

УТВЕРЖДЕНО
Постановление
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
24.12.2013 № 129

Санитарные нормы и правила
«Требования к условиям пассажирских
перевозок на железнодорожном
транспорте»

ГЛАВА 1
ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ И ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящие Санитарные нормы и правила устанавливают требования к содержанию зданий, сооружений и помещений железнодорожных вокзалов, к пунктам экипировки и подготовки пассажирских составов в рейс, к экипировке пассажирских составов, к пассажирским вагонам, к содержанию пассажирских вагонов в пути следования, специальные требования по предупреждению заноза, возникновения и распространения массовых неинфекционных и инфекционных заболеваний, к вагонам-ресторанам, к приему, хранению пищевых продуктов и реализации готовых блюд в вагонах-ресторанах, к персоналу вагонов-ресторанов, к мотор-вагонному подвижному составу, к медико-санитарному и бытовому обеспечению работников.

2. Требования настоящих Санитарных норм и правил: обязательны для соблюдения при эксплуатации и реконструкции действующих, проектировании и строительстве новых железнодорожных вокзалов, пунктов экипировки и подготовки пассажирских составов в рейс, пассажирских вагонов, вагонов ресторанов, мотор-вагонного подвижного состава, за исключением объектов, проектирование, реконструкция и строительство которых началось до вступления в силу настоящих Санитарных норм и правил (в части проектирования, реконструкции и строительства);

должны учитываться при организации технологических процессов, разработке оздоровительных мероприятий.

3. Настоящие Санитарные нормы и правила обязательны для соблюдения государственными органами, иными организациями, физическими лицами, в том числе индивидуальными предпринимателями при пассажирских перевозках во внутриреспубликанском и международном железнодорожном сообщениях.

4. В настоящих Санитарных нормах и правилах применяются термины и их определения в значениях, установленных Законом

Республики Беларусь от 6 января 1999 года «О железнодорожном транспорте» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 1999 г., № 4, 2/12).

5. Государственный санитарный надзор за соблюдением настоящих Санитарных норм и правил осуществляется в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

6. За нарушение требований настоящих Санитарных норм и правил, виновные лица несут ответственность в соответствии с законодательными актами Республики Беларусь.

ГЛАВА 2 ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ ЗДАНИЙ, СООРУЖЕНИЙ И ПОМЕЩЕНИЙ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫХ ВОКЗАЛОВ

7. Архитектурно-планировочные решения зданий, помещений и сооружений железнодорожных вокзалов, их размещение, должны соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, других технических нормативных правовых актов, устанавливающих обязательные для исполнения требования к проектированию, строительству, реконструкции и вводу объектов в эксплуатацию.

8. По функциональному назначению помещения железнодорожных вокзалов должны подразделяться на пассажирские, административно-служебные и подсобные.

К пассажирским помещениям относятся:

операционные – вестибюль, операционный и распределительный залы, билетные кассы, справочное бюро, сервис-центр с системой кабинетов, залов, салонов связи и информации, кредитно-банковской системы;

помещения ожидания и культурно-бытового обслуживания пассажиров – залы ожидания, камеры хранения ручной клади, комнаты матери и ребенка, комнаты длительного отдыха транзитных пассажиров, буфеты, кафе, рестораны, помещения кратковременного пребывания пассажиров, в том числе парикмахерские, туалеты и другие;

помещения (залы) для пригородных пассажиров.

К административно-служебным и подсобным помещениям относятся: кабинеты руководства вокзала, дежурных по вокзалу, диспетчерская, медицинский пункт (здравпункт), иные служебно-бытовые помещения.

9. Поверхности стен и полов помещений железнодорожных вокзалов должны быть доступными для проведения влажной уборки и дезинфекции. Не допускается применять для облицовки стен и колонн материалы с

грубошероховатой поверхностью, ракушечник, туф. Подвесные потолки должны быть выполнены из звукопоглощающей облицовки.

10. Лестницы и пандусы в помещениях и крытых переходах должны иметь нескользкие покрытия. При высоте подъема 6 м и более должны предусматриваться пассажирские эскалаторы, а для инвалидов-колясочников крупногабаритные пассажирские лифты.

11. Залы ожидания для пассажиров должны иметь удобные выходы на платформы.

