.

1.4.25. Санитарный узел (санузел): санитарно-гигиеническое помещение, имеющее кабину с унитазом и умывальник.

1.4.26. Санитарный блок (санблок): санитарно-гигиеническое помещение, имеющее унитаз, душевую кабину, умывальник.

1.4.27. Капитальный ремонт — ремонт или переоборудование судна, в результате которого могут измениться условия обитаемости (размещение экипажа и пассажиров, параметры микроклимата, освещенность, уровни шума и вибрации, использование новых полимерных материалов и другие факторы).

1.4.28. Кондиционирование воздуха — комплекс технологических процессов обработки воздуха, обеспечивающий поддержание определенных качеств состава среды в заданном интервале их значений.

Кондиционирование летнее — создание комфортных условий воздушной среды путем охлаждения поступающего воздуха.

Кондиционирование зимнее — создание комфортных условий воздушной среды путем нагревания и увлажнения поступающего воздуха.

1.4.29. Спецодежда — рабочая одежда экипажа для проведения судовых работ, связанных с возможным загрязнением.

1.4.30. Санодежда — одежда работников пищеблока для работы с пищевыми продуктами.

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

2. СУДОВЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

2.1. ЖИЛЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

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

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

не имеющие естественного освещения, вентиляции и отопления;

предназначенные для механизмов и грузов;

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

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

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

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

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

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

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

2.1.6. На всех самоходных судах, а также на стоечных судах технического флота, не имеющих установок кондиционирования воздуха, окна (иллюминаторы) жилых помещений и наружные две-

ри коридоров должны быть оборудованы противомоскитными сетками.

2.1.7. Высота жилых помещений для экипажа и пассажиров на судах должна соответствовать нормам (табл. 1).

Таблица 1. **Нормы высоты жилых судовых помещений, м**

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

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

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

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

в каютах с одноярусными койками — на 100 мм;

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

2.1.10. На малых судах (только при технической невозможности соблюдения норм) высота помещений может быть снижена не более чем на 150 мм. В таких случаях в жилых помещениях следует предусматривать световые фонари, возвышающиеся над палубой не менее чем на 400 мм и имеющие в боковых стенках открывающиеся фрамуги или иллюминаторы. При уменьшении высоты помещений до 100 мм и менее устройство световых фонарей рекомендуется.

2.1.11. В жилых каютах судов необходимо предусматривать оборудование согласно требованиям приложения II.

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

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

от верхней кромки нижней койки до нижней кромки верхней полки не менее 900 мм (на малых судах допускается снижение до 800 мм);

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

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

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

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

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

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

2.1.16. В каютах комсостава рекомендуется устанавливать, помимо коек, мягкие диваны для отдыха. На судах смешанного плавания диваны необходимо устанавливать перпендикулярно койкам. При установке угловых диванов для лежания одна из его сторон должна быть не менее 1900×700 мм. Размеры диванов для сидения не регламентируются.

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

2.1.18. В трех- и четырехместных каютах ширина прохода должна быть равна 850 мм. При расположении коек по одну сторону от прохода ширина может быть снижена до 750 мм, при этом указанная ширина прохода должна быть обеспечена на протяжении не менее 2/3 длины койки.

2.1.19. На скоростных судах, малых и оборудованных системой кондиционирования воздуха расстояние между койками по горизонтали может быть уменьшено на 100 мм.

2.2. ПОМЕЩЕНИЯ ДЛЯ ЭКИПАЖА

2.2.1. На всех судах должны быть предусмотрены помещения для проживания или отдыха членов экипажа.

2.2.2. Помещения для членов экипажа устраиваются в зависимости от групповой принадлежности судов:

На судах I группы — жилые помещения (каюты) с индивидуальными спальными местами для каждого члена экипажа. Размеры коек должны быть не менее 1900×600 мм. В каюте должно быть не более двух мест. Исключение составляют каюты для практикантов и лиц временного состава (на судах технического флота), для которых разрешается устраивать трех-, четырехместные каюты.

На судах II группы — дежурные помещения для подвахты — для отдыха, разогревания и приема пищи.

На судах III группы — санитарно-бытовые помещения для переодевания и хранения спецодежды. Для членов экипажей этой группы судов на берегу должны быть предоставлены помещения для отдыха, приема пищи, санитарно-бытовые (для переодевания и хранения спецодежды) и душевые.

Примечания: 1. На судах III группы, если свободные от вахты члены экипажа находятся на борту судна, следует оборудовать дежурные помещения.

2. На пассажирских и туристских судах для размещения лиц рядового и обслуживающего состава допускается устраивать трех-, четырехместные каюты (не более 20% от общего числа кают для экипажа).

3. На судах III группы местных и пригородных линий при условии, когда члены экипажа после смены остаются на берегу, помещения дежурные для переодевания и хранения спецодежды могут не оборудоваться. В этих случаях оборудование бытового помещения на берегу обязательно.

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

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

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

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

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

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

Таблица 2. **Нормы площади палубы в жилых помещениях экипажа**

Назначение кают	Нормы, м^2
Капитана и старшего (главного) механика, одноместные	9,0
Комсостава, одноместные	6,0
Команды, одноместные	3,6
Команды, двухместные с одноярусными койками	3,25
Практикантов, двухместные с двухъярусными койками	2,0

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

На малых судах, по согласованию с органами или учреждениями санитарно-эпидемиологической службы, допускается снижение полезного объема каюты за счет усиления вентиляции или оборудования системы кондиционирования воздуха.

2.2.7. Площадь палубы в каютах экипажа (I группы судов) на каждого человека должна быть не менее значений, приведенных в табл. 2.

2.3. ПОМЕЩЕНИЯ ДЛЯ ПАССАЖИРОВ

2.3.1. Перевозка пассажиров на пассажирских судах может производиться:

в специально предназначенных для этой цели закрытых помещениях: каютах со спальными местами согласно классности и назначения судна;

в салонах, оборудованных сидячими местами;

на открытых палубах, оборудованных местами для сидения, тентами, леерными и другими ограждениями.

Примечание. На паромах и пассажирских переправах, с продолжительностью рейсов не более 30 мин в один конец, устройство закрытых помещений для пассажиров необязательно. В этом случае должны быть предусмотрены тенты для защиты от дождя и солнца.

2.3.2. Площади палуб в пассажирских каютах должны быть не менее значений, приведенных в табл. 3.

Таблица 3. **Нормы площади пассажирских кают на 1 чел., м²**

Каюты	Группа судов	
	I	II
«Люкс»	Не нормируется	
I класса (одноместные)	3,8	3,4
I и II классов (двухместные при одноярусных койках)	2,3	2,0
II класса (двухместные при двухъярусных койках)	1,6	1,6
Туристского класса (до четырех мест включительно)	1,6	1,1

2.3.3. Для внекаютных пассажиров должны быть предусмотрены следующие площади палубы: на судах I группы — 0,8 м², II — 0,5 м², III — 0,4 м².

2.3.4. Расстояния между диванами и креслами должны быть не менее: 600 мм — при размещении лицом друг к другу; 450 мм — при размещении друг за другом. Проходы между рядами кресел и диванов должны составлять 600 мм; проход к трапу — 800 мм; проход в коридорах — 900 мм.

2.3.5. Пассажирские помещения, расположенные на обносах, должны отстоять от края обносов не менее чем на 300 мм.

2.3.6. На пассажирских судах для размещения матерей с детьми до семилетнего возраста должны предусматриваться каюты или

места в пассажирских салонах. В каютах рядом с одноярусными койками для матерей или в салонах рядом с креслами для матерей должны предусматриваться приспособления для подвесных люлек. Число таких мест должно составлять не менее 2% от общего числа мест для пассажиров. Места для пассажиров с детьми должны быть обозначены специальными табличками (табло).

2.4. ОБЩЕСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

2.4.1. Общие требования

2.4.1.1. К общественным помещениям относятся следующие:

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

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

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

2.4.1.2. Общественные помещения должны быть звукоизолированы от жилых помещений.

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

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

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

2.4.2. Помещения для экипажа

2.4.2.1. На судах I группы необходимо предусматривать столовые для комсостава, команды или общую столовую для всего экипажа. Площадь столовых для экипажа должна быть рассчитана на одновременное размещение не менее 2/3 из общего числа членов экипажа.

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

2.4.2.2. Площадь в столовых должна быть не менее 0,9 м² на каждого члена экипажа.

2.4.2.3. На судах с экипажем более 15 чел. предусматривается помещение для Красного уголка, площадь которого должна быть не менее половины площади столовой для экипажа.

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

Красный уголок-столовую рекомендуется располагать на главной палубе.

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

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

2.4.2.6. На судах I группы должны предусматриваться спортивные площадки на палубе. Рекомендуется также предусмотреть спортивную каюту, оснащенную необходимым спортивным оборудованием и инвентарем (перечень рекомендованного оборудования — см. в приложении III).

2.4.3 Помещения для пассажиров

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

2.4.3.2. На пассажирских судах I группы рестораны и столовые для пассажиров должны быть рассчитаны на одновременное обслуживание не менее 25% пассажиров. На туристских судах число посадочных мест в ресторанах, столовых должно рассчитываться исходя из одновременного обслуживания не менее 50% отдыхающих.

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

2.4.3.3. Площадь палубы на одно посадочное место должна быть не менее: 1,2 м^2 — для ресторанов; 1,0 м^2 — столовых; 0,5 м^2 — буфетов.

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

2.4.3.5. На пассажирских и туристских судах I группы, в зависимости от их конструкции и назначения, рекомендуется предусматривать для отдыха пассажиров на открытых палубах свободные площади из расчета 0,5 м^2 на человека. Рекомендуется оборудовать прогулочные зоны палуб диванами, креслами, а также тентом.

2.4.3.6. На пассажирских судах рекомендуется устраивать временные солярии и аэрарии. Для этой цели на верхних открытых палубах следует отводить достаточно места. Солярии и аэрарии должны быть обеспечены стульями, шезлонгами, лежаками или матами. На туристских судах, используемых под дома отдыха и т. п., устройство соляриев и аэрариев обязательно. В районе соляриев и аэрариев рекомендуется устраивать душевые кабины полуоткрытого типа с подводкой горячей и холодной воды.

2.5. ПОМЕЩЕНИЯ ПИЩЕВОГО БЛОКА

2.5.1. Общие требования

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

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

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

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

Для облегчения транспортировки продуктов провизионные кладовые рекомендуется размещать вблизи помещений пищевого блока. На пассажирских и туристских судах при размещении камбуза и провизионных кладовых на разных палубах необходимо предусматривать механические подъемники.

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

Переборки и подволоки помещений пищевого блока должны быть облицованы влагостойким материалом светлых тонов, иметь гладкую поверхность, допускающую легкую очистку, мытье и дезинфекцию. Используемый для облицовки переборок и подволока провизионных кладовых металл должен быть стойким к коррозии.

Материалы, используемые для покрытий технологического оборудования и инвентаря в пищевом блоке и провизионных кладовых, должны быть допущены Минздравом СССР для этих целей.

2.5.1.5. Окна, наружные и внутренние двери помещений пищевого блока рекомендуется оборудовать противомоскитными сетками.

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

2.5.1.7. Вход в помещения пищевого блока не должен располагаться рядом с санузлами, санитарно-бытовыми и медицинскими помещениями, а также складами и трюмами с пылящими вредными для здоровья людей грузами.

2.5.1.8. Для санитарной одежды работников пищевого блока, столовой, ресторана, буфета, кафе, бара должны быть устроены шкафы (стандартных размеров) с вентиляционными решетками; шкафы оборудуются в этих же помещениях или в непосредственной близи от них.

2.5.1.9. Для хранения уборочного инвентаря и спецодежды в помещениях пищевого блока или рядом с ним должен быть оборудован специальный шкаф.

2.5.1.10. В помещениях камбуза, заготовочной, посудомоечной и сервировочной, а также в изолированном отсеке для хранения овощей провизионных кладовых, должны быть предусмотрены емкости (бачки, ведра) с крышкой и педальным устройством для сбора пищевых отходов.

На пассажирских и туристских судах I группы с пассажировместимостью более 350 чел. для удаления пищевых отбросов из помещений пищевого блока необходимо оборудовать мусоропровод к общесудовым накопителям (мусорокамерам) или предусмотреть иные средства механизированного удаления отходов.

2.5.2. Камбуз

2.5.2.1. На судах I и II групп должно быть оборудовано помещение камбуза.

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

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

2.5.2.3. Камбуз должен иметь необходимое тепловое и технологическое оборудование для разделки, обработки продуктов и приготовления пищи. Эти процессы должны быть механизированы. Камбузная плита должна позволять регулировать степень нагрева приготовляемой пищи.

2.5.2.4. Камбуз должен быть, как минимум, оборудован плитой, разделочным столом с покрытием из нержавеющей стали, раздаточным столиком (прилавком), шкафом, полками, электрокипятильником непрерывного действия, двухгнездной мойкой для камбузной посуды и отдельной раковиной для мытья рук. Разделочный стол должен быть длиной не менее 1500 мм, ширина стола —

750 мм, высота — 850 мм; стол должен иметь ящики. Раздаточный столик должен иметь размеры не менее 600×800 мм.

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

На судах смешанного плавания типа река—море, при отсутствии на камбузе хлебопекарной печи, камбузная плита должна иметь духовку для выпечки хлеба.

Примечание. На малых судах и судах III группы допускается сокращение указанного камбузного оборудования и размеров столов, если это обеспечивает нормальную работу камбуза.

2.5.2.5. При численности экипажа и пассажиров более 200 чел. на камбузе устанавливаются варочные котлы закрытой конструкции, электрические печи и жаровни, а также другое оборудование и агрегаты.

Все оборудование камбуза должно быть легко разбираемым и доступным для очистки и мойки после работы.

2.5.2.6. В зависимости от численности экипажа и пассажиров необходимо предусматривать кладовую расходного запаса продуктов (на текущие сутки) с холодильным шкафом или оборудовать в помещении камбуза холодильный шкаф для скоропортящихся продуктов и ящики (лари) или шкафы для сухих продуктов, имеющие достаточные объемы.

На судах с численностью экипажа и пассажиров до 25 чел. для хранения расходных продуктов на камбузе устанавливается бытовой холодильник.

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

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

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

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

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

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

В судовых пищевых блоках может использоваться следующая посуда: камбузная — из нержавеющей стали, чугуна, алюминия, стальной нелуженой, из оцинкованной стали (емкости для кратковременного хранения питьевой воды, посуда для хранения и переноски сыпучих продуктов); столовая и чайная — из фарфора, фаянса, стекла, алюминия, нержавеющей стали и пластмасс (вся посуда должна быть изготовлена из материалов, разрешенных Минздравом СССР).

Запрещено использовать эмалированную посуду, не допускается применять луженую посуду с отбитыми краями, выбоинами и дефектами полуды, трещинами.

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

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

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

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

2.5.2.13. Камбуз должен иметь два выхода: на открытую палубу и во внутренний коридор. При невозможности устройства выхода на открытую палубу устраиваются два выхода: во внутренний коридор и помещение столовой. На малых судах допускается при технической невозможности оборудовать только один выход — во внутренний коридор.

2.5.3. Заготовочные

2.5.3.1. На пассажирских и туристских судах I и II групп, при ресторане и столовой должны предусматриваться отдельные заготовочные помещения: при численности экипажа и пассажиров до 100 чел. — одна заготовочная с тремя разделочными столами, до

350 чел. — две заготовочные (для мяса и рыбы, овощей); свыше 350 чел. — три заготовочные (для холодных закусок, овощей, мяса и рыбы). Для приготовления кондитерских изделий оборудуются отдельные помещения (при численности свыше 350 чел.).

2.5.3.2. Заготовочные должны быть оборудованы столами, покрытыми нержавеющей сталью. Покрытия столов должны быть выполнены из сплошного листа.

Для обработки овощей, мяса и рыбы в заготовочных должны быть предусмотрены отдельные столы и ванны для размораживания.

При этом необходимо предусмотреть присоединение ванн к трубопроводу общесудовой сточной системы с устройством воздушных кольцевых разрывов не менее 10 мм.

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

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

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

2.5.4. Раздаточные

2.5.4.1. Для пассажирских и туристских судов I и II групп должны быть предусмотрены помещения раздаточных. На остальных судах раздача готовых блюд может производиться непосредственно из камбуза. Рядом с раздаточным окном необходимо оборудовать раздаточный стол, покрытый нержавеющей сталью, шкафы и полки для чистой столовой посуды и столовых приборов.

2.5.4.2. Раздаточная при обслуживании пассажиров официантами проектируется шириной не менее 2000 мм. Фронт выдачи блюд в раздаточной на одно посадочное место в обеденном зале необходимо принимать не менее 15 мм. Раздаточная отделяется от зала переборкой.

2.5.4.3. В рабочей зоне раздаточной линии устанавливаются мармиты для горячих блюд и холодильные шкафы для холодных блюд, чтобы обеспечить при раздаче пищи температуру первых горячих блюд и напитков не ниже 75 °С, вторых — не ниже 65 °С, а холодных блюд и напитков 7...14 °С. Рекомендуется устанавливать хлеборезку.

2.5.5. Сервировочные

2.5.5.1. На пассажирских и туристских судах I группы рекомендуется оборудовать сервировочную для хранения чистой посуды, приборов и столового белья. Сервировочная должна иметь непосредственный вход в столовую, ресторан. Площадь сервировочной

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

В случае, когда отдельное помещение сервировочной не предусматривается, в помещении обеденного зала устанавливаются шкафы для предметов сервировки столов и столового белья. При этом площадь обеденного зала должна быть соответственно увеличена.

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

2.5.6. Посудомоечные

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

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

2.5.6.2. Посудомоечные должны иметь два окна: для приема грязной посуды из зала столовой и выдачи чистой посуды — на камбуз или в раздаточную.

2.5.6.3. Размеры и оборудование посудомоечных помещений определяются численностью экипажа и пассажиров, габаритами и расположением оборудования. Свободное пространство перед рабочим местом, посудомоечной машиной и перед рабочим столом должно быть не менее 600—900 мм при одном рабочем; 800—1000 мм при двух и более рабочих.

2.5.6.4. Посудомоечные оборудуются столами для чистой и грязной посуды, трехгнездной моечной ванной с подводкой горячей (не ниже 65 °С) и холодной питьевой воды (в третьем гнезде следует иметь специальные решетки и гибкий шланг с душевой насадкой для ополаскивания вымытой посуды) и посудомоечной машиной, сушильными шкафами для хранения чистой посуды, шкафами для хранения моющих средств.

На судах с численностью экипажа до 25 чел., при отсутствии отдельного помещения посудомоечной, на камбузе должна быть установлена трехгнездная мойка для совместного мытья камбузной и столовой посуды.

Примечания: 1. По окончании мытья столовой посуды моется камбузная посуда.

2. Двухгнездная мойка для камбузной посуды при этом может не устанавливаться.

2.5.6.5. На судах, где имеются рестораны, для мытья стеклянной посуды и хрусталя в посудомоечных устанавливаются дополнительно двухгнездные ванны, за исключением случаев, указанных в п. 2.5.5 Правил.

2.5.7. Буфеты

2.5.7.1. На пассажирских и туристских судах всех групп рекомендуется оборудовать буфеты в зависимости от назначения судна.

2.5.7.2. Площадь помещений и число буфетов определяется назначением судна, продолжительностью рейса и численностью пассажиров.

2.5.7.3. Для крупных прогулочных судов III группы при буфетах должны быть предусмотрены:

помещения (кладовые) для хранения продуктов, напитков и отдельно тары;

помещение и оборудование для подогрева пищи и приготовления закусок.

Буфеты должны быть оборудованы:

электрохолодильником для хранения скоропортящихся продуктов и охлаждения напитков;

трехгнездной мойкой для мытья посуды с подводкой горячей и холодной питьевой воды;

кипятильником непрерывного действия для производственных и питьевых целей;

емкостью с крышкой и педальным устройством для сбора пищевых отходов;

умывальником с подводкой горячей и холодной питьевой воды.

Как минимум, в буфете должны иметься: бытовой холодильник, шкаф (витрина) для хранения продуктов, разделочный стол и раковина для мытья рук персонала буфета.

2.5.8. Провизионные кладовые

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

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

2.5.8.3. На пассажирских и туристских судах I группы с численностью экипажа и пассажиров свыше 250 чел. должны быть оборудованы следующие раздельные провизионные кладовые:

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

неохлаждаемые — для сухих продуктов (крупа, мука, макароны, соль, сахар), хлебобулочных изделий и отдельно — для тары.

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

охлаждаемые — для мяса, рыбы, молочных продуктов и мясной гастрономии, фруктов, овощей и напитков;

неохлаждаемые — для сухих продуктов и хлеба и отдельно — для тары.

Примечания: 1. Для хранения мяса и рыбы в замороженном виде необходимо оборудовать отдельную морозильную камеру (температура — не выше — 12 °С).

2. Охлаждаемые кладовые и морозильные камеры допускается заменять холодильными шкафами и морозильниками соответствующего объема и температурного режима.

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

2.5.8.5. На грузовых и буксирных судах I и II групп с числом экипажа менее 25 чел. для хранения скоропортящихся продуктов должна быть предусмотрена одна охлаждаемая кладовая или холодильный шкаф. Для хранения остальных продуктов на этих судах должна быть предусмотрена одна неохлаждаемая кладовая (шкаф, ларь).

2.5.8.6. При отсутствии электроэнергии на судах для питания электрохолодильника должны предусматриваться сумки-холодильники и переносные термосы.

2.5.8.7. Количество пищевых продуктов H, подлежащих хранению в кладовых, устанавливается расчетом:

$$H = PLR,$$

где P — суточная норма продуктов на 1 чел. (табл. 4); L — число членов экипажа (пассажиров); R — число дней плавания до ближайшего порта, где будет пополнен запас провизии.

Таблица 4. **Расчетные нормы загрузки провизионных кладовых на 1 чел./сут** (члена экипажа или пассажира)

Продукты	Количество продуктов, кг
Хранящиеся в охлаждаемых кладовых:	
мясо и мясопродукты	0,25
рыба и рыбопродукты	0,20
масло и жиры	0,085
молоко, сыр, творог, яйца и др.	0,25
овощи, картофель	0,95
фрукты, ягоды	0,25
напитки	1,40
Хранящиеся в неохлаждаемых кладовых:	
хлебобулочные изделия	0,60
сухие продукты (сахар, крупа, макароны, соль и др.)	0,25

Примечание. Расчетные суточные нормы продуктов на 1 чел. приведены только для определения вместимости кладовых.

2.5.8.8. Загрузка провизионных кладовых (табл. 5) определяется исходя из суточной нормы каждого вида продукта на 1 чел., сроков хранения пищевых продуктов, численности экипажа и пассажиров с учетом объема необходимого оборудования, рас-

Таблица 5. Рекомендуемые нормы загрузки провизионных кладовых

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

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

положенного так, чтобы ширина проходов была не менее 650 мм, а на малых судах — не менее 550 мм.

2.5.8.9. Провизионные кладовые рекомендуется размещать в одном блоке. Рефрижераторные кладовые, размещенные на разных палубах, по возможности, должны располагаться по вертикали одна над другой, а для перемещения грузов должен быть установлен лифт.

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

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

2.5.8.12. Крючки для подвешивания мяса и рыбы, штанги и другая металлическая фурнитура в провизионных кладовых должна быть изготовлена из антикоррозионных материалов или иметь защитное покрытие, предохраняющее металл от окисления.

2.5.8.13. Кладовые для хранения сухих продуктов должны хорошо вентилироваться. Показатели воздухообмена в кладовых должны соответствовать нормам, указанным в настоящих Правилах. При хранении хлеба в кладовой сухой провизии оборудуются отдельные стеллажи или шкафы. Дверцы шкафа должны иметь вентиляционные отверстия. Нижняя полка шкафа или стеллажа должна отстоять от палубы не менее чем на 350 мм.

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

2.6. САНИТАРНО-БЫТОВЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

2.6.1. Прачечные и кладовые для белья

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

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

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

2.6.1.2. Прачечные оборудуются электрическими стиральными машинами. Для стирки спецодежды оборудуются отдельные стиральные машины. В прачечную подводится трубопровод холодной и горячей воды (не ниже 70 °С) с устройством кранов со смесителями и обеспечением гибкими шлангами. При невозможности подводки горячей воды устанавливается отдельный подогреватель (кипятильник).

Кроме того, в прачечной должны быть корыта, полки, скамейки, стиральные доски, шкафчики для хранения моющих средств.

Палуба прачечной покрывается водонепроницаемым настилом с достаточным уклоном к шпигатам.

Помещение прачечной должно быть оборудовано эффективной вентиляцией в соответствии с требованиями настоящих Правил.

На остальных судах стирка белья и спецодежды осуществляется на береговых санитарно-бытовых объектах.

2.6.1.3. Стены (переборки) и подволоки прачечной обшиваются теплоизоляцией из водонепроницаемого материала и окрашиваются красками светлых тонов. Переборки рекомендуется на высоту 1,2 м покрывать метлахскими или кафельными плитками или другими равноценными материалами.

2.6.1.4. Рядом с прачечной предусматривается сушильное помещение площадью 1 м^2 — для судов с экипажем 10 чел.; 2 м^2 — от 11 до 30 чел.; 3 м^2 — свыше 30 чел.

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

2.6.1.6. На всех судах должны быть предусмотрены отдельные кладовые для чистого и грязного белья. Кладовая грязного белья

устраивается вблизи прачечной, чистого — вблизи жилых кают. Чистое столовое и кухонное белье хранится отдельно от постельного белья. Шкаф для хранения чистого столового и кухонного белья оборудуется вблизи помещений пищевого блока.

На малых судах допускается хранить чистое и грязное белье в раздельных шкафах (рундуках).

2.6.2. Помещения бытового обслуживания

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

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

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

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

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

2.6.3. Помещения для хранения и сушки спецодежды

2.6.3.1. На судах I и II групп для хранения производственной спецодежды членов экипажа машинной и палубной команды (штормовая и резиновая одежда, сапоги, рабочая одежда) оборудуются помещения с металлическими шкафами.

2.6.3.2. Металлические шкафы должны иметь следующие минимальные размеры: глубина 350 мм и ширина 300 мм. Дверцы шкафов должны иметь вентиляционные отверстия. В шкафах должны быть крючки для одежды и полка для обуви. Высота вкладных шкафов должна составлять 1750 мм.

2.6.3.3. Сушильное помещение для спецодежды должно быть оборудовано приспособлениями для развешивания одежды (крючками и др.), решеткой для обуви, вытяжной вентиляцией в соответствии с требованиями Правил и отопительными приборами, обеспечивающими температуру не ниже 45 °С.

2.6.3.4. Площадь сушилки для спецодежды определяется из расчета 0,1 м² на 1 чел., а общая площадь помещения должна быть не менее 0,5 м².

2.6.3.5. Помещения для хранения и сушки спецодежды должны быть удалены от помещений пищевого блока, продовольственных кладовых и медицинского назначения.

2.6.3.6. На малых судах, а также на скоростных судах отдельные помещения для хранения и сушки спецодежды могут не устраиваться; в этих случаях она должна храниться в металлических шкафах, оборудованных подогревом и вентиляцией. На этих судах допускаются раздельные шкафы на две секции по высоте.

2.6.3.7. На специализированных судах, перевозящих пылящие грузы, должен быть устроен дополнительно специальный шкаф для обеспыливания одежды, оборудованный подводкой сжатого воздуха и отсосом воздуха.

2.7. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ПОМЕЩЕНИЯ

2.7.1. Общие положения

2.7.1.1. Санитарно-гигиенические помещения располагаются в одном комплексе с жилыми.

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

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

2.7.1.3. Рядом с выходом из машинного отделения (при наличии в нем постоянной вахты) рекомендуется устраивать санитарно-гигиенические помещения (туалет, умывальная раковина, душевая сетка), а рядом с выходом из рулевой рубки — отдельный туалет с умывальной раковиной.

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

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

2.7.1.6. На пассажирских судах всех групп с экипажем более 5 чел. необходимо иметь раздельные санитарно-гигиенические помещения для экипажа и пассажиров.

2.7.1.7. На пассажирских и туристских судах I группы с числом

экипажа и пассажиров более 200 чел., на судах технического флота I группы должны быть предусмотрены раздельные (мужские и женские) санитарно-гигиенические помещения.

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

2.7.1.9. На судах II группы и скоростных допускается оборудовать санитарные блоки общего пользования, имеющие кабину с унитазом, тамбур с умывальником и душевую кабину. На судах III группы и малых при численности экипажа менее 10 чел. допускается устройство совмещенного санитарного узла в составе: кабины с унитазом и тамбура с умывальником; при численности экипажа свыше 10 чел. должен быть устроен санитарный блок с душевой кабиной.

2.7.1.10. На пассажирских и туристских судах I группы для персонала пищевого блока устраивается отдельный санитарный блок или санитарный узел. Внешняя дверь санузла должна иметь табличку — надпись о запрете пользования данным санитарно-гигиеническим помещением посторонними лицами. При санитарном блоке рекомендуется оборудовать раздевалку для переодевания и хранения санитарной одежды.

2.7.2. Умывальные

2.7.2.1. На судах I группы во всех каютах членов экипажа должны быть установлены каютные умывальники. На судах II и III групп умывальные раковины устанавливаются в каютах командного состава; в остальных каютах экипажа они рекомендуются. На малых судах установка каютных умывальных раковин рекомендуется.

2.7.2.2. Число умывальников для экипажа и пассажиров должно соответствовать следующим минимальным нормам:

для экипажа: на пассажирских судах — один на 8 чел., на остальных судах — один на 6 чел.;

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

на судах III группы оборудуется один умывальник на каждые 35 чел., а на скоростных судах — один умывальник на каждые 50 чел.

Примечание. Краны умывальников должны быть оборудованы смесителями, допускающими регулировку подачи воды без брызгообразования. Температура горячей воды должна составлять 65... 70 °С.

2.7.2.3. На судах с экипажем до 10 чел. допускается устраивать один общий умывальник. На судах, работающих на переправах с продолжительностью рейса до 1 ч, устройство умывальников для пассажиров необязательно.

2.7.3. Бани и душевые

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

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

Примечание. При численности экипажа до 13 чел. допускается предусматривать одну сетку душа.

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

Таблица 6. Минимальные размеры судовой бани и душевых

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

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

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

2.7.3.3. На судах III группы и скоростных судах душевые устройства могут не оборудоваться. Для членов экипажей этих судов в береговых помещениях порта (пристани) должны быть оборудованы душевые или бани.

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

Примечания: 1. Нормы расчета душевых для пассажиров совпадают с нормами расчета душевых для экипажа.

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

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

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

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

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

2.7.4. Уборные

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

Таблица 7. **Норма расчета уборных**

Показатели	Нормы
Число членов экипажа на один унитаз, чел.	До 15
Число пассажиров спальных мест на один унитаз, чел.	До 30
Число пассажиров сидячих мест на один унитаз, чел.	До 40
Ширина кабины, мм	Не менее 800
Длина кабины, мм	1100
Расстояние между центрами писсуаров, мм	600
Проход перед писсуарами, мм	800
Соотношение количества писсуаров и унитазов в мужских уборных, %	60

Примечания: 1. На пассажирских судах в общих уборных для членов экипажа допускается установка унитазов из расчета один унитаз на 20 чел.

2. При численности экипажа до 10 чел. писсуар может не устраиваться.

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

2.7.4.3. На малых и скоростных судах всех групп допускается оборудовать санблоки из расчета один унитаз на 50 чел. (экипажа и пассажиров).

2.7.4.4. На судах III группы, эксплуатируемых на внутригородских и пригородных линиях, в уборных допускается устанавливать один унитаз на каждые 50 чел. членов экипажа и пассажиров.

2.7.4.5. На судах разъездных и работающих на переправах с длительностью рейса менее 30 мин рекомендуется устройство уборных. На пристанях в районе переправы должны устраиваться уборные. На судах, работающих на переправах с длительностью рейса до 1 ч, независимо от числа пассажиров, должна быть оборудована кабина с унитазом и тамбур с умывальником.

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

2.7.4.7. В уборных общего пользования не разрешается устанавливать унитазы типа «чаша Генуя», а также желоба вместо писсуаров. Унитазы и писсуары оборудуются устройствами для промывки; рекомендуется привод промывки унитазов педального типа. Уборная должна быть также оборудована поручнями, держателями туалетной бумаги, крючками для одежды, устройством для туалетной щетки с подставкой, педальным бачком для мусора.

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

2.7.5. Помещения для гигиены женщин

2.7.5.1. На судах различного назначения с числом экипажа свыше 25 чел. и при наличии в составе экипажа женщин оборудуется отдельное женское санитарно-гигиеническое помещение с устройством восходящего душа с подводкой горячей и холодной питьевой воды. Вместо душа типа биде рекомендуется установка гибких шлангов, оборудованных устройством для закрепления душевой сетки на низко расположенном кронштейне.

2.7.5.2. Для пассажиров на туристских и пассажирских судах I группы рекомендуется оборудовать специальные каюты с гигиеническим восходящим душем из расчета: одна установка на 200 чел. и дополнительно на каждые 200 чел. по одной установке. Установки должны состоять из тамбура размером 2 м^2; в тамбуре должна быть умывальная раковина с краном и смесителем; кабины размером 1,5 м^2, оборудованной восходящим душем с подводкой горячей и холодной питьевой воды.

2.8. ПОМЕЩЕНИЯ МЕДИЦИНСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ

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

Таблица 8. **Нормы устройства медицинских помещений на пассажирских и туристских судах I группы**

Помещения	Общее число членов экипажа и пассажиров, чел.	
	100—200	свыше 200
Амбулатория	—	1
Изолятор (койки)	—	1
Медицинская каюта	1	—

На всех остальных судах различного назначения, на которых не предусматриваются медицинские помещения, в том числе и медицинские каюты, в каюте штурмана-механика, а на несамоходных судах — в каюте шкипера, устраиваются шкафчики для аптечки размерами (около): высота — 800 мм, ширина — 500 мм и глубина — 300 мм. Шкафчик должен состоять из трех частей: верхней полки с гнездами для склянок с лекарствами, средней — с ячейками для таблетированных и порошковых форм лекарств и нижней — с ячейками для хранения перевязочного материала, жгутов, шин и др.

Примечания: 1. На судах транспортных и технического флота I группы с численностью экипажа свыше 25 чел. устраивается одна медицинская каюта.

2. На брандвахтах, придаваемых к судам технического флота, должна устраиваться медицинская каюта независимо от численности экипажа. При наличии в экипаже фельдшера должна предусматриваться амбулатория и изолятор на одну койку.

3. На грузовых и буксирных судах, где каждый член экипажа обеспечен отдельной каютой, оборудование медицинской каюты необязательно. В этом случае оборудуется кладовая (шкаф) для хранения медицинского оборудования и инвентаря.

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

Таблица 9. **Нормы площади медицинских помещений**

Помещения	Минимальная площадь, м²		
	на помещение	на одну койку	на две койки
Амбулатория	6,0	—	—
Изолятор	—	6,0	8,5
Медицинская каюта	5,0	—	—

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

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

3. На судах I и II групп, несущих функции спасателей (специальное спасательное судно, пожарное судно и т. д.), помещения медицинского назначения

устраиваются и оборудуются с учетом возможности размещения и оказания медицинской помощи пострадавшим из числа лиц, эвакуируемых с аварийных объектов.

2.8.3. Медицинские помещения необходимо располагать на главной палубе с таким расчетом, чтобы шум судовых механизмов и гребного винта не мешал выслушивать больных и не беспокоил их; они должны быть удалены от жилых помещений экипажа и пассажиров, а также от помещений пищевого блока. Изолятор должен иметь два выхода: на открытую палубу и во внутренний коридор.

Примечание. На судах, постоянно эксплуатирующихся в северных районах, выход из изолятора на открытую палубу должен быть оборудован тамбуром.

2.8.4. Медицинские помещения (амбулатория, изолятор, медицинская каюта) должны иметь свободные проходы, допускающие беспрепятственное движение с больным на носилках. Переборки и подволоки медицинских помещений должны быть гладкими, окрашенными в белый цвет. Палубы и переборки на всю высоту покрываются удобным для очистки и дезинфекции влагонепроницаемым материалом. Покрытие палуб должно переходить на стены на высоту 200 мм.

Медицинские помещения должны быть оборудованы раковинами с подводкой горячей и холодной питьевой воды со смесительным устройством и локтевым затвором.

Изолятор должен быть оборудован отдельным санитарным блоком, в котором устанавливается ванна с душем, умывальник и унитаз.

Примечание. На судах, обеспеченных регулярным береговым медицинским обслуживанием, в санблоке изолятора допускается устраивать только душевую сетку.

2.8.5. Медицинские помещения обеспечиваются оборудованием, требующим специального крепления:

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

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

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

2.8.6. Помещения медицинского назначения должны иметь спе-

циальное медицинское оборудование, инструментарий и медикаменты согласно табелю, утвержденному Минздравом СССР и согласованному с Минречфлотом РСФСР.

2.8.7. При наличии на судне внутренней телефонной связи телефонами должны быть оборудованы каюта врача и амбулатория. Все медицинские помещения (амбулатория, медицинская каюта и изолятор) должны быть оборудованы звуковой сигнализацией (звонками вызова) в рулевую рубку и каюту медицинского работника. Каюту судового медработника рекомендуется размещать вблизи помещений медицинского назначения.

2.9. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ И СЛУЖЕБНЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

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

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

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

поверхности панелей пульта управления должны быть матовыми;

рукоятка реверса должна быть расположена на высоте 900—1200 мм от палубы, перемещаться на расстоянии не более 550 мм; усилие переключателя не должно превышать 20—50 Н (2—5 кгс). Рукоятка должна иметь фиксатор, исключающий самопроизвольное перемещение. Длина рукоятки должна быть не менее 120 мм, а диаметр — 20—25 мм;

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

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

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

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

основные индикаторы снабжаются подсветкой с регулируемой силой света;

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

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

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

2.9.3. Усилия на рукоятках механизмов с ручным приводом при периодическом действии, а также кратковременные максимальные усилия на ручных штурвалах не должны превышать 120 Н (12 кгс).

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

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

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

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

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

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

поверхность пульта управления должна быть матовой;

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

2.10. ПОМЕЩЕНИЯ И ОБОРУДОВАНИЕ НА ЗАЧИСТНЫХ СТАНЦИЯХ

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

2.10.2. На зачистных станциях необходимо предусматривать следующие помещения:

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

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

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

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

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

2.11.1. Пищевые грузы

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

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

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

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

для мытья трюмов, танков и палубы необходимо предусмотреть подводку горячей и холодной питьевой воды;

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

люки трюмов и горловины танков должны иметь надежные перекрытия, не допускающие загрязнения пищевых грузов извне;

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

при перевозке пищевых грузов наливом суда оборудуются перекачивающими устройствами (насосы, шланги). Шланги хранятся в закрытых ящиках и систематически дезинфицируются. Концы шлангов должны быть оборудованы заглушками.

2.11.1.2. Перевозка молока наливом может производиться на судах-молоковозах, которые должны отвечать следующим требованиям по оборудованию и теплоизоляции:

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

Для мытья цистерн и молокопроводов необходимо:

оборудовать установки, обеспечивающие подачу теплой (35...40 °С) и горячей (80 °С) питьевой воды;

установить специальные ванны для промывки шлангов;

установить емкость для приготовления моющих и дезинфицирующих растворов.

Примечание. При наличии оборудования, необходимого для мытья и дезинфекции судовых цистерн и молокопроводов, на береговых базах приема молока (молокозаводах) установка указанного оборудования на судах необязательна.

2.11.2. Суда — плавающие магазины

2.11.2.1. Суда — плавающие магазины должны иметь: торговый зал; помещения для приемки и подготовки (расфасовки) товаров; для мойки инвентаря, оборудования и тары; кладовые для хранения пищевых товаров и тары, оборудованные в соответствии с требованиями, изложенными в разделе 2.5.8 Правил, а также отдельные кладовые для хранения промышленных товаров, если ими производится торговля.

2.11.2.2. По согласованию с органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы допускается эксплуатация плавающих магазинов, переоборудованных из судов другого типа, если при этом они будут отвечать требованиям Правил.

2.11.2.3. Размещение помещений и оборудования плавающего магазина должно обеспечивать поточность процесса торговли. Фронт рабочего места на одного работающего (продавца) должен быть не менее 2 м, ширина проходов между оборудованием и прилавком — не менее 0,9 м. Рекомендуемая высота прилавка — 0,9 м, ширина — 0,9 м.

2.11.2.4. Плавающие магазины должны быть оборудованы приспособлениями, облегчающими погрузку и выгрузку продуктовых и других товаров: стрелы грузовые, лифты, тележки и др. Грузовые люки, двери, коридоры должны иметь габариты, позволяющие свободно транспортировать грузы, имеющие громоздкую тару (мешки, бочки, ящики и др.).

В состав необходимого инвентаря плавающего магазина должны входить: инструменты для распаковки и подготовки товаров (клещи, молотки, гвоздодеры, ножи, струны и др.); инвентарь для расфасовки товаров (разделочные доски, совки, лопатки, ножи, топоры, мерная посуда и др.) и емкости для сбора мусора и отходов (урны, педальные ведра, контейнеры и др.).

2.11.2.5. Количество кладовых различного типа и их емкости определяются сроками автономного плавания, целевым назначением плавающего магазина по согласованию с органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.

Охлаждаемые кладовые рекомендуется размещать в виде единого блока.

2.11.3. Питьевая вода

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

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

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

иметь герметически закрываемые горловины с комингсом, вы-

сотой не менее 400 мм от палубы и приспособления для опломбирования;

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

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

2.11.4. Токсические и другие опасные грузы

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

Трубопроводы имеют покрытие из материалов, стойких к действию перегружаемых веществ, или изготовляются из них полностью. Соединения фланцев и арматуры должны исключать возможность просачивания этих веществ через неплотности.

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

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

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

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

3. СУДОВЫЕ СИСТЕМЫ

3.1. СИСТЕМЫ ВОДОСНАБЖЕНИЯ

3.1.1. Каждое судно, имеющее экипаж, должно быть оборудовано системой хозяйственно-питьевого водоснабжения, обеспечивающей подачу потребителям воды в соответствии с требованиями ГОСТ 17.1.3.09—82 «Охрана природы. Гидросфера. Требования

к хозяйственно-питьевому водообеспечению судов», а также системой бытовой забортной воды. (Методические указания о порядке внедрения ГОСТ 17.1.03.09—82 приведены в приложении IV).

На судах с раздельной системой водоснабжения питьевая вода, состав и свойства которой должны соответствовать требованиям ГОСТ 17.1.3.09—82, подается ко всем водозаборным точкам в помещения пищевого блока и провизионных кладовых, медицинского назначения и гигиены женщин; к кипятильникам вне помещений пищевого блока, сатураторам, ко всем умывальникам (каютным и общего пользования).

Мытьевая вода, состав и свойства которой должны соответствовать требованиям ГОСТ 17.1.3.09—82 (допускается снижение ее прозрачности, но не менее 20 см), подается ко всем душевым сеткам, в бани и прачечные.

При оборудовании судна раздельными системами питьевого и мытьевого водоснабжения они должны быть автономными.

Забортная вода используется для уборки палуб и смыва унитазов и писсуаров.

3.1.2. Системы приготовления хозяйственно-питьевой воды из забортной (ППВ) должны обеспечивать ее качество в соответствии с требованиями ГОСТ 17.1.3.09—82, оборудоваться приборами для контроля за работой станции ППВ и кранами для отбора проб воды на анализ. Не допускается размещать оборудование для очистки и обеззараживания воды в одном помещении с оборудованием сточных систем.

3.1.3. Количество воды хозяйственно-питьевого назначения (питьевой и мытьевой), принимаемое на судно из береговых источников или получаемой системой приготовления питьевой воды, определяется расчетом для каждого судна, исходя из численности экипажа и пассажиров, группы судна, с учетом особенностей водопользования на судне и характеристик санитарно-технического оборудования, но не должно быть ниже минимальных норм водорасхода, приведенных в табл. 10. На судах смешанного река — море плавания должны быть предусмотрены цистерны запаса пресной воды, необходимой для приготовления воды хозяйственно-питьевого назначения на время перехода судна в морских условиях.

3.1.4. Вода хозяйственно-питьевого назначения должна храниться во вкладных цистернах. Допускается применять цистерны, выгороженные в корпусе судна или в его надстройках, но при этом они не должны граничить с забортной водой и емкостями для других жидкостей.

Хранение мытьевой воды допускается в отсеках и цистернах корпуса (кроме междудонных пространств) при условии, что через них не проходят сточные, топливные и масляные трубопроводы и они не граничат с емкостями для сточных вод и нефтепродуктов.

3.1.5. Конструкция цистерн для хранения воды хозяйственно-питьевого назначения должна обеспечивать сохранность исходного качества воды. Цистерны не должны иметь на боковых и

Таблица 10. **Минимальные нормы расхода воды хозяйственно-питьевого назначения на судах внутреннего и смешанного плавания СССР на 1 чел./сут, л**

Характеристика системы	Группа судов		
	I	II	III
При единой системе хозяйственно-питьевого водоснабжения	70	35	10
При раздельных системах водоснабжения:			
питьевая	40	15	10
мытьевая	30	20*	Не нормируется
На скоростных судах			
для экипажа:			
питьевая вода	—	10	7
мытьевая вода	—	20	—
для пассажиров	—	3	3

* При устройстве на судне душа.

днищевых внутренних поверхностях элементов набора; набор допускается только на внутренней поверхности палубы, ограничивающей выгороженную цистерну сверху. Днище цистерны должно иметь наклонную поверхность. Цистерна должна быть оборудована измерительными устройствами.

Для ревизии, ремонта и очистки цистерн должны предусматриваться герметически закрываемые горловины.

3.1.6. Внутренняя поверхность цистерны хранения воды хозяйственно-питьевого назначения должна иметь антикоррозионное покрытие (исключение составляют цистерны, выполненные из нержавеющей стали). Для антикоррозионной защиты могут быть использованы только материалы, допущенные для этой цели органами санитарно-эпидемиологической службы.

Примечание. Использование цемента для антикоррозионной защиты цистерн хранения воды хозяйственно-питьевого назначения может быть разрешено только в исключительных случаях на судах старой постройки по согласованию с органами санитарно-эпидемиологической службы и только при условии использования для этой цели портланд-цемента марки 500.

3.1.7. Трубопроводы воды хозяйственно-питьевого назначения должны иметь надежное антикоррозионное покрытие или быть изготовлены из материалов стойких к коррозии, допущенных для этих целей органами санитарно-эпидемиологической службы.

3.1.8. Трубопроводы, подающие питьевую или мытьевую воду в расширительные цистерны судовых систем охлаждения, должны иметь невозвратно-запорную арматуру и присоединяться к цистернам выше максимального уровня заполнения цистерны, огра-

ниченного переливной трубой или другими автоматическими действующими устройствами.