12. Диваны в залах ожидания следует размещать так, чтобы ширина прохода между ними и стенами была не менее 1,0 – 1,8 м, обеспечивая возможность проведения уборки залов средствами малой механизации.

Мебель и другое оборудование должны быть устойчивы к регулярной очистке с применением моющих средств и средств дезинфекции.

13. Для удобства пребывания и передвижения инвалидов на железнодорожном вокзале должна предусматриваться «безбарьерная среда»:

- устройство пандусов, грузопассажирских лифтов, мест для инвалидных колясок в зале ожидания;

- специальных столиков в буфетах, кафе, ресторанах, с учетом размера колясок;

- специальных кабин в общественных туалетах;

- передвижных подъемников и переносных рампы для посадки-высадки инвалидов-колясочников с платформы в вагон.

В системе информации для пассажиров на железнодорожном вокзале должны предусматриваться пиктограммы с символами доступности помещений для инвалидов-колясочников.

В системе звуковой информации на железнодорожном вокзале отдельные билетные кассы могут оснащаться специальными устройствами для пассажиров с пониженным слухом.

Для удобства инвалидов-колясочников окна отдельных билетных касс могут оборудоваться на уровне облегчающем общение пассажира с билетным кассиром.

14. Устройство, оснащение, оборудование, эксплуатация помещений для культурно-бытового обслуживания пассажиров, в том числе парикмахерские, срочного ремонта одежды, обуви, комнат длительного отдыха пассажиров, рестораны, кафе и бары должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, другим санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования для соответствующих предприятий бытового обслуживания, гостиниц и общественного питания.

Помещения культурно-бытового обслуживания пассажиров должны располагаться рядом с залами ожидания.

15. Билетные кассы и автоматические электронные аппараты продажи билетов для пассажиров могут располагаться в павильонах рядом с платформами.

16. Рабочие места работников билетных касс должны устраиваться в виде индивидуальных кабин, изолированных от пассажирского зала.

17. При оборудовании билетных касс видеодисплейными терминалами и (или) электронно-вычислительными машинами, рабочие места билетных кассиров должны соответствовать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования при работе с данными терминалами и машинами.

18. Медицинский пункт (здравпункт) должен размещаться на 1-ом этаже основного здания железнодорожного вокзала, иметь выходы на пассажирскую платформу, привокзальную площадь и в зал ожидания, иметь над выходом соответствующую надпись (маркировку) и информационные указатели, пиктограммы в здании и на территории вокзала о его месте нахождения.

19. Расположение, ширина дверей и проходов медицинского пункта (здравпункта) должны обеспечивать возможность свободного передвижения с медицинскими носилками и на инвалидных колясках.

20. Оборудование, оснащение и содержание медицинского пункта (здравпункта) должно соответствовать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к устройству, оборудованию и содержанию организаций здравоохранения и к проведению санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий по профилактике инфекционных заболеваний в организациях здравоохранения.

21. Все помещения железнодорожных вокзалов должны быть оборудованы системами отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха.

При проектировании систем отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха помещений и зданий железнодорожных вокзалов должны выполняться настоящие Санитарные нормы и правила, другие технические нормативные правовые акты, устанавливающие требования к системам отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха.

22. В бойлерной, камерах вентиляторов и кондиционеров воздуха должны предусматриваться устройства для звукоизоляции и виброзащиты в соответствии с техническими нормативными правовыми актами, устанавливающими требования к системам шумозащиты и виброизоляции.

23. Конструкция отопительных приборов и вентиляции должна обеспечивать их удобную очистку от пыли и грязи.

24. Администрация железнодорожного вокзала должна проводить оценку эффективности работы системы вентиляции не реже 1 раза в 3 года либо в соответствии с требованиями, указанными в техническом паспорте (инструкции) на установку вентилятора.

25. Уровни естественного и искусственного освещения в помещениях железнодорожного вокзала должны соответствовать санитарным нормам и правилам, другим техническим нормативным правовым актам, устанавливающим требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению помещений жилых и общественных зданий.

26. При реконструкции старых и строительстве новых железнодорожных вокзалов необходимо предусматривать подключение их к централизованным сетям водоснабжения и водоотведения.

27. Санитарно-техническое состояние сооружений водопровода и качество питьевой воды должно соответствовать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к хозяйственно-питьевым водопроводам и качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

28. Оборудование, содержание, уборка туалетов общего пользования должны соответствовать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к содержанию территории населенных пунктов и организаций.