3.1.9. Установка цистерн воды хозяйственно-питьевого назначения в одном помещении с цистернами и установками для очистки и обеззараживания сточных вод, накопителями мусора и инсинераторами не допускается.

3.1.10. Для обеспечения потребителей горячей пресной водой должны предусматриваться центральные или местные нагреватели. При большой протяженности трубопроводы горячей воды рекомендуется выполнять по кольцевой системе с принудительной циркуляцией воды через нагреватели. Работу циркуляционного насоса горячей воды рекомендуется автоматизировать.

3.1.11. Кингстоны, через которые забирается вода для приготовления воды хозяйственно-питьевого назначения, должны быть расположены в зоне, не имеющей сливных отверстий для очищенных и обеззараженных сточных вод и сепарированных подсланевых вод.

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

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

3.1.14. Машинные и котельные отделения судов при несении постоянной вахты должны быть обеспечены питьевой водой. Рекомендуется оборудовать сатураторные установки производительностью 1—1,5 л на 1 чел./сут или обеспечивать переносными сатураторами (сифонами).

3.2. СУДОВЫЕ СТОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, СБОР И УДАЛЕНИЕ МУСОРА

3.2.1. На судах внутреннего и смешанного река — море плавания должны быть предусмотрены закрытые системы хозяйственно-бытовых и сточно-фекальных вод. Сброс за борт неочищенных и необеззараженных хозяйственно-бытовых и сточно-фекальных вод запрещен, кроме зон, допущенных для этих целей контролирующими организациями и международными соглашениями. Системы аварийного сброса должны быть опломбированы.

3.2.2. Система хозяйственно-бытовых вод предназначена для сбора стоков от умывальников, ванн, душей, бань, прачечных, помещений пищевого блока, столовых, ресторанов, кафе и баров, а также от палубных шпигатов названных помещений.

Система сточно-фекальных вод предусмотрена для сбора стоков от унитазов, писсуаров, восходящих душей, санитарно-техниче-

ского оборудования медицинских помещений, а также от палубных шпигатов у уборных, медицинских помещений и помещений, где содержатся животные, и прочих стоков, если они перемешаны со сточными водами.

3.2.3. Системы должны иметь необходимые трубопроводы, устройства и механизмы для отвода стоков от источников их образования в сборные цистерны с последующей их обработкой на станции очистки и обеззараживания сточных вод (станция ООСВ) или для сдачи их на береговые очистные сооружения или на суда-сборщики. На трубопроводе, отводящем стоки из помещений пищеблока, должны устанавливаться жиро- и шламоотделители.

Устройство систем хозяйственно-бытовых и сточно-фекальных вод без оборудования сборных цистерн не допускается. Разрешается использование станций ООСВ, допущенных для этих целей Минздравом СССР. Станции ООСВ и откачивающие устройства рекомендуется размещать в изолированных газонепроницаемых выгородках с оборудованием автономной вытяжной вентиляции.

3.2.4. На судах, не оборудованных станциями ООСВ, объем сборных цистерн предусматривается исходя из принятых для каждого конкретного судна величин снабжения водой хозяйственно-питьевого назначения (питьевой и мытьевой), расхода забортной воды для санитарных нужд; проектной численности экипажа и пассажиров и должен быть достаточным для сбора стоков в течение максимального времени прохождения судном расстояния между пунктами сдачи хозяйственно-бытовых и сточно-фекальных вод.

3.2.5. При наличии на судне станции ООСВ объем сборных цистерн хозяйственно-бытовых и сточно-фекальных вод рассчитывается исходя из 1—3 сут накопления. Кроме того, в этом случае необходимо предусматривать шламовую цистерну для сбора выделенных из стоков загрязнений объемом, достаточным для накопления шлама в течение не менее 5—15 сут.

3.2.6. Трубопроводы для сдачи хозяйственно-бытовых и сточно-фекальных вод на береговые сооружения или суда-сборщики должны быть выведены на открытую палубу с обоих бортов и оборудованы палубными втулками унифицированного типа.

3.2.7. Сборные цистерны хозяйственно-бытовых и сточно-фекальных вод, по возможности, должны быть выполнены с наружной системой набора и наклонным дном. Выводные трубы должны обеспечивать полное опорожнение цистерн и быть закрытого типа. На пассажирских судах должна быть предусмотрена дистанционная система звуковой и световой сигнализации, срабатывающая при 80%-ном заполнении цистерн. Цистерны должны быть оборудованы устройствами для обмывки внутренних поверхностей и промывки выпускных отверстий. Головки воздушных труб цистерн должны быть выведены возможно выше надстроек судна.

Во избежание проникновения запахов из сточных трубопроводов в судовые помещения все санитарно-техническое оборудование, присоединяемое к трубопроводам сточных систем, и сами трубопроводы должны иметь устройства для создания гидравлических затворов.

3.2.8. Очищенные и обеззараженные на станции ООСВ сточные воды должны иметь следующие показатели:

биологическая потребность в кислороде ($БПК_5$) — не более 50 мг/л;

количество взвешенных частиц (ВВ):

при испытании установки на берегу — не более 50 мг/л;

при испытании на судне — не более $X+100$ мг/г, где X — количество взвешенных частиц в промывной воде, подаваемой на установку;

бактерии группы кишечной палочки (коли-индекс) — не более 1000;

остаточный активный хлор — от 1,5 до 5 мг/л.

3.2.9. При наличии на судне специальных измерительных устройств следует систематически проводить контроль эффективности работы станции ООСВ.

3.2.10. Все суда должны быть оборудованы устройствами для раздельного сбора сухих бытовых отходов (мусора) и твердых пищевых отходов или установками для их уничтожения (инсинераторами). Удаление пищевых отходов и мусора должно производиться в сроки, согласованные с учреждениями санитарно-эпидемиологической службы на водном транспорте, исходя из местных условий плавания. Инсинераторы должны быть оборудованы на пассажирских и туристских судах I группы. На остальных судах оборудование инсинераторов рекомендуется.

3.2.11. Нормы сухих отбросов на одного члена экипажа и одного пассажира в сутки приведены в табл. 11.

Таблица 11. **Нормы сухих отбросов на судах**

Наименование	Минимальная норма на 1 чел./сут
Сухой бытовой мусор	0,002 м³
Твердые пищевые отбросы	0,3 кг

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

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

Мусороприемники должны опорожняться только на береговых

или плавучих очистных станциях или в других местах, разрешенных органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы на водном транспорте.

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

3.2.13. Все суда должны быть оборудованы системой сбора подсланевых вод или судовыми очистными установками (сепараторами) с глубиной очистки до 10 мг/л. Допускается сбор подсланевых вод в специально оборудованные сборные цистерны с последующей передачей их на береговые очистные станции или суда-сборщики.

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

3.3. СИСТЕМЫ ОТОПЛЕНИЯ, ВЕНТИЛЯЦИИ И КОНДИЦИОНИРОВАНИЯ ВОЗДУХА

3.3.1. Микроклиматические условия в судовых помещениях

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

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

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

Температура охлажденного воздуха в летний период года, при направленных струях, должна быть не ниже 22 °С, причем перепад между температурами воздуха помещений и подаваемого воздуха должен быть не более 5 °С; скорость движения воздуха в рабочей зоне должна составлять 0,3—0,5 м/с.

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

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

3.3.1.3. При оборудовании жилых, общественных и медицинских помещений системами кондиционирования воздуха (СКВ) микроклиматические условия в этих помещениях должны соответствовать значениям результирующих температур (°РТ), перечисленным в табл. 13.

Для определения составляющих параметров микроклимата, в частности t_c, следует пользоваться приемами, изложенными в

Таблица 12. Микроклиматические условия в судовых помещениях при работе систем вентиляции и отопления

№ п/п	Помещения	Зимний период (температура наружного воздуха ниже 10 °С)		Летний период (температура наружного воздуха 10 °С и выше)		
		температура воздуха, °С	относительная влажность, % *	скорость движения воздуха, м/с	температура воздуха выше наружной расчетной, °С	скорость движения воздуха, м/с
1	Жилые, общественные и медицинские	21—22	40—60	0,15—0,25	Не более чем на 5	До 0,5
2	Спортзалы, спорткаюты	21—22	40—60	—	То же	До 0,5
3	Проходные (прогулочные закрытые палубы, тамбуры, вестибюли, фойе, коридоры)	16—18	—	—	—	—
4	Санитарно-бытовые:					
	парикмахерские	21—22	40—60	0,15—0,25	Не более чем на 5	До 0,5
	прачечные, гладильные	Не ниже 16	—	0,15—0,5	Не более чем на 8	До 0,5
	сушильные	45	—	—	—	—
5	Бытового обслуживания (ателье ремонта обуви, одежды, киоски)	21—22	40—60	0,15—0,25	Не более чем на 5	До 0,5
6	Санитарно-гигиенические:					
	душевые, ванные, раздевальные	25	—	—	—	—
	умывальные, индивидуальные санблоки с душем или ванной	20	—	—	—	—
	туалеты	16	—	—	—	—
7	Пищеблок:					
	с тепловыделениями на рабочих местах (камбузы, пекарни, помещения для кипятильников, посудомоечные и др.)	Не ниже 16	—	до 0,5	Не более чем на 8	До 0,7
	без тепловыделений на рабочих местах (разделочные, раздаточные, сервировочные и др.)	Не ниже 15	—	До 0,25	Не более чем на 5	До 0,5
8	Административные и административно-хозяйственные (бюро, бухгалтерия, дежурные помещения)	19—20	40—60	0,15—0,25	То же	До 0,5
9	Служебные:					
	рулевые рубки, багермейстерские, отдельно выгороженные штурманские рубки	19—20	40—60	0,15—0,25	Не более чем на 5	До 0,5
	радиорубки, рубки телевизионной аппаратуры	19—20	40—60	„	Не более чем на 8	До 0,5
10	Энергетические:					
	на рабочих площадках у постов управления механизмами (при отсутствии ЦПУ)	Не ниже 12 при неработающих механизмах	—	0,3—0,5 в рабочей зоне	То же	1—1,5 в рабочей зоне
	на рабочих местах у постов управления механизмами (при наличии ЦПУ) и других производственных помещений с тепловыделениями	То же	—	То же	Не более чем на 10	„
	ЦПУ	19—21	40—60	До 0,3 в рабочей зоне	Не более чем на 5	До 0,7
	Мастерские и другие производственные помещения, где расположены механизмы, оборудование и аппаратура без тепловыделений	15—17	40—60	То же	Не более чем на 8	До 0,7 в рабочей зоне
11	Хозяйственные кладовые (белья, одежды, спорт- и культтоваров, камбузного оборудования и др.)	10—16	—	—	—	—

* Обеспечивается при наличии воздушного отопления.

Таблица 13. **Микроклиматические условия в судовых помещениях, оборудованных системами кондиционирования воздуха**

Судовые помещения	Район плавания	Величины микроклимата в градусах результирующих температур (°РТ)	
		летний период	зимний период
Жилые, общественные и медицинские помещения	Южный и неограниченный	23,2	18,1
	Умеренный	20,3	18,1
	Северный	19,3	18,1

Примечания: 1. Районы плавания:

южный: реки — Волга (ниже Саратова), Днепр (ниже Киева), Дон, Кубань, Амударья, Сырдарья; Каспийское, Черное, Азовское, Средиземное моря;

умеренный: реки — Волга (выше Саратова), Днепр (выше Киева), Москва, Кама, Ока, Белая, Обь, Иртыш, Енисей, Ангара, Лена, Амур, озеро Байкал;

северный: реки — Северная Двина, Печора, Нева, Свирь, Волхов, Шексна, Яна, Индигирка, Колыма; Онежское, Ильмень, Ладожское озера; Баренцево, Балтийское и Белое моря;

неограниченный район плавания: суда, плавающие в различных климатических районах.

2. Отдельные компоненты микроклимата, составляющие результатирующую температуру, принимаются в следующих пределах:

относительная влажность воздуха φ, % — 50 ± 10%;

скорость движения воздуха v — 0,15 м/с. Используется при проектировании систем кондиционирования воздуха (при эксплуатации допускается до 0,5 м/с);

алгебраическая разница Δt между температурой воздуха помещений t_c и средней радиационной температурой ограждения Rt_c не должна превышать ± 4 °С ($\Delta t = Rt_c - t_c = \pm 4$ °С); средняя радиационная температура (средняя температура ограждений) определяется из расчета теплоизоляции помещений; температура воздуха (конвекционная) помещений t_c определяется из комплексной величины °РТ.

Методике определения составляющих параметров микроклимата по заданному значению результирующей температуры (°РТ) (приложение V).

3.3.1.4. При оборудовании судов системами кондиционирования воздуха или вентиляции с охлаждением на рабочих местах и постах управления служебных и производственных помещений микроклиматические условия в летний период года должны соответствовать значениям, приведенным в табл. 14.

Микроклиматические условия в данных помещениях в зимний период должны соответствовать показателям, перечисленным в табл. 12.

3.3.2. Система отопления

3.3.2.1. Для отопления жилых, общественных и служебных помещений на всех судах должна применяться система зимнего кондиционирования воздуха (воздушного отопления с увлажне-

Таблица 14. Микроклиматические условия в судовых помещениях при работе системы кондиционирования воздуха
(в летний период)

Помещения	Районы плавания	Температура воздуха, °С	Относительная влажность, %	Скорость движения воздуха, м/с
Служебные, административные, административно-хозяйственные, пищеблок (без тепловыделений)	Неограниченный и южный	24—26	40—60	До 0,5
	Умеренный	23—25	40—60	0,2—0,3
	Северный	21—23	40—60	0,15—0,2
Изолированные посты управления в МКО (ЦПУ)	Неограниченный и южный	25—27	40—60	0,5—1,0
	Умеренный	23—25	40—60	0,3—0,5
	Северный	23—25	40—60	0,2—0,3
На рабочих местах у постов управления механизмами при постоянной вахте и отсутствии ЦПУ; в мастерских и других производственных помещениях (с тепловыделениями), камбузе	Неограниченный и южный	25—27	—	0,5—1,0
	Умеренный	23—25	—	0,3—0,7
	Северный	23—25	—	0,2—0,3

нием поступающего воздуха) или система водяного отопления; микроклиматические условия при этом должны соответствовать требованиям в пп. 3.3.1.2 и 3.3.1.3 (табл. 12 и 13).

3.3.2.2. Температура воздуха, поступающего в помещения при воздушном отоплении, не должна превышать +40 °С.

3.3.2.3. Величина воздухообмена и минимальные нормы подачи воздуха при воздушном отоплении должны соответствовать нормам, указанным в настоящих правилах.

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

Конструкция отопительных приборов должна обеспечивать легкую очистку от пыли.

3.3.2.5. Отопительные приборы рекомендуется устанавливать в нижней зоне у бортов и наружных переборок, концевые воздухораспределители воздушного отопления должны быть установлены так, чтобы поток нагретого воздуха был направлен в зону преимущественного пребывания человека. Не разрешается устанавливать отопительные приборы у изголовья коек, а также под диванами, койками, столами.

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

3.3.3. Система вентиляции

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

3.3.3.2. Воздухообмен в судовых помещениях должен рассчитываться в соответствии с табл. 15.

3.3.3.3. В расчете производительности системы вентиляции не должен учитываться воздухообмен через иллюминаторы, двери, световые люки. На пассажирских, грузовых судах и буксирах-толкачах мощностью до 420 кВт (600 э. л. с.), не предназначенных для вождения нефтеналивных барж, для помещений, расположенных в надстройке и имеющих окна, можно использовать только естественную вентиляцию.

В качестве расчетных средств приточной естественной вентиляции для теплого периода навигации могут использоваться окна. Для холодного периода навигации должны быть предусмотрены дополнительные эффективные вентиляционные устройства постоянного действия.

На судах мощностью менее 420 кВт (600 э. л. с.) (кроме нефтеналивных судов) в машинных отделениях допускается использовать в качестве дополнительного приточного приемника световой люк.

3.3.3.4. Все воздухозаборные устройства должны располагаться в местах, исключающих попадание в них загрязненного воздуха, газов и воды. Взаимное расположение приточных и вытяжных вентиляционных устройств не должно допускать попадания удаляемого воздуха в приточные устройства системы вентиляции.

3.3.3.5. Во избежание попадания загрязненного воздуха в жилые помещения из других помещений рекомендуется следующая организация воздухообмена: воздух подается в каюты, из них через дверные жалюзийные решетки поступает в коридоры, из которых удаляется наружу через систему вытяжной вентиляции помещений санитарного назначения и через выходы.

3.3.3.6. На сухогрузных транспортных судах, предназначенных для перевозки пылящих грузов, а также на судах технического флота, выполняющих операции, сопровождающиеся пылеобразованием, в системах естественной и искусственной общесудовой вентиляции должны быть установлены фильтры, обеспечивающие эффективную очистку воздуха до параметров, регламентированных ГОСТ 12.1.005—76 «Воздух рабочей зоны». Фильтры должны предусматриваться в снабжении.

3.3.3.7. Воздуховоды приточной вентиляции следует располагать вдали от нагретых поверхностей. Воздуховоды при прокладке в кожухе дымовой трубы или в котельных и машинных шахтах, вблизи выпускных и дымовых труб и других участков с повы-

шенной температурой во избежание вредного нагрева воздуха должны быть теплоизолированы. Для очистки воздуховодов от засорений должны быть предусмотрены отверстия со съемными крышками.

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

3.3.3.9. Автономные вентиляционные системы, не связанные с другими, должны предусматриваться для помещений, в которых возможно выделение вредных газов и специфических запахов (МКО, помещения медицинского назначения, санитарно-гигиенические и санитарно-бытовые, провизионные кладовые и др.).

Для помещений пищеблока, санблоков при каютах и взрывоопасных (малярная, аккумуляторная) должна предусматриваться автономная вытяжная вентиляция. Для других судовых помещений допускается объединять вытяжные системы вентиляции в случае одинаковых санитарных требований к воздушной среде этих помещений.

3.3.3.10. Воздухораспределительные устройства приточной искусственной вентиляции, расположенные в рабочей зоне, должны быть оборудованы удобно управляемыми регулировочными устройствами, позволяющими изменять направление и скорость потока воздуха.

3.3.3.11. Естественная вентиляция должна обеспечивать в судовых помещениях, оборудованных системой вентиляции, эффективный непрерывный воздухообмен в соответствии с табл. 15.

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

3.3.3.13. Отверстия вытяжной вентиляции на камбузе, в хлебопекарне, посудомоечной должны располагаться над источниками тепловыделений (плита, котел, электросковорода, хлебопекарная печь, посудомоечные ванны и др.). Рекомендуется устанавливать легкоснимающиеся коробки, предназначенные для сбора жира. Установка наклонных вентиляционных зонтов над камбузными плитами запрещается.

При оборудовании камбуза бытовой электроплитой допускается в качестве дополнительного средства очистки воздуха устанавливать бытовые электрические воздухоочистители.

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

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

Таблица 15. **Величины воздухообмена и минимальные нормы подачи воздуха в судовых помещениях**

№ п/п	Помещения	Расчетное количество приточного воздуха		Количество вытяжного воздуха, м³/ч или обменов	Примечание
		общее	минимальное на 1 чел., м³/ч		
1	Жилые (каюты)	По расчету на ассимиляцию избыточных тепловыделений	33	По балансу с притоком	Организация воздухообмена в соответствии с п. 3.3.3.5
2	Общественные для пассажиров и экипажа: столовые, кают-компании, салоны (в том числе на скоростных судах), рестораны, бары, кафе, буфеты	То же	20	На 2 обм./ч больше притока	Автономная система вентиляции
	кинозалы	„	20	На 1—2 обм./ч больше притока	То же
	курительные	15 обм./ч	20	20 обм./ч	„
	библиотеки, читальни	По расчету на ассимиляцию избытсчных тепловыделений	20	По балансу с притоком	„
	спорткаюты, спортзалы	То же	33	На 2 обм./ч больше притока	„
3	Санитарно-бытовые:				
	прачечные	По расчету на ассимиляцию избыточных тепловыделений	33	На 5 обм./ч больше притока	„
	гладильные; сушилки	30 обм./ч	33	40 обм./ч	„
	кладовые грязного и чистого белья	10 обм./ч	33	12 обм./ч	Общесудовая система вентиляции
	парикмахерские	Не менее 10 обм./ч	33	На 5 обм./ч больше притока	То же
	фотоателье, киоски и т. п.	8—10 обм./ч	50	Фотоателье на 2 обм./ч больше притока	Общесудовая система вентиляции
	спецодежды	6—8 обм./ч	50	8—10 обменов	Автономная система вентиляции
4	Санитарно-гигиенические:				
	туалеты	—	—	50 м³/ч на один унитаз и 25 м³/ч на один писсуар	Вытяжная автономная вентиляция
	ванны, душевые, бани, индивидуальные туалеты с ванной или душем	—	—	10 обм./ч	То же
	умывальники, одевальные, раздевальные	—	33	10 обм./ч	„
5	Медицинского назначения:				
	амбулатория, кабинет врача	По расчету на ассимиляцию избыточных тепловыделений	33	На 1—2 обм./ч больше притока	Автономная система вентиляции
	изолятор, санитарная каюта	То же	50	На 1—2 обм./ч больше притока	То же
6	Пищевого блока:				
	камбузы, хлебопекарни, подогрева пищи	„	50	На 5 обм./ч больше притока	„
	подготовительные:				
	разделочные овощей, рыбы, мяса, хлеборезки	6 обм./ч	33	8 обм./ч	„
	буфетная, посудомоечная	По расчету на ассимиляцию избыточных тепловыделений	33	На 5 обм./ч больше притока	„
7	Продовольственные кладовые для хранения мороженой продукции:				
	мяса и мясопродуктов	2—4 обм./сут.	—	По балансу с притоком	„
	рыбы и рыбопродуктов	То же	—	То же	„
	молочных продуктов и яиц	1—2 обм./сут	—	„	„

Продолжение табл. 15

№ п/п	Помещения	Расчетное количество приточного воздуха		Количество вытяжного воздуха, м³/ч или обменов	Примечание
		общее	минимальное на 1 чел., м³/ч		
	овощей и картофеля	4—6 обм./сут	—	6—7 обм./сут	Автономная система вентиляции
	сухих продуктов	5 обм./сут	—	По балансу с притоком	То же
	суточного запаса хлеба	1—2 обм./сут	—	То же	„
8	Служебные:				
	рулевые, штурманские, радиорубки и телерубки, багермейстерские	По расчету на ассимиляцию избыточных тепловыделений	33	По балансу с притоком	Общесудовая система вентиляции
9	Административные и административно-хозяйственные (канцелярии, почтовые, телефонные станции и т. п.)	8—10 обм./ч	33	На 2 обм./ч притока	То же
10	Энергетическое отделение:				
	помещения главных и вспомогательных механизмов и котлов	По расчету на ассимиляцию избыточных тепловыделений и газовых загрязнений (принимается большее из значений)	—	По балансу с притоком за вычетом воздуха, потребляемого механизмами	Автономная система вентиляции
	мастерские с источниками выделения тепла, вредных газов и других примесей	То же	50	На 2 обм./ч больше притока	То же
	помещения хладоновых холодильных машин	По балансу с вытяжкой	—	20 обм./ч	„
	насосные отделения танкеров	35—40 обм./ч	—	40—45 обм./ч	„
	ЦПУ	По расчету на ассимиляцию избыточных тепловыделений	50	По балансу с притоком	„
11	Хозяйственные кладовые:				
	ковров, матрасов, культинвентаря, буфетного снабжения и т. п.	10 обм./ч	—	12 обм./ч	Судовая система вентиляции
12	Кладовые судового снабжения:				
	шкиперские, малярные	10 обм./ч	—	12 обм./ч	Автономная система вентиляции

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

Естественный приток допускается только в машинных отделениях скоростных судов и судов мощностью до 420 кВт (600 э. л. с.).

Для всех судов допускается естественная вытяжная вентиляция МКО.

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

3.3.3.16. Воздухообмен в машинных и котельных отделениях и других помещениях с тепло- и газовыделениями должен полностью исключать попадание загрязненного воздуха в коридоры жилых помещений.

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

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

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

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

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

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

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

3.3.3.21. Испытание форсунок дизелей и котлов должно производиться в выгородках, оборудованных вытяжной искусственной вентиляцией или на закрытых стендах, исключающих разбрызгивание топлива.

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

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

3.3.4. Система кондиционирования воздуха

3.3.4.1. На судах I группы системой круглогодичного кондиционирования воздуха должны быть оборудованы помещения жилые и общественные, медицинского назначения, служебные и ЦПУ, административные и административно-хозяйственные при наличии постоянных рабочих мест, пищеблока (без тепловыделений).

Скоростные суда, предназначенные для эксплуатации в районах с наружной расчетной температурой воздуха 25 °С и выше, должны быть оборудованы системой летнего кондиционирования воздуха.

На остальных судах устройство систем кондиционирования рекомендуется.

Примечание. Суда I группы, эксплуатация которых ограничивается северными и умеренными районами, могут быть оборудованы только системой зимнего кондиционирования.

3.3.4.2. Системы кондиционирования воздуха должны обеспечивать в помещениях жилых, общественных, медицинского назначения, служебных и ЦПУ, административных и административно-хозяйственных, пищеблока (без тепловыделений) микроклиматические условия в соответствии с требованиями табл. 13, 14.

На рабочие места в помещениях пищеблока (с тепловыделениями), посты управления механизмами в энергетических отделениях, мастерские и прачечные должен подаваться воздух от системы кондиционирования в соответствии с требованиями п. 3.3.1.2.

3.3.4.3. Организация воздухообмена при устройстве систем кондиционирования воздуха должна отвечать требованиям пп. 3.3.3.8, 3.3.3.9 и 3.3.3.10 Правил. Взаимное расположение приточных и вытяжных вентиляционных устройств не должно допускать попадания удаляемого воздуха в приточные устройства системы кондиционирования воздуха.

Примечание. При подаче воздуха в медицинские помещения от центральной системы кондиционирования в приточных и вытяжных воздухопроводах должны предусматриваться устройства (невозвратные клапаны), предотвращающие выход воздуха из медицинских помещений при неработающей системе.

3.3.4.4. Для жилых и общественных помещений на судах, оборудованных системой кондиционирования, количество подаваемого наружного воздуха должно быть не ниже величин, указанных в табл. 15.

3.3.4.5. В системе кондиционирования воздуха допускается устройство рециркуляции воздуха.

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

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

В системах кондиционирования воздуха необходимо предусмат-

ривать очистку приточного наружного, а также рециркуляционного воздуха от пыли.

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

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

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

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

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

3.3.4.9. В жилых и общественных помещениях конструкции концевых воздухораспределительных устройств должны обеспечить:

индивидуальное регулирование температуры воздуха помещений не менее чем на ±2 °С за счет изменения температуры подаваемого воздуха или путем изменения его количества, но не ниже величины, требуемой санитарными нормами (табл. 15);

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

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

3.4. ОСВЕЩЕНИЕ

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

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

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

3.4.3. Коэффициент естественной освещенности (КЕО) в помещениях, размещенных в корпусе судна, где предусмотрено естественное освещение, должен быть не менее 0,2.

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

3.4.4. Минимальные значения коэффициента естественной освещенности в помещениях надстроек должны быть не ниже значений, приведенных в табл. 16.

Таблица 16. **Нормы коэффициента естественной освещенности в помещениях надстроек**

Помещения	Нормы КЕО
Служебные, жилые, общественные и вспомогательные:	
каюты экипажа и пассажиров	0,5
салоны, кают-компании, читальни	1,0
пищевые блоки	1,0
амбулатории, процедурные	1,0
Производственно-технические:	
штурманские рубки	1,5
рулевые рубки	2,0
радиорубки	1,5

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

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

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

3.4.5. Искусственное освещение судовых помещений должно соответствовать требованиям Норм искусственного освещения на судах речного флота № 2109—79 (приложение VI).

4. ЗАЩИТА ОТ ВРЕДНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ФАКТОРОВ СУДОВОЙ СРЕДЫ

4.1. ЗАЩИТА ОТ ДЕЙСТВИЯ ШУМА И ВИБРАЦИИ

4.1.1. Предельно допустимые уровни шума и вибрации должны соответствовать действующим Санитарным нормам шума и вибрации, установленным в зависимости от назначения помеще-

ний, длительности воздействия шума и вибрации и условий пребывания экипажа и пассажиров на судне соответственно классификации судов по настоящим Правилам.

Примечание. Классификацию судов по Санитарным нормам вибрации необходимо рассматривать в соответствии с классификацией судов, изложенной в п. 1.3.1 Правил.

4.1.2. Для проверки эффективности комплекса мероприятий по обеспечению допустимых уровней шума и вибрации необходимо производить контроль уровней шума и вибрации на основном спецификационном режиме в процессе приемосдаточных испытаний на головных судах и судах, прошедших ремонт или переоборудование, что могло бы привести к изменению уровней шума и вибрации в помещениях и на палубах судна.

Замеры производятся во всех нормируемых судовых помещениях и на рабочих местах с определением уровней шума и вибрации в октавных полосах частот по программе, согласованной с учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.

4.1.3. На серийных судах объем и сроки выполнения дополнительных мероприятий по снижению шума и вибрации на рабочих местах и в помещениях, где при испытании головного судна выявлено превышение санитарных норм, согласовываются с органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы в установленном порядке. После выполнения согласованных дополнительных мероприятий повторно производятся виброакустические испытания в объеме, предусмотренном для головного судна.

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

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

4.1.6. Технико-экономическое обоснование должно содержать:

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

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

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

4.1.7. В целях ограничения шумового воздействия на экипажи, пассажиров и население прибрежной зоны должны соблюдаться требования ГОСТ 17.2.4.04—82 «Охрана природы. Атмосфера. Нор-

мирование внешних шумовых характеристик судов внутреннего и прибрежного плавания».

4.1.8. Допустимые уровни внешнего шума судов, измеренные на расстоянии 25 м от плоскости борта, должны соответствовать требованиям ГОСТ 17.2.4.04—82.

Измерения уровней внешнего шума судов необходимо производить в соответствии с требованиями ГОСТ 17.2.4.04—82 по программе, согласованной с учреждениями санитарно-эпидемиологической службы. Контролю подлежат головные суда в процессе приемосдаточных испытаний, построенные после 01.07.84 г., а также серийные суда, технические проекты которых утверждены после 01.07.84 г.

4.2. ЗАЩИТА ОТ ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫХ ПОЛЕЙ РАДИОЧАСТОТ

4.2.1. В целях защиты экипажа от воздействия электромагнитных полей, создаваемых аппаратурой радиосвязи и радиолокации, должны соблюдаться требования Правил. Передатчики радиосвязи являются источниками полей ВЧ и УВЧ диапазона, радиолокационные станции СВЧ-диапазона.

4.2.2. Интенсивность электромагнитного поля (ЭМП) на рабочем месте в местах возможного пребывания персонала, обслуживающего установки, генерирующие электромагнитную энергию, не должна превышать предельно допустимых уровней в диапазоне частот:

по электрической составляющей

60 кГц ... 3 МГц — 50 В/м;
3 МГц ... 30 МГц — 20 В/м;
30 МГц ... 50 МГц — 10 В/м;
50 МГц ... 300 МГц — 5 В/м;

по магнитной составляющей

60 кГц ... 1,5 МГц — 5 А/м;
30 МГц ... 50 МГц — 0,3 А/м.

Плотность потока энергии ЭМП в диапазоне частот 300 МГц... ... 300 ГГц (СВЧ) следует устанавливать из допустимого значения энергетической нагрузки на организм и времени пребывания в зоне облучения. Во всех случаях она не должна превышать 10 Вт/м^2 (1000 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, равное 2Вт·ч/м^2 (200 мкВт·ч/см^2); в случае облучения от вращающихся и скани-

рующих антенн — 20 Вт·ч/м² (2000 мкВт·ч/см²; T — время пребывания в зоне облучения.

Доза рентгеновского облучения персонала не должна превышать действующих гигиенических норм.

Для плавсостава, профессионально не связанного с эксплуатацией радиопередающих устройств, предельно допустимые напряженности электрического поля на рабочих местах и в местах возможного пребывания личного состава на открытых районах судов, в зависимости от времени воздействия, определяются по формулам:

для диапазона СЧ (0,3—3 МГц)

$$E_{\text{ПДУ}} = \frac{250 \text{ В/м} \cdot \text{ч}}{T}; \quad (1)$$

для диапазона ВЧ (3—30 МГц)

$$E_{\text{ПДУ}} = \frac{100 \text{ В/м} \cdot \text{ч}}{T}, \quad (2)$$

где $E_{\text{ПДУ}}$ — предельно допустимое значение напряженности электрического поля, В/м; T — продолжительность воздействия, ч.

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

4.2.3. На судах должны быть предусмотрены следующие меры защиты от 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;

при размещении открытого фидера в необслуживаемом 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.

4.2.4. Наиболее эффективным средством защиты радиооператоров от воздействия ВЧ электромагнитных полей является дистанционное управление радиопередатчиками. При отсутствии дистанционного управления следует рационально размещать передатчики и элементы фидерных линий в специально предназначенных помещениях.

4.2.5. Защита от облучения электромагнитными полями на открытых районах палуб судов обеспечивается проведением конструктивных и организационных мероприятий, разрабатываемых на основании расчетов по прогнозированию интенсивности ЭМП.

Уточнение мероприятий по защите производится после проведения замеров действительных уровней ЭМП.

Конструктивная защита обеспечивается рациональным размещением передающих антенн радиопередатчиков и РЛС и применением защитных экранов.

Антенны следует размещать так, чтобы на открытых палубах, где предусматривается нахождение людей, а также в помещениях судна, где возможно облучение через иллюминаторы, интенсивность излучения была возможно меньшей.

Антенны (снижения антенн) радиопередатчиков должны иметь леерные ограждения, радиус которых определяется исходя из интенсивности ЭМП, установленной при расчетах уровня напряженности ЭМП и архитектурных особенностей судна.

На леерных ограждениях следует устанавливать табло с надписью: «Пребывание людей запрещено. ВЧ излучение».

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

4.2.6. Измерение напряженности и плотности потока энергии ЭМП должно производиться после постройки или модернизации судна.

4.3. ЗАЩИТА ОТ ИНФРАКРАСНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ

4.3.1. В целях защиты экипажа судов от неблагоприятного воздействия длинноволнового инфракрасного излучения поверхностей оборудования, трубопроводов и ограждений, являющихся источниками такого излучения, эти поверхности должны быть изолированы (герметизация, теплоизоляция, экранирование, отведение тепла и т. д.) для предотвращения или ограничения выделения конвекционного и лучистого тепла в судовые помещения. Фланцевые соединения и арматуру трубопроводов рекомендуется изолировать съемной теплоизоляцией. При этом, в соответствии с действующими гигиеническими нормами, интенсивность инфракрасного излучения на расстоянии 1 см от нагретой поверхности оборудования и ограждений в рабочей зоне не должна превышать 0,2 кал/см^2 или температура нагретых поверхностей оборудования и ограждений на рабочих местах не должна превышать 40 °С.

4.3.2. Для снижения интенсивности инфракрасного излучения рекомендуется использовать изоляцию с гладкой поверхностью. Переборки, 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. Методы изменения инфракрасных излучений приведены в приложении VII.

4.4. ЗАЩИТА ОТ ИОНИЗИРУЮЩИХ ИЗЛУЧЕНИЙ

4.4.1. Если на судне применяются радиоактивные вещества и имеются другие источники ионизирующих излучений, должны

соблюдаться требования действующих санитарных правил при работе с радиоактивными веществами и другими источниками ионизирующих излучений и норм радиационной безопасности.

4.4.2. Не разрешается использовать для надписей и циферблатов шкал приборов светосоставы, содержащие радиоактивные вещества.

4.5. ТРЕБОВАНИЯ К СИНТЕТИЧЕСКИМ ПОЛИМЕРНЫМ МАТЕРИАЛАМ И ЗАЩИТА ОТ СТАТИЧЕСКОГО ЭЛЕКТРИЧЕСТВА

4.5.1. Синтетические полимерные материалы, применяемые для строительства, изоляции, отделки и окраски обитаемых помещений судна (жилые, общественные, служебные, медицинского назначения, пищеблока и продовольственных кладовых и др.), где источник загрязнения воздуха не связан с технологическим процессом, а также для изготовления и отделки мебели и оборудования не должны выделять токсичные вещества и загрязнять помещения пылью в концентрациях, превышающих допустимые для атмосферного воздуха населенных мест; не должны благоприятствовать развитию микроорганизмов (плесени) и поселению грызунов.

4.5.2. Напряженность поля статического электричества, генерируемого на поверхность полимерного материала, контактирующего с человеком, не должна превышать 20 $кВ \cdot м^{-1}$.

4.5.3. Применение синтетических полимерных материалов и изделий из них допускается только при наличии разрешения Минздравов союзных республик. Область применения, температурные режимы эксплуатации и насыщенность материалами помещений судна должны строго соответствовать условиям разрешения.

Примечание. Насыщенность судовых помещений синтетическими полимерными материалами определяется отношением поверхностей материалов к объему помещения ($м^2/м^3$), а для некоторых материалов — отношением массы материала к объему помещения ($кг/м^3$).

4.5.4. Насыщенность исчисляется для каждого материала, независимо от того, перекрыта ли его поверхность другим материалом. Для конструкций, имеющих покрытия полимерными материалами с обеих сторон (мебель, переборки и т. п.), насыщенность определяется по сумме обеих поверхностей.

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

Материалы, используемые в качестве палубных покрытий в обитаемых помещениях, должны быть стойкими к истиранию и не давать трещин.

4.5.6. При строительстве судов допускается использовать синтетические полимерные материалы, входящие в Перечень синте-

тических полимерных материалов, допущенных к применению в судостроении и судоремонте, утвержденный Минздравом СССР.

4.5.7. При строительстве судов за рубежом или использовании импортных синтетических полимерных материалов при строительстве в СССР каждый материал должен иметь разрешение Минздрава СССР, выдаваемое на основании Медицинского сертификата о допуске полимерного материала (комплекса материалов) для судостроения по форме, утвержденной Главным государственным санитарным врачом СССР (приложение VIII).

Для судостроения могут также использоваться синтетические полимерные материалы, входящие в Единый для стран — членов СЭВ перечень материалов, допущенных по токсиколого-гигиеническим показателям для применения в судостроении до 1990 г.

5. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ПРОНИКНОВЕНИЯ ГРЫЗУНОВ В СУДОВЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

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

ЧАСТЬ II. САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ВЫПОЛНЕНИЮ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ СУДОВ

6. СОДЕРЖАНИЕ ЖИЛЫХ ПОМЕЩЕНИЙ

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

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

6.2. Не разрешается производить посадку пассажиров сверх установленной пассажировместимости для данного судна, а также если судно не приведено в должное санитарное состояние.

6.3. Не разрешается проживать на судах членам экипажа, не обеспеченным отдельными спальными местами.

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

6.5. Все члены экипажа должны быть обеспечены постельными

принадлежностями: матрацами с чехлами, подушками, одеялами, полотенцами и постельным бельем не менее двух смен.

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

6.7. Смена постельного белья производится не реже одного раза в 7 дней. Подушки, одеяла и матрацы не реже, чем каждые 3 мес, должны подвергаться проветриванию, просушке и очистке. Тканевые одеяла должны подвергаться стирке по мере загрязнения, но не реже одного раза в месяц. По эпидемиологическим показаниям и требованию санитарно-эпидемиологической службы должна производиться дезинфекция постельных принадлежностей.

6.8. Суда должны быть обеспечены в достаточном количестве средствами механизации для проведения уборочных работ, уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами. Уборочный инвентарь должен иметь соответствующую маркировку и храниться в отдельном помещении (шкафу).

6.9. Перевозка пассажиров на открытых палубах разрешается только в летний период года.

7. СОДЕРЖАНИЕ ПОМЕЩЕНИЙ И ОБОРУДОВАНИЯ СУДОВОГО ПИЩЕВОГО БЛОКА

7.1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

7.1.1. Все помещения пищевого блока должны подвергаться текущей уборке и содержаться в чистоте.

7.1.2. Генеральная уборка помещений пищевого блока на судах должна производиться в каждом конечном пункте рейса, но не реже одного раза в 7 дней, с применением моющих и обеззараживающих средств (1%-ный осветленный раствор хлорной извести или 0,5%-ный раствор хлорамина).

7.1.3. Запрещается посещать производственные помещения пищевого блока посторонним лицам. Должностные лица при посещении пищевого блока должны надевать чистые белые халаты.

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

7.1.5. Разделочные доски, ножи должны иметь четкую маркировку на боковой поверхности (ребре): СМ — сырое мясо, СР — сырая рыба, СО — сырые овощи, ВМ — вареное мясо, ВР — вареная рыба, ВО — вареные овощи, КО — квашеные овощи.

Примечание. *На грузовых и буксирных судах с численностью экипажа* до 10 чел. число разделочных досок может быть уменьшено до 3—4 шт. при условии их тщательной зачистки и мойки горячей водой после использования.

7.2. ПРИЕМ И ХРАНЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, РЕАЛИЗАЦИЯ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

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

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

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

Лица, занятые на судах погрузкой пищевых продуктов, а также лица, отвечающие за сохранность, должны быть обеспечены чистой спецодеждой, обувью, рукавицами. Это имущество должно храниться отдельно и использоваться только для указанных целей.

7.2.3. Качество поступающих на судно пищевых продуктов проверяется кладовщиком и поваром. Участие медицинского работника в проверке пищевых продуктов на судне обязательно, если возникает сомнение в доброкачественности продуктов.

7.2.4. Пищевые продукты, относящиеся к категории особо скоропортящихся, должны приниматься на судно по сертификатам, в которых указываются:

дата и время изготовления каждого вида продуктов;

дата и время отправления с предприятия-изготовителя;

режим хранения и предельный срок реализации продукта на судне;

фамилия лица, ответственного за качество изготовления и транспортировку продукта.

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

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

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

7.2.8. Запрещается совместно хранить сырые продукты или полуфабрикаты с готовыми, испорченные или подозрительные по качеству вместе с доброкачественными. Запрещается хранить в помещениях вместе с пищевыми продуктами тару, хозяйственные материалы, непищевые товары и т. п. Сильнопахнущие продукты (сельди, специи и т. д.) должны храниться отдельно от остальных продуктов.

7.2.9. В судовых охлаждаемых провизионных кладовых при хранении скоропортящихся и других продуктов необходимо соблюдать следующие условия:

охлажденное и мороженое мясо должно подвешиваться на крюках из нержавеющей стали так, чтобы туши не соприкаса-

лись между собой, с переборками и полом кладовой. При хранении на льду мясные туши должны быть разложены в один ряд на чистых стеллажах и клеенке; запрещается хранение незатаренных пищевых продуктов (мяса, рыбы) непосредственно на льду;

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

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

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

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

молоко непастеризованное подлежит обязательному кипячению перед употреблением.

7.2.10. При отсутствии на судах охлаждаемых кладовых или шкафов хранение фляжного молока не разрешается.

7.2.11. Кисломолочные продукты (сметана, творог) должны храниться в таре, в которой они доставлены. После вскрытия тара должна накрываться крышками, предохраняющими продукт от загрязнения. Запрещается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной.

7.2.12. Сыры должны храниться в охлаждаемых камерах. Крупные круги сыра должны храниться без тары на деревянных стеллажах. При укладывании сыров один на другой должны быть прокладки из картона или фанеры. Сыры в мелкой расфасовке должны храниться на полках или деревянных стеллажах.

7.2.13. Столовое яйцо должно храниться в таре или выложенным на лотки.

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

7.2.15. Сыпучие продукты должны храниться в ларях с крышками или на стеллажах в мешках. Мешки укладывают штабелем, не более 8 шт. в высоту. Для предупреждения слеживания и возгорания муки при хранении более двух недель между мешками с мукой должны прокладываться деревянные решетки. Макаронные изделия хранят в ящиках.

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

7.2.16. Запрещается закупка, заготовка и использование в судовых пищеблоках неклейменного мяса и птицы, непотрошенной птицы, утиных и гусиных яиц.

7.2.17. Запрещено приготовление на судах мясного и рыбного студней, паштетов, сырковой массы, простокваши-самокваса. Про-

кисшее молоко может использоваться только для выпечки изделий (блинов, кулебяк и др.).

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

На судах, имеющих холодильные камеры с температурой —12 °С, возможна реализация отдельных субпродуктов 1-й категории: языки, печень, почки, сердце, мозги. При этом недопустимо нарушение температурного режима во время хранения их и транспортировки. Субпродукты, подвергшиеся частичной дефростации, подлежат реализации в сроки, регламентированные для особо скоропортящихся продуктов. Срок хранения субпродуктов не должен превышать 1 мес.

7.2.18. Приготовление кондитерских изделий с кремом и мороженого может быть разрешено только на крупных пассажирских судах при наличии необходимых для этого условий (отдельного помещения и холодильной камеры) и при строгом выполнении технологических и санитарных требований.

Режимы хранения продуктов приведены в табл. 17.

Таблица 17. **Режимы хранения продуктов в охлаждаемых кладовых на судах речного флота**
(при сроке хранения до 3 мес)

Кладовые	Температура хранения, °С
Мороженого мяса, мясопродуктов	—12
Мороженой рыбы, рыбопродуктов	—12
Совместного хранения мороженого мяса и рыбы	—12
Масла, жиров, копченостей	—4...—6
Яиц, молочных продуктов	0...—1
Совместного хранения овощей, зелени, картофеля, фруктов, соленых и консервированных продуктов, соков, напитков	+2...+6

Примечания: 1. Вареные колбасы хранить в данной камере не более 2 сут.

2. При температуре —8 ... —10 °С сроки хранения мороженого мяса и рыбы сокращаются до 1 мес.

7.3. ХРАНЕНИЕ И РЕАЛИЗАЦИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВЫХ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

7.3.1. Хранение и реализация полуфабрикатов и готовых изделий (особо скоропортящихся продуктов) производится в соответствии с санитарными правилами «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов», утвержденными Минздравом СССР.

7.3.2. До момента раздачи первые и вторые блюда должны находиться на горячей плите не более 2—3 ч, горячие овощные — не более 1 ч при температуре не ниже 75 °С.

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

оставшаяся пища должна быть охлаждена до температуры не выше 8 °С;

срок хранения пищи в охлажденном виде не должен превышать 12 ч;

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

7.3.4. Запрещается смешивать свежеприготовленную пищу с остатками от предыдущего дня, а также с пищей, приготовленной в более ранние сроки того же дня.

7.3.5. При выпечке хлеба в судовых пищеблоках качество его должно отвечать требованиям действующего государственного стандарта.

7.3.6. Питание экипажа и пассажиров на судах осуществляется на основании действующих нормативов, утвержденных соответствующими ведомствами и согласованных с Минздравом СССР. Контроль за организацией рационального питания на судах возлагается на судовых медицинских работников, органы и учреждения санитарно-эпидемиологической службы на водном транспорте (портовые, бассейновые и линейные СЭС) в порядке Госсаннадзора.

7.4. РЕЖИМ МЫТЬЯ ПОСУДЫ

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

7.4.2. Режим мытья столовой посуды вручную должен быть следующим: после механического удаления остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой посуда моется в первой ванне (секции) щеткой или мочалкой в воде, имеющей температуру 50 °С, с добавлением разрешенных органами здравоохранения моющих средств. Во второй ванне посуда моется с добавлением 0,2%-ного раствора осветленной хлорной извести или 0,2%-ного раствора хлорамина с экспозицией не менее 10 мин. Ополаскивается посуда в третьей ванне в проточной воде температурой не ниже 65 °С, для чего посуда погружается в металлические сетки. Там, где экспозиция в процессе работы не может быть выдержана, во вторую ванну добавляется моющее средство в количестве, вдвое уменьшенном, чем в первую ванну.

Посуда должна просушиваться в сушильном шкафу, а при его отсутствии — на специальных полках или решетках. Вытирать посуду полотенцем не допускается.

Приборы (ложки, вилки, ножи) моются с добавлением моющих средств с последующим ополаскиванием горячей проточной водой при температуре не ниже 65 °С. Рекомендуется кипятить или прокаливать столовые приборы.

Примечание. В приложении IX дан перечень моющих средств, допущенных для мытья посуды.

7.4.3. Стеклянная посуда моется в моечной ванне в двух отделениях водой, имеющей температуру 50... 60 °С, с добавлением в первое отделение разрешенных моющих средств. В ресторанах разрешается вытирать стеклянную посуду предназначенными для этой цели полотенцами.

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

7.4.5. Пищеварочные котлы и другая камбузная посуда, а также тара из-под полуфабрикатов освобождаются от остатков пищи и подвергаются мойке горячей водой, имеющей температуру 50 °С, с добавлением моющих средств, и ополаскиваются горячей водой с температурой не ниже 65 °С. Разрешается ополаскивать пищеварочные котлы и другое громоздкое оборудование при помощи гибкого шланга с душевой насадкой.

Примечание. Запрещается соскабливать пригоревшую пищу с посуды. Образовавшиеся корочки следует отмачивать теплой водой с добавлением кальцинированной соды.

7.4.6. Оборудование и инвентарь после работы нужно разбирать, тщательно промывать и насухо вытирать.

7.4.7. Мелкий деревянный инвентарь (разделочные доски, лопатки, мешалки и пр.) после мытья горячей водой (50 °С) с добавлением моющих средств должны дополнительно обрабатываться горячей водой не ниже 65 °С, а затем просушиваться на решетчатых металлических стеллажах.

7.4.8. Щетки и мочалки для мытья посуды следует ежедневно тщательно промывать, применяя моющие средства, кипятить в течение 10—15 мин, просушивать и хранить в специально выделенном месте.

7.4.9. В нерабочее время чистую посуду и инвентарь необходимо хранить в специальных шкафах, на закрытых стеллажах.

7.5. ПРАВИЛА ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ ПЕРСОНАЛА ПИЩЕВЫХ БЛОКОВ. РЕСТОРАНОВ, СТОЛОВЫХ, БУФЕТОВ, БАРОВ, КАФЕ

7.5.1. Каждый работник пищеблока на своем рабочем участке несет ответственность за выполнение правил личной гигиены, содержание рабочего места и выполнение технологических и санитарных требований.

7.5.2. Все работники пищевого блока должны строго соблюдать правила личной гигиены. Перед началом работы они должны принимать душ. Во время работы должны быть опрятно одеты. Санодежда, а также руки работников должны быть постоянно чистыми, ногти коротко острижены, волосы подобраны под аккуратно надетый колпак, косынку или наколку. При необходимости, кроме обычной санитарной одежды, должны надеваться нарукав-

нники и фартуки из водонепроницаемого материала. Работники пищевого блока должны сообщать судовому врачу о полученных порезах, ушибах и других ранениях.

7.5.3. Работникам пищеблока запрещается: посещать в санитарной одежде уборные и приступать к работе, не вымыв тщательно руки с мылом и щеткой; застегивать санитарную одежду булавками, а также хранить в карманах курток и халатов папиросы, булавки, деньги и другие посторонние предметы; носить броши, кольца, бусы, серьги, клипсы, значки и т. п.; принимать пищу и курить в производственных и складских помещениях. Прием пищи и курение разрешается только в специально отведенном для этого помещении или месте.

7.5.4. Все работники судового пищевого блока, в том числе и вновь поступающие, должны сдать санитарный минимум. В дальнейшем, через каждые два года, на контрольных семинарах проверяется знание ими санитарного минимума.

7.5.5. К работе в пищеблоке не допускаются лица, не прошедшие специального медицинского осмотра и профилактического обследования.

7.5.6. Работники пищеблока в соответствии с характером выполняемой работы должны быть обеспечены санитарной одеждой из белого легко стирающегося материала (не менее трех комплектов на каждого работающего), а также нарукавниками и фартуками из водонепроницаемого материала. Смена санитарной одежды должна производиться по мере ее загрязнения, но не реже одного раза в два дня.

Персонал, обслуживающий пассажирские рестораны, столовые, буфеты, бары, а также кают-компании и столовые экипажа, может быть одет в форменное платье или костюм, используемые только при исполнении своих обязанностей.

7.5.7. Запрещается привлекать персонал пищевого блока, участвующий в приготовлении пищи, для уборки санитарно-гигиенических и санитарно-бытовых помещений, а также для погрузки и выгрузки багажа пассажиров и других аналогичных работ.

7.5.8. Запрещается персоналу судового пищевого блока в санитарной одежде производить стирку, уборку помещений пищевого блока, погрузку пищевых продуктов; надевать санитарную одежду под пальто, пиджак и т. п.

7.5.9. Посещение помещений пищевого блока посторонними лицами запрещается. Должностные лица, посещающие помещения пищевого блока во время приготовления и раздачи пищи, должны надевать чистые халаты.

7.6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА САНИТАРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПИЩЕБЛОКА

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

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

7.6.3. За санитарное состояние самостоятельных буфетов на пассажирских судах, а также качество продаваемых в них продуктов несет ответственность заведующий буфетом.

7.6.4. Каждый работник пищеблока на своем рабочем участке несет ответственность за выполнение правил личной гигиены, содержание рабочего места и выполнение технологических и санитарных требований.

Директор ресторана несет ответственность за выполнение санитарных требований персоналом, обслуживающим пассажиров в ресторане.

7.6.5. Судовой медицинский персонал осуществляет контроль за санитарным состоянием помещений, оборудования и инвентаря пищевого блока, помещений приема пищи (кают-компаниями, столовыми, ресторанами, кафе, барами и буфетами) с соответствующими записями в журнале санитарного осмотра судна о всех выявленных санитарно-гигиенических нарушениях.

Судовой медицинский персонал постоянно следит за качеством приготовленной пищи, делая соответствующие отметки в бракеражном журнале, проводит осмотр работников пищевого блока на наличие гнойничковых заболеваний, отмечая выявленные случаи в специальном журнале.

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

8. СУДОВЫЕ СИСТЕМЫ

8.1. СИСТЕМЫ ВОДОСНАБЖЕНИЯ

8.1.1. Качество воды, используемой на судах для хозяйственно-питьевых целей, независимо от способа ее поступления на судно, должно отвечать требованиям ГОСТ 17.1.3.09—82 «Охрана природы. Гидросфера. Требования к хозяйственно-питьевому водообеспечению судов».

8.1.2. Насосы системы хозяйственно-питьевого водоснабжения при раздельных системах питьевой и мытьевой воды запрещается использовать не по прямому назначению.

8.1.3. Все емкости и трубопроводы для воды хозяйственно-питьевого назначения (питьевой и мытьевой воды) после окончания их строительства или ремонта перед сдачей в эксплуатацию, а также после зимнего отстоя должны быть тщательно очищены, промыты и подвергнуты дезинфекции.

8.1.4. Не разрешается входить в емкости для хранения воды хозяйственно-питьевого назначения (питьевой, мытьевой) без соответствующей спецодежды (чистые, предварительно обеззараженные комбинезоны, резиновые сапоги и перчатки).

8.1.5. Все несамоходные пассажирские и грузовые суда (дебаркадеры, пристани, плаврестораны, плавбуфеты и др.), самоходные суда, используемые во время навигации как стоечные (гостиницы, брандвахты и др.) и другие суда, постоянно стоящие у берега, должны обеспечиваться водой в соответствии с требованиями ГОСТ 17.1.3.09—82.

8.1.6. Дезинфекция судовой системы хозяйственно-питьевого назначения (питьевой и мытьевой) во время стоянки организуется и производится санитарно-эпидемиологической службой порта или бассейна совместно с экипажем судна или береговой командой при участии механика судна или другого специально выделенного лица из числа комсостава, ответственного за обслуживание и исправность указанных систем.

8.1.7. Дезинфекция систем водоснабжения производится после следующего:

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

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

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

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

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

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

8.1.9. Сроки хранения и порядок смены запасов воды хозяйственно-питьевого назначения (питьевой и мытьевой) на судах устанавливаются учреждениями санитарно-эпидемиологической службы исходя из длительности рейса, температурных условий хранения, качества воды, емкости цистерн.

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

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

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

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

8.1.13. Цистерны системы водоснабжения, внутренние стенки которых покрыты цементом (см. п. 3.1.6), должны периодически осматриваться, а вода, хранящаяся в этих цистернах, должна подвергаться санитарно-химическим и бактериальным анализам по требованию учреждений санитарно-эпидемиологической службы. Отбор проб производится представителем санэпидстанции и регистрируется в санитарном журнале судна, а результаты анализов сообщаются администрации судна или судовладельцу не позднее чем через 3 дня.

8.1.14. Для приема воды хозяйственно-питьевого назначения (питьевой и мытьевой) внутренние поверхности танков должны быть тщательно подготовлены, покрыты антикоррозионными красками или лаками в соответствии с требованиями Правил, все неровности и углы в них должны быть устранены.

8.1.15. Для наполнения цистерн системы хозяйственно-питьевого назначения (питьевой и мытьевой) из береговых источников или судов-водолеев разрешается использовать только специальные шланги, оборудованные на концах быстросмыкающимися муфтами. Наполнение цистерн через открытые горловины не разрешается.

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

8.1.17. Цистерны воды хозяйственно-питьевого назначения (питьевой и мытьевой) должны периодически осматриваться и очищаться, а по требованию учреждений санитарно-эпидемиологической службы — подвергаться ремонту с последующей дезинфекцией.

8.2. УДАЛЕНИЕ С СУДОВ ЗАГРЯЗНЕННЫХ ВОД, ОТБРОСОВ МУСОРА

8.2.1. Сброс за борт судовых стоков регламентируется требованиями п. 3.2.1 Правил. Не разрешается сброс за борт твердых бытовых отходов и мусора.

8.2.2. Содержимое сборных цистерн хозяйственно-бытовых и сточно-фекальных вод должно перекачиваться на береговые очистные станции или очищаться и обеззараживаться на судовых очистных установках в соответствии с требованиями п. 3.2.8.

В населенных пунктах, где канализация и очистные сооружения отсутствуют и не имеется очистных сооружений на территории порта (пристани), сброс содержимого цистерн производится только в суда-сборщики.

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

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

8.2.5. В целях предупреждения самовольного сброса неочищенных и необеззараженных хозяйственно-бытовых и сточно-фекальных вод за борт на судах выпускные трубы в местах запоров, на клинкетах и задвижках эжекторов пломбируются персоналом теплоходов-сборщиков.

8.3. СИСТЕМЫ ВЕНТИЛЯЦИИ, ОТОПЛЕНИЯ, КОНДИЦИОНИРОВАНИЯ ВОЗДУХА

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ВРЕДНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ШУМА И ВИБРАЦИИ

9.1. На судах, прошедших капитальный ремонт в объеме, приводящем к изменению уровней шума и вибрации, а также выборочно на эксплуатируемых судах, по требованию органов и учреждений санитарно-эпидемиологической службы, судовладельцы должны производить контрольные замеры уровней шума и вибрации. В случае выявления повышенных уровней шума и вибрации

судовладельцы должны проводить мероприятия по обеспечению уровней, согласованных на серию судов по результатам испытаний головного судна с учетом корректировки на серию.

9.2. Учреждения санитарно-эпидемиологической службы осуществляют контроль за выполнением мероприятий по снижению неблагоприятного воздействия шума и вибрации на экипаж и пассажиров судов. На судах, прошедших капитальный ремонт или переоборудование, которые могли привести к изменению уровней шума и вибрации, судовладельцы должны провести контрольные замеры шума и вибрации. При выявлении превышения уровней шума и вибрации судовладельцы обязаны выполнить мероприятия по обеспечению допустимых уровней.

9.3. Наряду с выполнением конструкционных мероприятий при эксплуатации судов рекомендуются также следующие профилактические мероприятия:

сокращение времени непрерывного воздействия шума и вибрации путем изменения режима труда и отдыха экипажей;

инструктаж экипажей судов о неблагоприятном воздействии шума и вибрации и правилах пользования средствами индивидуальной защиты;

применение индивидуальных средств защиты от шума и вибрации в виде вкладышей, противошумовых наушников, шумозащитных шлемов, вибродемпфирующих ковриков, виброгасящей обуви, амортизирующих платформ и др.;

повышение устойчивости организма членов экипажей судов с целью предупреждения возникновения шумовибрационной патологии путем проведения водных процедур, гимнастики, витаминизации пищи и др.

9.4. У входа в помещение с уровнями шума, превышающими 85 дБ А, должна иметься предупредительная табличка с текстом, соответствующим стандарту знака безопасности. Рекомендуется для индивидуального контроля уровней шума использовать дозиметры шума.

10. ЗАЧИСТНЫЕ РАБОТЫ НА СУДАХ

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

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

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

10.3. Не разрешается сброс за борт остатков груза, нефтепродуктов, моющих и отработанных растворов. Слив отходов произ-

водится в специальные береговые сооружения или плавсредства.

10.4. В течение всего периода зачистных работ постоянно контролируются температура, влажность и содержание токсических веществ в воздухе зачищаемых танков и отсеков.

10.5. В зачищаемых танках должна быть устроена общеобменная приточно-вытяжная вентиляция переносными вентиляционными установками.

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

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

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

10.7. Предельно допустимая концентрация вредных веществ в зонах проведения зачистных работ не должна превышать уровней, указанных в табл. 18.

Таблица 18. **Уровни предельно допустимой концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны**

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

Примечание. Приведены преимущественно агрегатные состояния веществ в условиях производства: х — особо опасные, п — парообразные, а — аэрозоли.

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

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

10.10. При прекращении подачи свежего наружного воздуха

зачистные работы приостанавливаются, а рабочие покидают зачищаемый танк или отсек.

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

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

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

11. ПЕРЕВОЗКА ГРУЗОВ

11.1. ПЕРЕВОЗКА ПИЩЕВЫХ ГРУЗОВ И ПИТЬЕВОЙ ВОДЫ

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

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

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

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

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

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

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

цистерны после их опорожнения и молокопроводы немедленно тщательно ополаскиваются теплой (35 °С) водой при помощи шлангов; затем моются 1,0—1,5%-ным раствором кальцинирован-

ной соды или 0,15%-ным раствором каустической соды при температуре от 50 до 70 °С с применением моющих переносных головок, после чего цистерны прополаскиваются дважды горячей водой (70° С) и обрабатываются острым паром;

для мойки цистерн, трубопроводов и оборудования разрешается использовать только питьевую воду. Использование забортной воды или из неизвестного источника запрещается;

на перевозимое молоко должно предъявляться удостоверение (сертификат). К перевозке принимается молоко, которое по своим показателям должно отвечать соответствующему ГОСТу;

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

11.1.6. При перевозке питьевой воды как груза на водоналивных судах должны соблюдаться следующие условия:

перед приемом воды цистерны судна должны быть тщательно промыты водопроводной водой, продезинфицированы;

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

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

шланги для перекачки воды должны храниться на судне в отдельном помещении или в шкафу;

перевозка пассажиров и любого груза на водоналивных судах или использование этих судов для других целей запрещается.

11.2. ПЕРЕВОЗКА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ГРУЗОВ

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

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

Погрузка протравленного зерна производится только механическим способом.

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

11.2.4. Перевозка животных крупными партиями должна производиться на специально оборудованных грузовых судах. Мелкие партии животных и птицы разрешается перевозить на обычных грузовых судах.

Перевозка животных без предъявления ветеринарных свидетельств не разрешается.

11.2.5. При перевозке на судах животных необходимо соблюдать следующие условия:

во время рейса на судах должна производиться чистка животных и мест их размещения. По указанию ветеринарно-санитарного надзора производится одно- или многократная дезинфекция палубы и других помещений судна;

подозрительных на инфекционные болезни и больных животных выгружают в местах, указанных ветеринарно-санитарным надзором, изолируют или уничтожают. Сброс погибших животных за борт судна запрещается;

выгрузка навоза, остатков корма и подстилки производится в портах и на пристанях только в отведенных для этих целей местах; жидкие нечистоты откачиваются с судна на береговые очистные сооружения или суда-сборщики.

11.2.6. Для предупреждения распространения инфекционных заболеваний перевозка кожевенного сырья, пушнины и шкур животных допускается только по предъявлению ветеринарных свидетельств. Шкуры животных, имеющих положительную реакцию на сибирскую язву, должны быть продезинфицированы, осмотрены ветеринарным надзором и только с его разрешения могут быть допущены к перевозке.

11.2.7. При перевозке сухосоленого и пресно-сухого животного сырья (шерсть, волос, щетина, пух, перо и т. п.) на одном судне с мокросоленым кожсырьем последнее должно размещаться отдельно.

11.2.8. Запрещается перевозка пищевых продуктов, фуража, предметов бытового потребления на одном судне с кожей, мехами и прочим сырьем животного происхождения.

11.2.9. Транспортировка сельскохозяйственных минеральных удобрений производится согласно требованиям Санитарных правил по хранению, транспортировке и применению минеральных удобрений в сельском хозяйстве, утвержденных Главным государственным санитарным врачом СССР.

11.3. ПЕРЕВОЗКА ТОКСИЧЕСКИХ ГРУЗОВ

11.3.1. Перевозка токсических грузов производится только на грузовых или специальных судах.

При перевозке токсических грузов администрация порта (пристани) обязана заблаговременно предупредить об этом санитарно-эпидемиологическую службу на водном транспорте и сообщить ей пункты погрузки и выгрузки.

На токсические грузы должны быть предъявлены сертификаты, в которых указываются основные химико-физические особенности перевозимых веществ.

11.3.2. При наличии на судне токсических грузов экипаж должен быть обеспечен необходимыми средствами индивидуальной защиты. Команда должна быть ознакомлена с мерами предосто-

рожности при перевозке данного вида груза. После окончания работ команда проходит санитарную обработку.

11.3.3. После разгрузки судна грузовые помещения, в которых находились токсические грузы, должны быть тщательно осмотрены при соблюдении всех мер техники безопасности, очищены от остатков груза, а при необходимости остатки груза химически нейтрализуются.

11.3.4. При перевозке токсических грузов (ядовитые жидкости, этилированные нефтепродукты и т. п.) посещение насосных отделений, танков, коффердамов и других помещений может допускаться только в том случае, если концентрация токсических веществ в воздухе указанных помещений не превышает предельно допустимых значений, утвержденных Главным государственным санитарным врачом СССР.

11.3.5. Грузовые операции с токсическими грузами должны регулироваться ведомственными инструкциями, согласованными с органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.

11.3.6. При погрузке и разгрузке пека должны строго соблюдаться требования Санитарных правил при транспортировке и работе с пеками в морских и речных портах, утвержденных Главным государственным санитарным врачом СССР.

11.3.7. Погрузка на суда навалом пылевидных грузов (цемента, извести-пушонки, фосфатной муки и т. п.) должна производиться с минимальным пылеобразованием.

Разгрузка трюмов от указанных грузов должна производиться пневматическим или механическим способом, снижающим пылеобразование.

11.4. ПЕРЕВОЗКА РАДИОАКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ

При перевозке на судах радиоактивных веществ необходимо руководствоваться Правилами перевозки радиоактивных веществ, утвержденными Главным государственным санитарным врачом СССР.

11.5. ТРАНСПОРТИРОВКА УМЕРШИХ

Транспортировка умерших допускается на судах внутреннего плавания в специально отведенных помещениях, в металлических тщательно запаянных гробах или в деревянных гробах, помещенных в осмоленные ящики. Урны с прахом перевозятся в ящиках или другой соответствующей таре.

При транспортировке умерших отправителем должна быть предъявлена справка органов или учреждений санитарно-эпидемиологической службы.

11.6. ПЕРЕВОЗКА ДОМАШНИХ ЖИВОТНЫХ

Домашних животных разрешается перевозить в клетках или корзинах, при пассажире (владельце животных), на специальном месте, отведенном администрацией судна.

Перевозка животных в пассажирских помещениях не разрешается. Охотничьи и служебные собаки перевозятся также при сопровождающем в специально отведенных местах. Сопровождающие должны иметь ветеринарно-санитарные документы на животных о прививках против бешенства и отсутствии инфекционных заболеваний.

Пассажир (владелец животных) обязан соблюдать чистоту и производить уборку за животными.

12. ДЕЗИНФЕКЦИОННЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ

12.1. Планирование, организация и проведение профилактических дезинфекционных мероприятий на судах (дезинфекция, дезинсекция, дератизация) осуществляют дезинфекционные отделы санитарно-эпидемиологических станций.

12.2. В случае выявления на судне инфекционного больного и при наличии других эпидемических показаний судовые помещения, в которых находился больной, должны подвергаться дезинфекции.

12.3. Для проведения дезинфекционных работ на судне необходимо иметь дезинфекционные средства и аппаратуру в соответствии с табелем снабжения.

12.4. В целях предупреждения появления на судах насекомых администрация судна обязана систематически проводить силами команды дезинсекционные мероприятия. На судне должен быть запас дезинсекционных средств для борьбы с насекомыми.

12.5. При обнаружении на судне хотя бы единичных экземпляров грызунов должна быть организована тщательная дератизация.

12.6. Суда смешанного река — море плавания (при зарубежных рейсах) должны иметь свидетельство о дератизации или свидетельство об освобождении от дератизации (эти документы выдаются в соответствии со статьей Международных санитарных правил).

13. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПЛАВАЮЩИХ МАГАЗИНОВ

13.1. Плавающие магазины должны обеспечивать суда, стоящие на рейде, транзитные суда и береговые объекты Минречфлота РСФСР свежими мясными и молочными продуктами, овощами, фруктами и другими скоропортящимися пищевыми продуктами.

Примечание. При приемке и хранении пищевых продуктов следует руководствоваться требованиями, изложенными в пп. 7.2.1—7.2.15 Правил.

13.2. Продовольственные товары в помещениях для хранения и в торговом зале должны быть сгруппированы по виду и сортам товара. При отпуске товара следует пользоваться специальным инвентарем: совками, лопатками, щипцами и др.; нарезка пище-

вых продуктов при отпуске допускается только на специальных разделочных досках, соответственно маркированных.

Содержание, мойка и дезинфекция торгового инвентаря плавающего магазина должны производиться в соответствии с требованиями, изложенными в разделе 7 Правил.

13.3. Запрещена приемка скоропортящихся продуктов, если они не имеют соответствующих сертификатов и не обеспечены надлежащие условия для их хранения в период рейса. Запрещена продажа недоброкачественных (испорченных) продовольственных товаров.

13.4. Переоборудование части судовых помещений в помещения для выпечки и хранения хлеба разрешается только по согласованию с органами государственного санитарного надзора.

13.5. Запрещается использовать плавающий магазин для других целей: перевозка грузов, перевозка пассажиров и т. д.

13.6. Работники плавающих магазинов обязаны выполнять правила личной гигиены в соответствии с требованиями пп. 7.5.1—7.5.9 Правил.

13.7. Ответственность за общее санитарное состояние всех помещений судна несет капитан. За качество продовольственных товаров, соблюдение санитарных правил хранения и реализации, соблюдение правил личной гигиены, санитарное состояние торгового зала, кладовых ответственность несут зав. магазином, кладовщик, продавец.

14. САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СУДОВ И МЕДИЦИНСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

14.1. Лица плавсостава, работающие на судах Минречфлота РСФСР или судах внутреннего плавания, принадлежащих другим министерствам и ведомствам, должны подвергаться медицинскому освидетельствованию в лечебно-профилактических учреждениях, обслуживающих работников водного транспорта.

Сроки и порядок проведения предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров плавсостава речного флота, перечень медицинских противопоказаний для вновь поступающих и старослужащих определены приказом Минздрава СССР от 15.03.71 г. № 166.

14.2. Для оказания медицинской помощи экипажу и пассажирам в рейсах, проведения лечебно-профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий на судах внутреннего плавания назначается медицинский персонал (врачи, фельдшера) по штатным нормативам, утвержденным приказом Минздрава СССР от 6.04.83 г. № 386.

14.3. Судовой врач (фельдшер) в своей работе руководствуется Положением и Инструкцией о работе медицинского персо-

нала на судах морского и речного флота, утвержденными Минздравом СССР.

14.4. Капитан судна обязан оказывать судовому медицинскому персоналу всемерную помощь и принимать меры к устранению отмеченных на судне нарушений Санитарных правил.

14.5. Судовой врач (фельдшер) совместно с капитаном судна устанавливает порядок медицинского обслуживания экипажа и пассажиров и содержания судна в надлежащем санитарном состоянии согласно требованиям настоящих Правил.

14.6. В помощь судовому медицинскому персоналу для ухода за больными и поддержания чистоты в медицинских помещениях капитан судна обязан выделить санитара из числа членов экипажа.

14.7. На судах, где не предусмотрен по штату медицинский персонал, обязанности по оказанию первой медицинской помощи экипажу и пассажирам возлагаются на штурмана-механика, а на несамоходных судах — на шкипера.

Указанные должностные лица обязаны вести учет случаев оказания первой медицинской доврачебной помощи, своевременно пополнять запасы медикаментов, перевязочного материала и предметов ухода за больными в соответствии с требованиями Табеля снабжения судов речного флота, не имеющих медицинских пунктов, утвержденного заместителем министра здравоохранения СССР.

14.8. На судах внутреннего плавания, не имеющих амбулаторий и медперсонала, аптечка первой доврачебной помощи находится в специальном шкафу медицинской каюты. На судах, где нет медицинской каюты, аптечка находится в каюте штурмана-механика, а на несамоходных судах — у шкипера.

14.9. На судах смешанного река — море плавания спасательные шлюпки должны иметь аптечку первой помощи в специальной непромокаемой упаковке.

14.10. На каждое самоходное судно органами здравоохранения выдается перечень расположенных в районе плавания судна лечебных и санитарно-противоэпидемических учреждений, обслуживающих работников водного транспорта (больниц, амбулаторий, санитарно-контрольных и санитарно-карантинных отделов санитарно-эпидемиологических станций).

14.11. Владельцы судов по договоренности с местными органами здравоохранения на водном транспорте должны не реже одного раза в два года устраивать семинары для штурманов и шкиперов по вопросам санитарии, судовой гигиены и оказания первой медицинской помощи экипажу и пассажирам.

Семинары проводят специалисты из центральной бассейновой больницы и бассейновой санэпидстанции. По окончании семинара лицам, сдавшим зачеты, должны выдаваться соответствующие документы.

14.12. Санитарно-эпидемиологическое благополучие на судах обеспечивается проведением комплексных санитарно-гигиениче-

ских и противоэпидемических мероприятий. Проведение санитарно-гигиенических мероприятий, направленных на ликвидацию и предупреждение загрязнения внешней среды (водоемов, атмосферного воздуха), оздоровление условий труда, быта и отдыха плавсостава и предупреждение болезней, является обязанностью всех государственных органов, министерств, ведомств, управлений, пароходств и администрации судов.

14.13. Все члены экипажа и приравненные к ним лица обязаны подвергаться профилактическим прививкам против инфекционных заболеваний по требованию органов и учреждений санитарно-эпидемиологической службы на водном транспорте.

14.14. Запрещается посадка на суда лиц, вызывающих подозрение на инфекционные заболевания и психически больных без провожатых. Перевозка психически больных с сопровождающим лицом допускается только в отдельной каюте.

Неинфекционным больным, инвалидам, беременным женщинам или женщинам с маленькими детьми при посадке на судно должно оказываться содействие со стороны судового экипажа как в отношении внеочередности посадки, так и в предоставлении им места.

14.15. При обнаружении в пути инфекционных больных среди пассажиров или команды они должны быть немедленно изолированы до момента эвакуации их с судна в порту или пристани, где имеется возможность госпитализации.

Примечание. При обнаружении на судне нескольких инфекционных больных или подозрительных на инфекционные заболевания капитан судна должен выделить необходимое количество кают под изолятор.

14.16. При эвакуации инфекционного больного с судна необходимо не допустить контактов его с пассажирами и членами экипажа. Место, где находился больной, а также вещи, с которыми он соприкасался, должны быть немедленно подвергнуты дезинфекции.

14.17. В случае смерти члена экипажа или пассажира во время рейса капитан судна обязан обеспечить сохранение тела покойного в отдельном помещении и на ближайшей пристани передать его органам милиции.

14.18. Судовладельцы обязаны ежегодно, при сдаче судов в эксплуатацию, предъявлять органам и учреждениям санитарно-эпидемиологической службы для санитарного осмотра все суда, на которые распространяется действие настоящих Правил.

Санитарные осмотры на судах СССР производятся санитарными врачами бассейновых, портовых и линейных санитарно-эпидемиологических станций и их помощниками, дежурными врачами и помощниками врачей санитарно-контрольных (санитарно-карантинных) отделов указанных станций.

Санитарные осмотры всех судов проводятся в следующем порядке:

а) ежегодный санитарный осмотр всех судов внутреннего плавания, независимо от их ведомственной принадлежности;

б) текущий санитарный осмотр в порядке плановых обследований и по эпидемиологическим показаниям;

в) санитарно-карантинный досмотр судов:

на всех прибывающих из-за границы советских и иностранных судах, независимо от их государственной ведомственной принадлежности;

на всех советских судах, отправляющихся за границу, независимо от их ведомственной принадлежности с выдачей разрешения на выход в плавание.

14.19. При санитарных осмотрах судна должны присутствовать капитан или его старший помощник, а также судовой врач или судовой фельдшер. На несамоходных судах при санитарных осмотрах присутствует шкипер.

Капитан обязан обеспечить присутствие лиц, необходимых при санитарном осмотре, в том числе старшего механика, директора ресторана и др.

Отсутствие представителя администрации не может служить препятствием к осмотру судна. Замена представителя администрации судна судовым врачом (фельдшером) не допускается.

Повседневные осмотры судна судовой врач (фельдшер) проводит без участия администрации.

14.20. Санитарные осмотры машинных и котельных помещений, пищевого блока, пассажирских помещений общего пользования могут проводиться в любое время суток, а каюты экипажа и пассажиров осматриваются, как правило, с 8 до 22 ч.

При подозрении на серьезные нарушения санитарных требований на судне, а также на инфекционные заболевания осмотры кают представителями органов и учреждений санитарно-эпидемиологической службы и судовым врачом (фельдшером) производятся в любое время суток.

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

14.22. На каждом судне должен быть санитарный журнал по форме, установленной Минздравом СССР, прошнурованный и скрепленный печатью бассейновой санитарно-эпидемиологической станции.

14.23. Каждый санитарный осмотр судна должен сопровождаться соответствующей записью в санитарном журнале судна. Запись скрепляется подписями лиц, производивших санитарный осмотр, и представителя администрации судна, ответственного за его санитарное состояние, за выполнение предъявленных в данной записи санитарных требований.

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

14.25. Администрация судна обязана выполнять все требования по проведению санитарных мероприятий и устранению санитарных нарушений в указанные сроки.

15. МЕДИЦИНСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ВОДОЛАЗНЫХ РАБОТ

15.1. Все лица, привлекаемые к выполнению водолазных работ, должны пройти специальное обучение, иметь ежегодно возобновляемый допуск к работам под водой, выданный водолазной квалификационной комиссией и водолазной медицинской комиссией. Допуск к выполнению водолазных работ должен быть подтвержден приказом по судну, соответствующими заключениями в личной книжке водолаза и личной медицинской книжке водолаза.

15.2. Водолазные работы могут выполняться только при наличии подводно-технического и медицинского оборудования, соответствующего общепринятым требованиям.

15.3. К медицинскому обеспечению водолазных работ допускается медицинский персонал, прошедший специальную подготовку и ежегодную водолазную медицинскую комиссию.

15.4. Организация медико-санитарного обеспечения водолазных работ возложена на центральные бассейновые больницы.

15.5. Водолазное снаряжение и средства обеспечения водолазных работ, безопасность и организация проведения работ под водой, учетно-отчетная и нормативная документация должны отвечать требованиям действующих нормативных документов.

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Бассейновая санитарно-эпидемиологическая станция

_____ водного бассейна

СУДОВОЕ САНИТАРНОЕ СВИДЕТЕЛЬСТВО НА ПРАВО ПЛАВАНИЯ

Выдано_____19_____г.

1. Тип судна _____
2. Наименование или № _____
3. Какому пароходству или организации принадлежит _____

_____

4. Число пассажирских мест
5. Число членов экипажа
6. Заключение органа или учреждения санитарно-эпидемиологической службы на водном транспорте о годности судна к плаванию, необходимых мероприятиях и сроках их проведения _____

_____

_____

7. Срок действия свидетельства по „_____"_____19_____г.

Главный государственный санитарный врач водного бассейна

_____

(подпись)

ПРИЛОЖЕНИЕ II

МИНИМАЛЬНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ В СУДОВЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ

Жилые помещения

Каюты одноместные (командного состава): койка с головным светильником, диван для отдыха (по требованию заказчика), письменный стол с выдвижными ящиками, кресло или стул, раздвижной табурет, книжная полка, платяной шкаф, два крючка для платья на 1 чел. (крючки в платяном шкафу не учитываются), полочки или шкафчик для туалетных приборов, зеркало, настольная лампа, настольный вентилятор (при отсутствии системы КВ), розетка электрическая, розетка для электробритвы, пепельница, корзина для бумаг, место (рундук) для хранения индивидуальных спасательных средств.

Каюты двухместные (рядового состава): две койки с головными светильниками, стол или тумбочка, два стула или табурета, платяной шкаф на два отделения, вешалка для верхнего платья и головных уборов (для 2 чел.), полочки для графина и стаканов, настольная лампа, розетка электрическая, розетка для

электробритвы, полочка для книг, зеркало, ящик для туалетных принадлежностей, рундук для хранения индивидуальных спасательных средств (для двух человек).

Примечание. Размеры шкафов или соответствующих отделений в шкафу на каждого проживающего в каюте должны быть не менее: высота — 1750 мм, ширина — 400 мм, глубина — 500 мм. На малых судах допускается уменьшение ширины до 300 мм.

Пассажирская каюта — оборудование пассажирских кают определяется в зависимости от классности места и назначения судна. Минимальное оборудование на одного пассажира: койка с головным светильником, стул (разрешаются складные по числу мест второго яруса), платяной шкаф или крючки для одежды. Стол, настольная лампа, розетка электрическая, розетка для электробритвы устанавливаются независимо от числа мест в каюте.

Дежурное помещение должно быть оборудовано минимально (по числу членов подвахты) мягкими диванами или койками с рундуками для постельных принадлежностей, столом, стульями или табуретами, шкафами, вешалками для одежды и головных уборов.

Для каждого члена экипажа необходимо иметь комплект постельных принадлежностей.

Общественные помещения

Столовая для команды (Красный уголок) должна быть оборудована обеденными столами с гигиеническим покрытием, стульями, шкафами для хранения посуды, книжными шкафами и ящиками для культинвентаря, зеркалом, вешалками, графинами для кипяченой воды, стаканами, настенным электровентилятором (в случае отсутствия системы КВ).

Кают-компания (салон отдыха комсостава) должна быть оборудована обеденными столами с гигиеническими покрытиями, стульями или креслами (возможна установка общего мягкого дивана), сервантом, книжным шкафом, зеркалом, вешалками для головных уборов, полкой или тумбочкой для автосатуратора и стаканов, ящиком для культинвентаря, электровентилятором.

В хозяйственной каюте необходимо иметь шкафы для столовой посуды, ящики для столовых приборов, кастрюли, чайник, электроплитки, кипятильник КНД, холодильник, умывальную раковину с подводкой воды питьевого качества.

Примечание. В тех случаях, когда на судне нет дизель-генератора или другого источника электроснабжения, по согласованию с органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы холодильники и электроплитки в хозяйственной каюте могут не устанавливаться. В этом случае на судне должны быть предусмотрены сумки-холодильники, термосы и бачки с кипяченой питьевой водой.

Помещения бытового назначения

Умывальные помещения оборудуются умывальниками (согласно требованиям настоящих Правил), одним настенным зеркалом при каждом умывальнике с полочкой для предметов личной гигиены, стаканом и др., крючками для полотенец и платья, лампой над зеркалом.

Душевые помещения оборудуются душевой сеткой, мыльницей на переборке, резиновым или пластмассовым ковриком, непрозрачной занавеской из водонепроницаемого материала, крючками для полотенец и одежды, местом для сидения.

Ванные оборудуются ванной с душем, мыльницей на переборке, резиновым или пластмассовым ковриком, зеркалом, крючками для полотенец и одежды, местом для сидения.

Уборные оборудуются унитазом, писсуарами (только в общих туалетах), умывальниками, электрополотенцами (или другими приспособлениями), крючками для туалетной бумаги, туалетной щеткой с подставкой, двумя крючками для платья. В женских уборных должны быть установлены, кроме того, бачки с крышками и педалью.

Помещения пищеблока

Камбуз (согласно требованиям п. 2.5.2.3 Правил).

Раздаточные оборудуются мармитами, столами и стойками для раздачи пищи, хранения подносов и столовых приборов в случае самообслуживания пассажиров и экипажа. При размещении раздаточной на разных палубах с камбузом необходимо устанавливать электрохолодильник и электрокипятильник.

Буфет или бар (возможны варианты в сторону уменьшения или расширения) с буфетными стойками и витриной, кофеварками электрическими, автосатураторами, холодильными шкафами или прилавками, столами, табуретами высокими с подножкой, буфетными полками для хранения посуды, столами-мойками на три отделения.

ПРИЛОЖЕНИЕ III

РЕКОМЕНДОВАННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ СПОРТИВНЫХ ПОМЕЩЕНИЙ

Спортивные помещения оборудуются тренажерами, выпускаемыми отечественной промышленностью: комплекс гимнастический «Здоровье», велоэргометр или велотренажеры, беговая дорожка-массажер, автомассажеры, тренажер-массажер для стоп, диск «Здоровье», шведская стенка, стол для настольного тенниса, боксерская форма (груша, перчатки), штанга с помостом.

ПРИЛОЖЕНИЕ IV

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ О ПОРЯДКЕ ПРИМЕНЕНИЯ НОВОГО ГОСТ 17.1.3.09—82

«Охрана природы. Гидросфера. Требования к хозяйственно-питьевому водообеспечению судов».

I. Основные положения

1. Научно-технический прогресс на водном транспорте нашел отражение в области хозяйственно-питьевого водообеспечения судов, способствовал внедрению на флоте качественно новых санитарно-технических решений широкого круга вопросов кондиционирования воды, улучшения условий ее хранения, создал реальные предпосылки для обеспечения экипажей и пассажиров судов водой требуемого качества в количестве, достаточном для удовлетворения всех видов хозяйственно-питьевого водопотребления. В этих условиях возникла необходимость разработки первого в отечественной практике ГОСТ 17.1.3.09—82 «Охрана природы. Гидросфера. Требования к хозяйственно-питьевому водообеспечению судов» с целью упорядочения и унификации существующих санитарно-гигиенических и технических требований.

2. В ГОСТ 17.1.3.09—82 «Охрана природы. Гидросфера. Требования к хозяйственно-питьевому водообеспечению судов»:

определены (в порядке снижения их санитарной надежности) возможные источники и пути хозяйственно-питьевого водообеспечения судов;

регламентированы общие требования к хозяйственно-питьевому водообеспечению судов внутреннего и смешанного плавания в зависимости от характера принятого источника;

определен порядок проведения мероприятий при выборе специальных участков судоходных водных путей и их оценки для использования в качестве источника водообеспечения судов;

определены объем и периодичность технического и лабораторного контроля качества воды хозяйственно-питьевого назначения на судах;

определены требования к качеству забортной воды на специальных участках судоходных водных путей, принимаемой на суда для приготовления воды хозяйственно-питьевого назначения;

критерии оценки качества воды источников водообеспечения судов находятся в строгой взаимосвязи с ГОСТ 2874—73 «Вода питьевая» (при приеме воды из централизованных хозяйственно-питьевых водопроводов портов, береговых промышленных предприятий и с судов-водолеев) и ГОСТ 17.1.3.03—77 «Правила выбора и оценка качества источников централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения» (при приеме воды в районе водозабора централизованных хозяйственно-питьевых водопроводов).

3. Стандарт определяет основные технические, санитарно-технические и организационные мероприятия (п. 1.2), направленные на предотвращение вторичного загрязнения воды хозяйственно-питьевого назначения в процессе ее принятия на борт судна, хранения в судовых цистернах и подачи к потребителям. Непосредственное выполнение требований п. 1.2 возлагается на водопользователя; контроль выполнения этих требований осуществляется в рамках текущего и предупредительного надзора в установленном порядке учреждениями санитарно-эпидемиологической службы на водном транспорте.

Под герметичностью судовых систем водоснабжения следует понимать такое техническое состояние систем, которое исключает какую бы то ни было возможность вторичного загрязнения воды вследствие неблагоприятного воздействия факторов внешней среды.

Защита воды от вторичного загрязнения в процессе ее приема из гидрантов портовой сети, с судов-водолеев, обеспечивается выполнением требований, изложенных в Санитарных правилах для речных судов СССР.

Технически исправными считаются устройства обработки воды, конструкция и режим работы которых соответствуют Техническим условиям на их изготовление.

4. Сохранность исходного качества воды хозяйственно-питьевого назначения при ее хранении в судовых цистернах до 5 сут обеспечивается соблюдением требований Санитарных правил для речных судов СССР и Методических указаний по гигиене водоснабжения транспортных судов внутреннего плавания (требования к конструкции цистерн, материалу и состоянию антикоррозионного покрытия и т. д.). При хранении воды хозяйственно-питьевого назначения независимо от характера водоисточников свыше 5 сут перед подачей потребителям она должна быть подвергнута обеззараживанию с помощью судовых устройств.

II. Выбор источников водообеспечения судов

1. Решение о выборе того или иного способа водообеспечения принимается водопользователем по согласованию с учреждениями санитарно-эпидемиологической службы на водном транспорте с учетом особенностей эксплуатации судна, степени санитарной надежности источника, возможности организации эффективного санитарного контроля и способности источника обеспечивать бесперебойное снабжение судов водой гарантированного качества, соответствующего требованиям ГОСТ 17.1.3.09—82.

2. В соответствии с п. 1.1 стандарта при выборе водоисточника отдается предпочтение приему воды непосредственно из портовой сети централизованного хозяйственно-питьевого водопровода.

3. Вторым по степени санитарной надежности является обеспечение судов водой с борта водолеев. В связи с тем что перегрузка воды с борта одного судна на другое сопряжена с высокой степенью вероятности вторичного загрязнения воды, водопользователем принимаются соответствующие меры: обеспечение водолеев стандартной бункеровочной арматурой, шлангами, создание на водолее условий для хранения и обеззараживания шлангов.

4. В качестве источника водообеспечения судов может быть принят участок судоходного водного пути, расположенный во втором поясе зоны санитарной охраны централизованных водопроводов в районе 1000 м выше — 500 м и ниже по течению водозаборов, указанных водопроводов. Прием забортной воды для последующего приготовления воды хозяйственно-питьевого назначения осуществляется судами, оборудованными специальными устройствами, допущенными для этой цели Министерством здравоохранения СССР.

5. В качестве источника водообеспечения судов могут быть приняты специальные участки судоходного водного пути.

6. Выбор специальных участков судоходных водных путей (условно чистых плесов) осуществляется водопользователем с применением методики, представленной в приложении 1.

7. Оценка пригодности выбранных водопользователем специальных участков судоходных водных путей производится учреждениями санитарно-эпидемиологической службы на водном транспорте. Заключение о пригодности участка должно основываться на следующих данных:

результаты комплексного санитарного обследования береговой зоны в районе специального участка, выше его по течению с учетом возможности возникновения загрязнения участка;

данные лабораторного исследования качества воды в створе на 1 км выше верхней (по течению) границы выбранного специального участка;

анализ лабораторных данных исследования качества воды на специальном участке за предыдущие 3 года, если этот участок использовался ранее в качестве источника водообеспечения судов.

8. При несоответствии качества воды на выбранном участке судоходного водного пути требованиям п. 2.3 стандарта в исключительных случаях (например, при угрозе возникновения острого дефицита воды хозяйственно-питьевого назначения) по согласованию с учреждениями санитарно-эпидемиологической службы на водном транспорте такой участок может быть допущен в качестве источника водообеспечения при условии выполнения дополнительных мероприятий (увеличение дозы обеззараживающего агента, продление времени контакта, продолжительность бактерицидного облучения и т. п.), обеспечивающих подачу потребителям воды в соответствии с требованиями п. 3.1 стандарта. В случае невозможности изменения режима водообработки на судне вводится ограничение хозяйственно-питьевого водопользования с использованием для питьевых нужд только кипяченой воды.

III. Организация контроля качества воды хозяйственно-питьевого назначения

1. Контроль качества воды хозяйственно-питьевого назначения на судах включает в себя технический и лабораторный контроль.

2. Технический контроль на судах, оборудованных устройствами обработки воды типа «Озон», осуществляется членами экипажа судна в соответствии с методикой, представленной в приложении 2; на судах, оборудованных хлораторами и бактерицидными лампами в соответствии с Методическими указаниями по гигиене водоснабжения транспортных судов внутреннего плавания. Технический контроль должен осуществляться в соответствии с требованиями ГОСТа, но не реже указанного в инструкции по эксплуатации устройства водообработки. Результаты контроля заносятся в судовой санитарный журнал. Ответственность за работу судовых устройств для обработки воды в паспортном режиме несет техническая служба судна.

3. Учреждения санитарно-эпидемиологической службы на водном транспорте осуществляют лабораторный контроль качества воды в точках сети централизованного хозяйственно-питьевого водопровода на территории порта, включая гидранты на причальной линии, в цистернах судов-водолеев, на специальных участках судоходных водных путей. При оценке пригодности в качестве водоисточника района централизованного водозабора используются данные лабораторного исследования качества воды территориального учреждения санитарно-эпидемиологической службы, осуществляющего текущий санитарный надзор за состоянием водозабора.

4. Периодичность лабораторного контроля качества воды в портовой сети централизованного хозяйственно-питьевого водопровода, в гидрантах на причальной линии, в цистернах судов-водолеев определяется учреждениями санитарно-эпидемиологической службы на водном транспорте с учетом санитарной и эпидемической обстановки, особенностей конструкции и эксплуатации и рекомендуется не реже одного раза в месяц.

5. На судах периодичность лабораторного контроля качества воды определяется с учетом численности экипажа и пассажиров, назначения судна, санитар-

ной и эпидемической обстановки, особенностей конструкции и эксплуатации судовых устройств обработки воды и рекомендуется не реже одного раза в месяц.

6. На судах, оборудованных устройствами обработки воды, пробы воды должны отбираться в трех точках, перечисленных в п. 5.5.2 стандарта. Отбор проб из крана после насоса забортной воды позволяет выявить причину ухудшения качества воды и определить содержание мероприятий по предотвращению поступления к потребителям воды, не отвечающей требованиям стандарта, отбор пробы после устройства позволит, кроме того, судить об эффективности водообработки, в разводящей сети — о состоянии распределительного трубопровода.

7. Пробы воды отбираются представителем учреждения санитарно-эпидемиологической службы на водном транспорте или по его поручению судовым медиком.

8. По согласованию с учреждениями санитарно-эпидемиологической службы на водном транспорте в пробах воды, отобранных из распределительной сети судна, допускается коли-индекс не более 10 при условии, что бактериологические показатели качества воды, отобранной тотчас же после устройства водообработки, отвечают требованиям стандарта (коли-индекс не более 3) и исключается возможность внешнего вторичного загрязнения воды.

9. При обнаружении бактериального загрязнения воды свыше регламентированной стандартом нормы учреждениями санитарно-эпидемиологической службы на водном транспорте и технической службой судна должны быть приняты экстренные меры для выяснения и устранения причин, вызвавших ухудшение качества воды. В ближайшем по ходу следования порту должен быть осуществлен повторный отбор проб с дополнительными качественными исследованиями (показателей свежего фекального загрязнения).

При повторном обнаружении загрязнения устанавливается запрет на использование воды, принимаются дополнительные меры для выяснения и устранения причин ухудшения качества воды, а также проводится, по решению учреждения санитарно-эпидемиологической службы на водном транспорте, дезинфекция судовой системы водоснабжения в соответствии с Методическими указаниями по гигиене водоснабжения транспортных судов внутреннего плавания.

Методические указания разработаны Научно-исследовательским институтом гигиены водного транспорта Министерства здравоохранения СССР (канд. мед. наук Х. Б. Якубов), Горьковским институтом инженеров водного транспорта Министерства речного флота РСФСР (канд. техн. наук В. Л. Этин, В. Н. Плотникова, Е. А. Ефремова) при участии Республиканской (РСФСР) СЭС (С. В. Семенов) и Верхне-Волжской бассейновой СЭС (К. Я. Синкевич, Л. Б. Майзель).

Приложение 1

МЕТОДИКА ОПРЕДЕЛЕНИЯ ПОТРЕБНОСТИ В СПЕЦИАЛЬНЫХ УЧАСТКАХ СУДОХОДНЫХ ВОДНЫХ ПУТЕЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В КАЧЕСТВЕ ИСТОЧНИКА ВОДООБЕСПЕЧЕНИЯ СУДОВ

1. Настоящая методика распространяется на все судоходные водные пути СССР, на которых эксплуатируется флот, оснащенный станциями приготовления воды хозяйственно-питьевого назначения.

2. Для определения количества и протяженности участков используются лоцманская карта, сведения о скорости судна, производительности балластных насосов, численности экипажа, объеме запасной цистерны, удельном расходе воды, местах расположения выпусков сточных вод и других источников загрязнения водоема и местах городских водозаборов, пунктах приема воды из портовой сети и с судов-водолеев.

3. По результатам расчетов составляется перечень участков забора воды судами по каждому водоему с указанием их протяженности.

4. Перечень участков передается в учреждения санитарно-эпидемиологической службы Министерства здравоохранения СССР для санитарного обследова-

ния, исследования качества воды и оценки пригодности для использования в качестве источника водообеспечения судов.

5. На лоцманской карте отмечаются пункты забора воды судами из портовой сети, в районе централизованного водозабора, с судов-водолеев, а также места выброса сточных вод и другие источники загрязнения по сведениям, полученным в местных органах по охране и рациональному использованию водных ресурсов Минводхоза СССР.

6. Выбираются проекты судов, оснащенных станциями приготовления воды; определяется скорость хода судна, производительность балластных насосов, численность экипажа и пассажиров, объем запасных цистерн, удельные водорасходы на этих типах судов.

7. Рассчитывают протяженность участка водного пути, где суда могут проходить, не забирая воду для каждого типа судна. Участок выбирается с мини-

Таблица 1. Форма расчета протяженности участка, который суда могут пройти без забора воды

Номер проекта судна	Объем запасной цистерны, м³	Общее водопотребление на 1 чел. в наиболее нагруженные сутки, л/чел.-сут	Число пассажиров и членов экипажа, чел.	Время прохождения участка, ч (гр. 2 / гр. 3×гр. 4)	Скорость судна, км/ч	Длина участка, км (гр. 5×гр.6×0,85)
1	2	3	4	5	6	7

мальной протяженностью. Форма расчета протяженности участка приведена в табл. 1. Расчет производится по формуле:

$$S = \frac{Q_{э.ц} \cdot 1000}{qn} Kv \cdot 24, \qquad (1)$$

где S — протяженность участка, км; $Q_{э.ц}$ — объем запасной цистерны, м³;

q — водопотребление на 1 чел. в наиболее нагруженные сутки, л/чел.-сут. Принимается в соответствии с Санитарными правилами для судов внутреннего плавания. Для пассажирских, туристских и грузовых судов I группы определяется по табл. 2;

n — численность экипажа и пассажиров, чел.;

K — коэффициент запаса, $K=0{,}85$;

v — скорость судна, км/ч.

Таблица 2. Потребление воды хозяйственно-питьевого назначения на судах

Тип судна, группа, назначение	Единица потребления	Суммарные расчетные величины водопотребления, л/сут
Пассажирские и туристские суда I группы с индивидуальными санузлами в каютах экипажа и пассажиров	1 чел. (пассажир или член экипажа)	300—350
То же с умывальниками в каютах пассажиров и экипажа и общими душами	То же	250—300

8. На лоцманской карте от точки первого сверху по течению пункта забора воды откладывается протяженность участка, где судно может пройти без забора воды.

9. Специальные участки, расположенные между участками, указанными в п. 8, должны использоваться для водообеспечения судов; протяженность их не должна быть меньшей, рассчитанной по формуле (2).

10. Для проверки возможности полного заполнения запасных цистерн при прохождении судном этих участков рассчитывают протяженность участка для каждого типа судна и выбирается максимальный по протяженности участок. Форма для расчета протяженности участка, где суда забирают воду, дана в табл. 3. Расчет производится по формуле:

$$S_r = \frac{Q_{з.ц}\, v}{q_н}, \qquad (2)$$

где S_r — протяженность участка водоема — источника водообеспечения судов, км;

$Q_{з.ц}$ — объем запасной цистерны, м³;

v — скорость хода судна, км/ч;

$q_н$ — подача насоса на заполнение запасной цистерны, м³/ч.

Таблица 3. **Форма расчета протяженности участка водного пути — источника водообеспечения судов**

Номер проекта	Объем запасной цистерны, м³	Скорость судна, км/ч	Подача насоса на заполнение цистерны забортной воды, м³/ч	Длина участка, км $\left(\frac{\text{гр. 2} \times \text{гр. 3}}{\text{гр. 4}}\right)$
1	2	3	4	5

11. Рассчитанные участки забора воды судами сравнивают с участками, отмеченными на лоцманской карте. Если участки, отмеченные на карте, имеют протяженность меньше расчетной, они увеличиваются до расчетных размеров вверх по течению реки.

12. Составляется перечень специальных участков судоходных водных путей, используемых для водообеспечения судов.

Приложение 2

МЕТОДИКА КОНТРОЛЯ ЭФФЕКТИВНОСТИ ОБРАБОТКИ ВОДЫ ПО ТЕХНИЧЕСКИМ ПАРАМЕТРАМ СУДОВЫХ УСТРОЙСТВ

1. Настоящая методика распространяется на судовые устройства для обработки воды, использующие в качестве реагента озон и поставляющиеся по ТУ 212 РСФСР 513—14—80 от 7.01.81, ТУ 212 РСФСР 513—12—80 от 7.01.81, ТУ 212 РСФСР 513—10—78 от 24.05.78 и ТУ 212 РСФСР 513—13—80 от 7.01.81.

2. Методика позволяет косвенно судить о качестве воды хозяйственно-питьевого назначения только при условии приготовления ее из забортной воды, соответствующей требованиям ГОСТ 17.1.3.09—82.

3. Эффективность водообработки контролируется по ряду технических параметров, величина которых измеряется с помощью штатных измерительных приборов, установленных на станции приготовления воды.

4. Перечень основных параметров, необходимых для контроля эффективности обработки воды, установленных для различных типов станций приготовления воды приведен в табл. 1 (п. 1—13).

5. Параметр и его нормируемое значение для контроля соответствия величины прозрачности допустимым значениям по стандарту для различных типов станций приведен в табл. 1 (п. 14).

Таблица 1. Перечень технических параметров, их нормативы для контроля качества воды

№ п/п	Нормируемый параметр	Тип станции				
		Озон-0,1	Озон-0,1В	Озон-0,5УТ; Озон-0,5П$_1$; Озон-0,5П$_2$	Озон-0,5В; Озон-0,5ВП$_1$; Озон-0,5ВП$_2$	Озон-4В
1	Характер свечения газа в озонаторе	Равномерное фиолетовое свечение без искр по всему периметру трубки				
2	Напряжение тока питания на генераторе озонатора, В, не менее	95	95	95	95	210
3	Сила тока питания генератора, А	Не более 1,6		$2{,}4\,^{+0{,}5}_{-0{,}2}$	$3{,}6\,^{+0{,}7}_{-0{,}3}$	11 ± 3
4	Частота тока дизель-генератора, ГЦ, не менее	50	50	50	50	50
5	Расход воздуха через генератор, $м^3/с\times\times10^{-4}$ (л/ч)	$0{,}388\,^{+0{,}028}_{-0{,}019}$ $\left(140\,^{+15}_{-10}\right)$	$1{,}4\pm0{,}01$ $12(500\pm40)$		$11\pm0{,}88$ (400 ± 320)	
6	Давление в контактной колонне, МПа (кгс/см^2)	Не менее 0,03 (0,3) Не нормируется				
7	Давление в генераторе озона, МПа (кгс/см^2), не более	0,03 (0,3)	0,03 (0,3)	0,03 (0,3)	0,03 (0,3)	0,03 (0,3)
8	Давление в баллонах сжатого воздуха, МПа (кгс/см^2), не менее	2,0 (20)	2,0 (20)	2,0 (20)	2,0 (20)	2,0 (20)
9	Давление в нижней полости фильтра, МПа (кгс/см^2), не менее	0,28 (2,8)	0,28 (2,8)	0,35 (3,5)	0,35 (3,5)	0,35 (3,5)
10	Давление воды перед эжекционным смесителем, МПа (кгс/см^2)	$0{,}3\pm0{,}02$ (30 ± 2)		Не менее 0,35 (3,5)		
11	Температура охлаждающей генератор озона среды, °С, не более	40	25	40	25	25
12	Цвет индикатора влажности — предельный цвет шкалы сухого диапазона	Синий				
13	Запах озона при 20 °С в воде после контактной колонны, балл, не менее	2	2	2	2	2
14	Перепад давления на фильтре, МПа (кгс/см^2), не более	0,05 (0,5)	0,05 (0,5)	0,08 (0,8)	0,08 (0,8)	0,08 (0,8)

6. В качестве примера для оценки эффективности водообработки приведена табл. 2, из которой видно, что отдельные параметры не соответствуют нормативным. Это позволяет сделать вывод о том, что установка работает не в оптимальном режиме и качество воды может не соответствовать требованиям стандарта. В этом случае лабораторные исследования качества могут не проводиться и принимаются меры по устранению неисправности устройства для обработки воды.

Пример оценки качества воды по техническим параметрам

На станции Озон-0,5УТ были зафиксированы значения технических параметров, приведенных в табл. 2.

Таблица 2. **Данные сравнения наблюдаемых технических параметров с нормативами**

№ п/п	Нормируемый параметр	Значение технических параметров	
		наблюдаемое значение	норматив
1	Характер свечения газа в озонаторе	Фиолетовое свечение	Фиолетовое свечение
2	Напряжение на генераторе озона, В	80	95
3	Сила тока питания генератора, А	1,8	$2{,}4\ ^{+0{,}5}_{-0{,}2}$
4	Частота тока дизель-генератора, Гц	50	50
5	Расход воздуха через генератор, $м^3/с \cdot 10^{-4}$ (л/ч)	1,4(500)	$1{,}4 \pm 0{,}1\ (500 \pm 40)$
6	Давление в генераторе озона, МПа (кгс/см²)	0,025(0,25)	Не более 0,03(0,3)
7	Давление на контактной колонне, МПа (кгс/см²)	—	Не нормируется
8	Давление в баллонах сжатого воздуха, МПа (кгс/см²)	2,2(22)	Не менее 2,0(20)
9	Давление в нижней полости фильтра, МПа (кгс/см²)	0,4(4,0)	Не менее 0,35(3,5)
10	Температура охлаждающей генератор озона среды, °С	30	Не более 40
11	Цвет индикатора влажности	Синий	Синий
12	Перепад давления на фильтре, МПа (кгс/см²)	0,06(0,6)	Не более 0,8(8,0)
13	Запах озона при 20 °С в воде после контактной колонны, балл	3	Не менее 2

Министерство здравоохранения СССР

УТВЕРЖДЕНО
заместителем Главного Государственного санитарного врача СССР
21.08.85 г.
№ 3924—85

МЕТОДИКА ОПРЕДЕЛЕНИЯ СОСТАВЛЯЮЩИХ ПАРАМЕТРОВ МИКРОКЛИМАТА ПО ЗАДАННОМУ ЗНАЧЕНИЮ РЕЗУЛЬТИРУЮЩЕЙ ТЕМПЕРАТУРЫ (°РТ)

1. Область применения.

Настоящая методика используется для определения составляющих параметров микроклимата кондиционируемых помещений морских, внутреннего и смешанного плавания судов и других приравненных к ним объектов (плавучие буровые установки, буровые суда и др.), а также любых других объектов, применительно к которым нормирование микроклимата осуществляется в °РТ с целью выбора этих параметров для расчета систем кондиционирования воздуха (СКВ).

Методика включает два варианта определения.

Первый вариант определения используется для расчета составляющих параметров микроклимата в широком диапазоне принимаемых значений скорости движения воздуха, относительной влажности воздуха и величины Δt, характеризующей уровень тепловой радиации от сферы ограждений, при любых задаваемых величинах °РТ в пределах номограммы.

Второй вариант определения используется при введении в расчет СКВ нормируемой величины подвижности воздуха — 0,15 м/с нормируемого диапазона Δt (не более ±4 °С) и обычно принимаемых в расчетах СКВ величин относительно влажности воздуха 40, 50, 60% применительно к действующим СН микроклимата, выраженным в °РТ. Все действующие СН микроклимата в °РТ представлены в табл. 1.

Таблица 1. **Определение промежуточной величины N(°С) по данным значениям °РТ и относительной влажности φ при v=0,15 м/с**

°РТ	Относительная влажность воздуха, %			°РТ	Относительная влажность воздуха, %		
	40	50	60		40	50	60
17,0	19,2	18,8	18,2	19,7	22,2	21,5	20,8
17,5	19,8	19,2	18,9	19,8	22,5	21,8	21,2
17,6	20,0	19,4	19,0	20,0	22,8	22,0	21,6
17,7	20,1	19,6	19,2	20,3	23,4	22,4	21,9
18,0	20,3	19,8	19,4	20,5	23,6	22,8	22,1
18,1	20,6	20,2	19,6	20,7	23,8	23,0	22,2
19,0	21,7	20,8	20,4	21,8	25,0	24,2	23,6
19,2	21,8	21,0	20,5	23,2	27,2	26,2	25,6
19,3	21,9	21,1	20,6	24,1	28,5	27,3	26,9

2. Принятые сокращения, условные обозначения, единицы измерения.

СН — санитарные нормы;

СП — санитарные правила;

СКВ — система кондиционирования воздуха;

РТ — результирующая температура, °РТ;

t_c — сухая конвекционная температура воздуха, °С;

Rt — средняя радиационная (средняя) температура ограждения, °С;

Δt — разница средней температуры ограждения и сухой конвекционной температуры воздуха ($\Delta t = Rt - t_c$), °С; ($+\Delta t$ принимается для теплого периода, $-\Delta t$ для холодного);

φ — относительная влажность воздуха, %;

v — подвижность воздуха, м/с;

N — промежуточная величина (поправка к искомой t_c за счет теплового воздействия относительной влажности φ и подвижности воздуха v), определяемая из табл. 1;

δt — величина поправки к искомой t_c на тепловую радиацию Δt и подвижность воздуха v, определяемая из табл. 2, °С.

3. 1-й вариант определения.

Таблица 2. **Определение поправки на тепловую радиацию δt(°С) при различных значениях Δt, при $v = 0{,}15$ м/с**

Целые величины Δt, °С	Десятые доли величин Δt, °С									
	0,0	0,1	0,2	0,3	0,4	0,5	0,6	0,7	0,8	0,9
0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2	0,3
1	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6	0,6	0,7	0,7	0,3
2	0,8	0,9	1,0	1,0	1,1	1,1	1,1	1,2	1,2	1,7
3	1,3	1,4	1,5	1,5	1,6	1,6	1,7	1,7	1,8	1,8
4	1,8	1,9	1,9	1,9	2,0	2,0	2,1	2,1	2,1	2,2

Определение метеорологических параметров микроклимата по заданному значению °РТ производится с помощью номограммы результирующих температур (см. рисунок) в следующем порядке:

а) на линии принятой скорости движения воздуха шкалы III номограммы отмечаем точку, соответствующую значению принимаемой величины °РТ;

б) прямую линию, фиксированную у этой точки, перемещаем по одной из веерных горизонтальных линий шкалы V, соответствующей величине принятой относительной влажности воздуха, до совпадения значений температуры по шкале II и шкале V. Полученное значение температуры на шкале II является промежуточной величиной N;

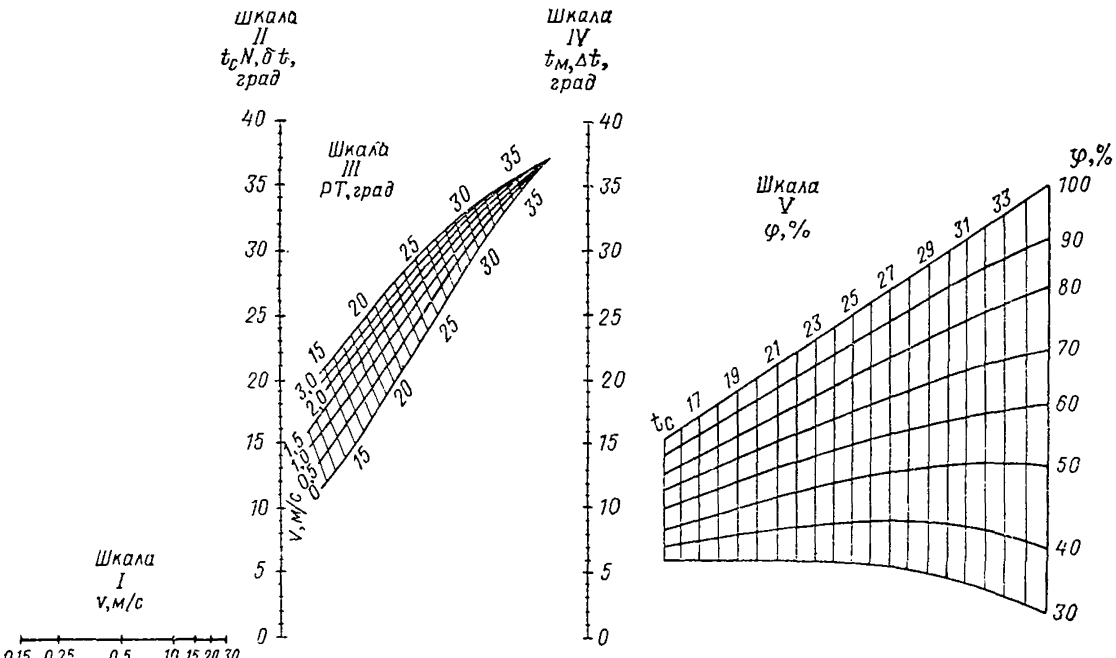
в) на шкале IV откладываем значение полученной из расчетов теплоизоляции разницы $Rt - t_c = \Delta t$. Точку, соответствующую величине Δt, соединяем прямой с принятым значением скорости движения воздуха на шкале I и на пересечении этой прямой со шкалой II определяем поправку на тепловую радиацию δt;

г) искомая конвекционная температура воздуха t_c в кондиционируемом помещении соответствует сумме или разности промежуточной величины и поправки на тепловую радиацию $t_c = N + \delta t$ в зависимости от соотношения температуры ограждений, Rt и t_c воздуха, полученного в расчетах тепловой изоляции. Поправка на тепловую радиацию δt прибавляется к промежуточной величине N, когда температура ограждений ниже температуры воздуха, и вычитается в случае, когда температура ограждений выше температуры воздуха в судовом помещении;

д) полученное значение можно изменить, варьируя величиной относительной влажности, подвижности воздуха, принятых в пределах, установленных нормами.

Примеры определений.

Например, требуется определить для расчета системы летнего кондиционирования воздуха на судне, предназначенном к эксплуатации во II климатическом



Номограмма для определения расчетных параметров воздуха судовых помещений по заданным результирующим температурам (° РТ)

районе (от 30 до 45° с. ш. и ю. ш.). Принимаем: $\varphi=60\%$; $v=0{,}15$ м/с. Заимствуем из расчета теплоизоляции $\Delta t=+4$.

На шкале III номограммы откладываем значение нормы микроклимата для данного района плавания в теплый период года (23,2°РТ) на линии принятой скорости движения воздуха $v=0{,}15$ м/с. Вращая линейку вокруг заданного значения °РТ, добиваемся максимального совпадения температуры на шкале V (на пересечении вертикальной линии с горизонтальной линией принятой относительной влажности $\varphi=60\%$ и шкале II).

Промежуточная величина N оказалась равной 25,5. На шкале IV откладываем принятую разность между средней температурой ограждений и температурой воздуха $\Delta t=+4$°С. Найденную точку соединяем прямой с принятым значением скорости движения воздуха 0,15 м/с на шкале I и на пересечении этой прямой со шкалой II определяем поправку на тепловую радиацию $\delta t=+1{,}8$. Искомая конвекционная температура t_c равна 25,5—1,8=23,7 °С.

Или требуется определить t_c для расчета системы зимнего кондиционирования на судне, предназначенном для эксплуатации в III климатическом районе.

Принимаем: $\varphi=50\%$; $v=0{,}15$ м/с. Заимствуем из расчета теплоизоляции: $\Delta t=-4$ °С. Имея норматив 18,1°РТ, пользуясь аналогичными приемами, находим промежуточную величину N, равную 20,2, затем значения поправки на тепловую радиацию δt, равную 1,8. Суммируем эти две величины (20,2+1,8=22 °С).

Искомая конвекционная температура равна 22 °С.

4. 2-й вариант определения.

Определение метеорологических параметров микроклимата и, в частности, основной в расчетах СКВ величины t_c по заданному санитарной нормой значению °РТ производится, как и в первом варианте, путем сложения или вычитания промежуточной величины N и величин поправки δt, определяемых из табл. 1 и 2.

В табл. 1 на пересечении горизонтальной строки, соответствующей принятому значению нормативной величины °РТ и вертикальной строки, соответствующей принятому значению относительной влажности воздуха φ, %, определяем промежуточную величину N.

В табл. 2 на пересечении горизонтальной и вертикальной строк, соответствующих целым и десятым долям принимаемого значения Δt, определяем значение поправки δ_t.

Искомая конвекционная температура t_c соответствует сумме значений $N+\delta t$, если t_c выше температуры ограждений Rt и разнице этих величин $N—\delta t$, если t_c ниже Rt.

Принимая различные величины φ и Δt при одной и той же величине °РТ можно получать другие необходимые в расчете системы кондиционирования воздуха значения t_c.

Примеры определений.

Для теплого периода как и в первом варианте определения применительно ко II климатическому району принимаем $\varphi=60\%$, $v=0{,}15$ м/с, $\Delta t=+4$ °С.

В табл. 1 на пересечении горизонтальной строки, соответствующей нормативной величине РТ=23,2°РТ и вертикальной строки, соответствующей принятому значению $\varphi=60\%$, находим промежуточную величину N, равную 25,5 °С.

В табл. 2 на пересечении горизонтальной строки, соответствующей целому значению $\Delta t=+4$ °С, и вертикальной строки, соответствующей в данном случае 0,0, находим величину поправки δt, равную 1,8 °С.

Поскольку для теплого периода величина Δt положительна ($Rt>t_c$), искомое значение $t_c=N—\delta t=25{,}5—1{,}8=23{,}7$ °С.

Или требуется определить t_c для холодного периода применительно расчету СКВ кают морского судна, предназначенного к эксплуатации в III климатическом районе, где температура микроклимата составляет 18,1°РТ. Принимаем $\varphi=50\%$, $\Delta t=2{,}2$ °С, $v=0{,}15$ °С.

Как и в первом примере, из табл. 1 определяем N, которая в данном случае равна 20,2 °С.

Из табл. 2 на пересечении горизонтальной строки, соответствующей целому значению $t=2$ °С, и вертикальной строки, соответствующей десятым долям $t=0{,}2$ °С, находим δt, равную 1 °С. Поскольку Δt для холодного периода отрицательная величина, так как Rt меньше t_c, искомая $t_c=N+\delta t=20{,}2+1{,}0=21{,}2$ С°.

Методика разработана в НИИ гигиены водного транспорта Минздрава СССР. Авторы разработки канд. мед. наук А. А. Воробьев, С. А. Виноградов, Г. Г. Гуревич.

С введением в действие настоящей методики отменяется Методика определения составляющих параметров микроклимата по заданному нормой значению результирующей температуры, изложенная в следующих нормативных документах: Санитарные нормы микроклимата для жилых и общественных помещений судов внутреннего и смешанного плавания при оборудовании их системами кондиционирования воздуха и методы расчета компонентов микроклимата № 1183—74; Санитарные нормы параметров воздушной среды жилых и общественных помещений морских судов, оборудованных системой кондиционирования воздуха № 1184—74.

ПРИЛОЖЕНИЕ VI

УТВЕРЖДЕНЫ
Заместителем
Главного Государственного
санитарного врача СССР
10.12.79 г.
№ 2109—79

НОРМЫ ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ НА СУДАХ РЕЧНОГО ФЛОТА

1. Общие положения

1.1. Настоящие нормы должны использоваться при проектировании искусственного освещения помещений вновь строящихся и реконструируемых судов, а также при реконструкции осветительных установок судов речных и смешанного река—море плавания.

Проектирование установок местного освещения, поставляемых комплектно с судовым оборудованием, следует осуществлять в соответствии с настоящими нормами.

Примечание. Основные термины и определения, использованные в нормах, приведены в приложении 1 к настоящим Нормам.

1.2. С введением в действие настоящих норм отменяются нормы и требования к проектированию и устройству искусственного освещения, изложенные в пп. 2.10.95—2.10.101 Санитарных правил для судов внутреннего плавания СССР № 1751—77.

Таблица 1

Помещения	Коэффициент запаса		Сроки чистки светильников
	люминесцентные лампы	лампы накаливания	
Котельные отделения, камбузы, пекарни, прачечные и т. п.	2,0	1,7	Не реже 1 раза в месяц
Машинные отделения, отделения вспомогательных механизмов, мастерские, агрегатные, рубки, жилые, служебные, вспомогательные помещения и т. п.	1,5	1,3	Не реже 4 раз в год
Открытые палубы	1,3	1,15	То же

Таблица 2. Нормы освещенности и качественных показателей освещения судовых помещений

№ п/п	Помещение, рабочее место	Рабочая поверхность	Плоскость, в которой нормируется освещенность	Минимальная освещенность, лк						Показатель ослепленности P, не более	Коэффициент пульсации освещенности $K_п$, не более
				При люминесцентных лампах			При лампах накаливания				
				Комбинированное освещение		Общее освещение	Комбинированное освещение		Общее освещение		
				общее + местное	общее		общее + местное	общее			
1	Машинные отделения, помещения вспомогательных двигателей, распределительных щитов, постов управления	На палубе	Горизонтальная	—	—	100	—	—	50	60	10
		Шкалы приборов главных и вспомогательных двигателей	Вертикальная	—	—	500	—	—	300	—	10
		Ступеньки трапа	Горизонтальная	—	—	75	—	—	30	—	—
		Шкалы приборов ГРЩ	Вертикальная	—	—	300	—	—	200	60	10
		За пультами ГРЩ	„	—	—	200	—	—	150	60	20
2	Котельные отделения	На палубе	Горизонтальная	—	—	100	—	—	50	—	—
		Шкалы приборов котлов	Вертикальная	—	—	300	—	—	200	—	15
3	Рефрижераторные, гирокомпасные, румпельные, агрегатные отделения, насосные отделения танкеров	На палубе	Горизонтальная	—	—	75	—	—	30	—	—
		Шкалы приборов	Вертикальная	—	—	100	—	—	50	—	20
4	Аккумуляторные	На палубе	Горизонтальная			75			30	—	—
		На стеллажах	Вертикальная			100			50	—	—
5	Мастерские	0,8 м от палубы	Горизонтальная	300	150		300	50		40	15
		На верстаке, тисках	„	1500	150		750	75		—	15
		На токарном и сверлильном станках	„	1500	150		750	75		—	15
6	Шкиперские и др. кладовые	На палубе	Горизонтальная			50			20	—	—
7	Рулевые рубки	0,8 м от палубы	„			75			30	—	—
8	Штурманские, радиорубки и трансляционные узлы	0,8 м от палубы	„			100			50	20	20
		На столах	„	400	150		400	50		—	15
		На шкалах	Вертикальная			750			400	—	15
9	Амбулатории, изоляторы	0,8 м от палубы	Горизонтальная	500	200		300	100		60	10
		На столах	„	500	200		300	100		—	10
10	Парикмахерские	0,8 м от палубы	„			300			150	60	10
11	Прачечные, душевые, раздевалки	На палубе	„			75			30	—	—
12	Камбузы	0,8 м от палубы	„			200			100	60	20
		На разделочных столах	„			300			150	—	—
13	Кают-компании, столовые, рестораны, буфеты	На столах	„			200			100	60	20
14	Красные уголки, библиотеки, читальни	То же	„	300	150		200	50		40	10
15	Салоны отдыха, музыкальные салоны	0,8 м от палубы	„			150			75	60	—
16	Каюты	0,8 м от палубы	„	300	150		200	50	—	—	—
		На столах	„	300	150		200	50	—	—	—
		У надкоечного светильника на расстоянии 0,5 м	Вертикальная	200	100		150	50	—	—	—
		На поверхности зеркала	„	200	100		150	50		—	—
17	Вестибюли, коридоры	На палубе	Горизонтальная			75			30	—	—
18	Трапы	То же	То же			50			20	—	—
19	Грузовые трюмы	„	„			30			20	—	—
20	Грузовые палубы во время грузовых операций	„	„			50			30	—	—
	без грузовых операций	„	„			10			5	—	—
21	Наружные трапы, проходы и забортные трапы	„	„			20			10	—	—
22	Места расположения спасательных шлюпок	„	„			20			10	—	—
23	Забортное пространство в районе спуска спасательных шлюпок	На уровне ватерлинии	„			10			5	—	—

1.3. Искусственное освещение на речных судах допускается только электрическое. Могут применяться две системы искусственного освещения:

а) система общего освещения;

б) система комбинированного освещения, когда к общему освещению добавляется местное.

Примечание. Применение одного местного освещения не допускается.

1.4. Для общего освещения судовых помещений рекомендуется применять газоразрядочные источники света, преимущественно люминесцентные лампы типа ЛБ.

Лампы накаливания используются преимущественно:

а) для местного освещения;

б) для освещения помещений с временным пребыванием людей;

в) во взрыво- и пожароопасных помещениях, а также в помещениях с неблагоприятными условиями труда (особо сырые, пыльные, с химически активной средой);

г) если применение люминесцентных ламп по техническим причинам невозможно.

1.5. В машинных отделениях и производственных помещениях для производства ремонтных работ следует предусматривать переносное освещение.

1.6. Аварийное освещение надлежит проектировать в соответствии с требованиями Речного Регистра РСФСР, а на судах смешанного плавания — Регистра СССР.

Аварийное освещение для эвакуации людей из помещений должно обеспечивать освещенность на палубе и на ступенях трапов не менее 1 лк. Аварийное освещение для продолжения работы в рулевых рубках и МКО должно обеспечивать освещенность не менее 5 лк.

Примечание. На судах смешанного (река—море) плавания и больших пассажирских судах должны быть предусмотрены две системы аварийного освещения с питанием от аварийного дизель-генератора и аккумуляторной батареи.

Аварийное освещение от дизель-генератора должно обеспечивать:

а) на рабочих поверхностях освещенность не менее 25% от уровней, установленных для рабочего освещения этих поверхностей в системе общего освещения лампами накаливания;

б) по линии проходов и на ступенях трапов освещенность не ниже 5 лк.

Аварийное освещение от аккумуляторной батареи должно обеспечивать по линии проходов и на ступенях трапов освещенность не ниже 1 лк.

1.7. При проектировании осветительных установок следует вводить коэффициенты запаса, учитывающие снижение освещенности в процессе эксплуатации установок (загрязнение светильников, старение ламп и т. д.). Коэффициенты запаса и соответствующие им сроки чистки светильников приведены в табл. 1.

1.8. В проектах искусственного освещения должна быть предусмотрена возможность доступа к светильникам общего освещения для их обслуживания.

1.9. При выборе цвета окраски интерьеров следует учитывать цвета в зависимости от спектрального состава применяемых источников света.

1.10. На судах должны быть предусмотрены специальные помещения или ящики для хранения отработанных газоразрядных ламп.

2. Нормы освещенности

2.1. Нормы освещенности помещений речных судов, а также судов смешанного река—море плавания приведены в табл. 2.

2.2. Для общего освещения в системе комбинированного освещения рекомендуется использовать люминесцентные лампы независимо от типа источника света, применяемого в светильниках местного освещения.

В помещениях, где общее освещение выполнено люминесцентными лампами, а местное — лампами накаливания, уровни освещенности от общего освещения должны отвечать требованиям, предъявляемым к люминесцентным лампам.

2.3. В машинных отделениях и производственных помещениях при включении дополнительных светильников общего освещения и стационарных или пере-

носных светильников местного освещения для проведения ремонтно-наладочных работ должны быть обеспечены уровни освещенности, устанавливаемые по табл. 2.

2.4. Для общего освещения машинных отделений и производственных помещений без естественного света или с недостаточным естественным освещением, предназначенных для постоянного пребывания работающих, должны применяться люминесцентные лампы независимо от принятой системы освещения. Использование ламп накаливания допускается только в случаях невозможности применения люминесцентных ламп.

2.5. На судах, предназначенных для круглогодичной навигации в северо-западных и северо-восточных районах страны, рекомендуется предусматривать установки искусственного УФ облучения (фотарии) в соответствии с утвержденными Минздравом СССР «Гигиеническими требованиями к проектированию облучательных ультрафиолетовых установок и правилами их эксплуатации на судах морского, речного и промыслового флота» № 1432—76.

3. Качество освещения

3.1. Максимально допустимые значения показателя ослепленности (Р) и коэффициента пульсации освещенности ($К_п$) приведены в табл. 2.

Примечание. При проектировании осветительных установок показатель ослепленности не ограничивается в случаях, указанных в приложении 2 к Нормам.

3.2. В случае, когда в одном помещении перемежаются работы, для которых нормируются разные значения показателя ослепленности или коэффициента пульсации освещенности, следует для всего помещения принимать значения с учетом требований наиболее точной работы.

3.3. Для местного освещения должны использоваться светильники с непросвечивающимися отражателями, имеющие защитный угол не менее 30°.

Допускается использовать светильники местного освещения с отражателями, имеющими защитный угол от 10 до 30°, при расположении их ниже уровня глаз работающего.

Приложение 1

ОСНОВНЫЕ ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

1. Помещением с недостаточным естественным освещением считается помещение, для которого КЕО составляет 80% и менее нормируемого минимального значения КЕО.

2. Показатель ослепленности — критерий оценки слепящего действия, создаваемого осветительной установкой, значение которого определяется по формуле:

$$P = \left(\frac{V_1}{V_2} - 1\right) 1000,$$

где P — показатель ослепленности;

V_1 — видимость объекта наблюдения при экранировании блеских источников света;

V_2 — видимость объекта наблюдения при наличии блеских источников в поле зрения.

3. Отраженная блескость — характеристика отражения светящей поверхности от рабочей поверхности в направлении глаз работающих, определяющая снижение видимости вследствие чрезмерного увеличения яркости рабочей поверхности и вуалирующего действия, снижающего контраст между объектом различения и фоном.

4. Коэффициент пульсации освещенности — критерий оценки относительной глубины колебаний освещенности в результате изменения во времени светового потока газоразрядных ламп при питании их переменным током.

Коэффициент пульсации освещенности следует определять по формуле:

$$K_{\text{п}} = \frac{E_{\max} - E_{\min}}{2E_{\text{ср.}}} 100,$$

где $K_{\text{п}}$ — коэффициент пульсации освещенности, %;

$E_{\max}$, $E_{\min}$, $E_{\text{ср.}}$ — максимальное, минимальное и среднее значения освещенности за период ее колебания, лк.

Приложение 2

Показатель ослепленности для установок общего освещения (независимо от принятой системы освещения) не ограничивается:

1. Для помещений, длина которых не превышает двойной высоты установки светильников над палубой.

2. Для помещений с временным пребыванием людей при использовании:

а) светильников с защитным углом не менее 15° для ламп накаливания мощностью не более 150 Вт и люминесцентных ламп суммарной мощностью не более 80 Вт;

б) светильников с матовыми и молочными рассеивателями без отражателей для ламп накаливания мощностью не более 100 Вт;

в) открытых ламп накаливания в молочной колбе мощностью не более 60 Вт и люминесцентных ламп мощностью не более 40 Вт.

ПРИЛОЖЕНИЕ VII

МЕТОДЫ ИЗМЕРЕНИЯ ИНТЕНСИВНОСТИ ИНФРАКРАСНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ ОТ НАГРЕТЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ И ПРИБОРЫ

(Извлечение из Гигиенических норм интенсивности инфракрасного излучения от нагретых поверхностей оборудования и ограждений в машинных и котельных отделениях и других производственных помещениях судов № 645—66)

§ 7. Интенсивность инфракрасной радиации следует определять дифференциальными радиометрами различных типов и производственными актинометрами.

Точность показаний радиометров должна быть не менее 0,01 кал/(см²·мин).

§ 8. При отсутствии актинометров или радиометров в производственных условиях графики рис. 1 и 2 позволяют, исходя из температуры нагретой поверхности, ее цвета, гладкости и некоторых физических характеристик поверхностного слоя, определять интенсивность инфракрасного излучения от нагретых поверхностей для разных покрытий.

Температура нагретых поверхностей замеряется термопарами и термощупами разных конструкций.

Примечания: 1. Пользование графиком рис. 1. Например, при керамическом покрытии температура поверхности 40 °С. Находим эту точку на горизонтальной оси (ось абсцисс) и восстанавливаем из нее перпендикуляр до пересечения с соответствующей кривой (в данном случае — кривая керамического покрытия). Из точки пересечения проводим линию параллельно оси абсцисс до пересечения с вертикальной осью (ось ординат). Точка пересечения и будет соответствовать интенсивности инфракрасного излучения: при 40 °С она будет равна 0,178 кал/(см²·мин).

2. Пользование графиком рис. 2. Например, температура серой «шероховатой» поверхности 40 °С. Находим эту точку на оси абсцисс и восстанавливаем из нее перпендикуляр до пересечения с соответствующей кривой (в данном случае кривая *2* штриховая). Из точки пересечения проводим линию параллельно оси абсцисс до пересечения с осью ординат. Точка пересечения будет соответствовать интенсивности инфракрасного излучения, в указанном примере она составляет 0,196 кал/(см²·мин).

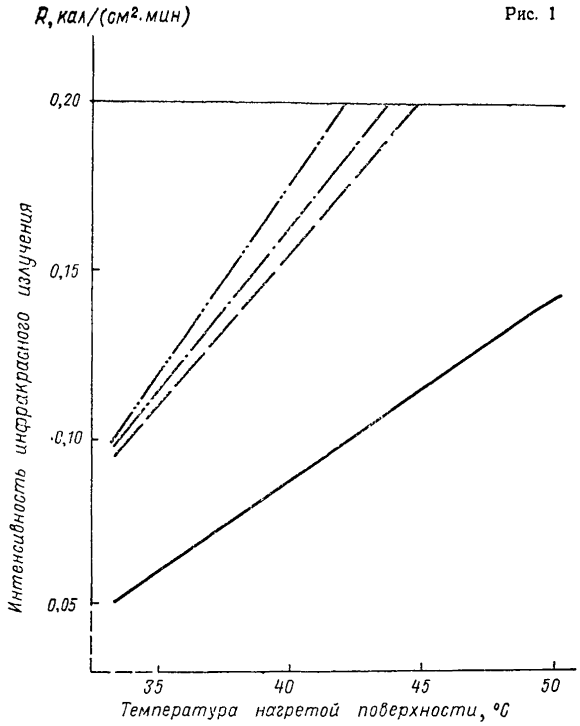

R, кал/(см².мин)
0,20
0,15
0,10
0,05
Интенсивность инфракрасного излучения
35
40
45
50
Температура нагретой поверхности, °С

Рис. 1

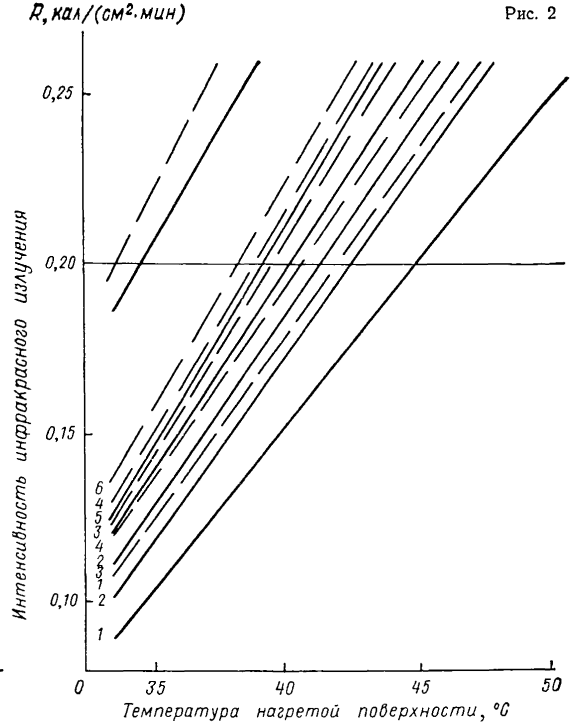

R, кал/(см².мин)
0,25
0,20
0,15
0,10
Интенсивность инфракрасного излучения
6
4
5
3
4
2
3
1
2
1
0
35
40
45
50
Температура нагретой поверхности, °С

Рис. 2

Ввиду отсутствия строго фиксированных рабочих мест в машинных и котельных отделениях судов измерение интенсивности инфракрасного излучения следует производить непосредственно у источников излучения (в 1 см от излучающей поверхности) на различных участках каждой из нагретой поверхности не менее чем в 5 точках.

ПРИЛОЖЕНИЕ VIII

УТВЕРЖДЕНО

Главным
Государственным
санитарным врачом СССР
04.03.83 г.

Министерство здравоохранения _____
(страна)

МЕДИЦИНСКИЙ СЕРТИФИКАТ № _____

о допуске полимерного материала (комплекса материалов) для судостроения

По поручению Министерства здравоохранения _____

_____
(организация или учреждение, допускающее материал

_____
для судостроения)

_____ допускается нижеописанный материал в судостроении.

Срок действия сертификата _____ лет.

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

_____
(подпись руководителя учреждения, выдающего сертификат)

Дата _____

Место
печати

Адрес, телефон _____

Медицинский сертификат № _____

от _____
(дата)

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

_____

_____

2. Стандарт на изготовление _____

_____

3. Изготовитель материала _____

4. Применение материала:

4.1. Назначение материала _____
(конструкционный, изоляционный,

_____
отделочный, лаки, краски)

4.2. Область применения _____
(помещения: жилые, служебные, общественные,

_____
производственные и т. д.)

4.3. Условия применения _____
(насыщенность, температура, кратность

_____
воздухообмена)

5. Примечание (заполняется при необходимости) _____

_____
(особые условия применения)

6. Основание для выдачи сертификата:

6.1. Методика исследований _____

_____
(наименование документа: методические указания,

_____
национальные, международные, стран СЭВ)

_____

6.2. Одориметрическая оценка _____
(не проводилась, проводилась — указать

_____
конечные результаты)

6.3. Санитарно-химическая оценка _____
(не проводилась, проводилась — указать величины

_____
концентрации обнаруженных веществ в мг/м³)

6.4. Токсиколого-гигиеническая оценка _____
(не проводилась, проводилась — указать

_____
конечные результаты)

_____

_____

Место печати

Подпись лица, ответственного за экспертизу _____

Дата _____

ПЕРЕЧЕНЬ МОЮЩИХ СРЕДСТВ, ДОПУЩЕННЫХ ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ И ОБОРУДОВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Синтетическое моющее средство «Прогресс»	— для ручного мытья столовой посуды, тары, оборудования.
Синтетический моющий препарат «Дон»	— для ручной мойки столовой посуды.
Тринатрийфосфат	— для ручной мойки посуды.
Паста «Специальная-2». Рецептура (%): алкилсульфонаты (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, наружной 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 технической 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.
«Санита». Рецептура (%): синатол ДС-10-4, метасиликат натрия — 30, триполифосфат натрия — 20, хлорамин Б — 25, сульфат натрия до 100	— по инструкции, указанной на этикетке.
«Молсин». Рецептура (%): ПАВ (алкилсульфаты, алкилсульфонаты, «Прогресс») — 15, триполифосфат натрия — 3, сода кальцинированная — 72, сульфат натрия — 10	— по инструкции, указанной на этикетке.
«Вимол». Рецептура: синтанол ДС-10, триполифосфат натрия, силикат натрия, сода кальцинированная, сульфат натрия, вода	То же
Синтетическое моющее средство «Мойтар»	„
«Вильва». Рецептура (%): «Прогресс» — 25,8, синтамид — 5, триполифосфат натрия — 4, спирт этиловый технический — [illegible] нтин — 4,2, вода до 100	„

gost.e-ecolog.ru