29. Уборочный инвентарь должен быть промаркирован в соответствии с назначением и упорядоченно храниться в специально отведённом месте. Уборочный инвентарь для туалетов должен храниться отдельно.

30. В зданиях вокзалов, расчётной вместимостью 300 и более пассажиров, должны выделяться специальные помещения, оборудованные системами водоотведения и водоснабжения с подводкой горячей и холодной воды, для хранения уборочных машин.

31. Руководство организации железнодорожного транспорта обязано обеспечить разработку и выполнение комплекса мер по реализации запрета курения (потребления) табачных изделий на территории и в пассажирских помещениях вокзалов, в пунктах экипировки и подготовки пассажирских составов в рейс, в вагонах поездов, за исключением поездов дальнего следования и мест, специально предназначенных для этой цели.

32. Комнаты для курения должны располагаться в смежных с санитарными узлами помещениях и оборудоваться вытяжной вентиляцией, тамбуром с двойными дверями и урнами.

33. Все пассажирские, административно-служебные и подсобные помещения вокзалов, оборудование и мебель должны содержаться в чистоте. Уборка с применением моющих средств и средств дезинфекции, разрешённых к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, должна проводиться ежедневно, а также по мере необходимости.

В периоды сезонного подъема заболеваемости гриппом и другими острыми респираторными инфекциями и при угрозе чрезвычайных санитарно-эпидемиологических ситуаций, кратность влажной уборки и дезинфекционной обработки должна быть увеличена – не менее 3 раз в сутки.

34. Не реже одного раза в месяц должна проводиться генеральная уборка пассажирских помещений, в том числе залов ожидания, вестибюлей, фойе, билетных касс, камер хранения с мытьем стен, оборудования, оконных и дверных стекол с использованием средств дезинфекции, разрешённых к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

35. Уборка территории, система сбора, хранения и утилизации отходов должна соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к содержанию территории населенных пунктов и организаций.

36. Посадочные платформы вокзалов и остановочных пунктов должны содержаться в чистоте, освещаться в тёмное время суток. Уровни искусственной освещенности должны соответствовать техническим нормативным правовым актам, устанавливающим требования к уровням естественного и искусственного освещения.

37. Поверхность платформ должна быть ровной, без ям и выбоин, скопления воды, иметь твердое покрытие. В зимнее время посадочные платформы должны ежедневно и по мере необходимости очищаться от снега, наледи и посыпаться противогололедными средствами, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

38. Для полива и влажной уборки на платформах должны предусматриваться устройства для присоединения поливных шлангов к водопроводу. Способы уборки необходимо максимально механизировать.

39. На платформах должны устанавливаться урны для сбора мусора. Количество устанавливаемых урн и их размещение определяется в зависимости от уровня пассажиропотока.

ГЛАВА 3 ТРЕБОВАНИЯ К ПУНКТАМ ЭКИПИРОВКИ И ПОДГОТОВКИ ПАССАЖИРСКИХ СОСТАВОВ В РЕЙС

40. Пункты экипировки и подготовки пассажирских составов в рейс должны размещаться на территории железнодорожных станций. Участок пункта экипировки и подготовки пассажирских составов в рейс должен иметь ровную поверхность и организованный отвод поверхностных вод, систему водоснабжения, водоотведения, энергоснабжения.

41. Санитарно-защитная зона пункта экипировки и подготовки пассажирских составов в рейс должна определяться в соответствии с санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к организации санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов, являющихся объектами воздействия на здоровье человека и окружающую среду.

42. Территории пункта экипировки и подготовки пассажирских составов в рейс и санитарно-защитной зоны должны быть благоустроены и озеленены. Междупутья должны иметь твердое покрытие (асфальт или бетон).

43. Участок пункта экипировки и подготовки пассажирских составов в рейс должен быть разделен на функциональные зоны:

зона (парк) очистки пассажирских вагонов, наружной обмывки и дезинфекции;

зона (парк) безотцепочного ремонта, снабжения вагонов топливом, заправки водой, внутренней уборки и экипировки;

зона (парк) отстоя сформированных пассажирских составов и отдельных вагонов с отоплением их в осенне-зимний период года.

44. Пункты экипировки и подготовки пассажирских составов в рейс должны быть обеспечены централизованными системами холодного и горячего водоснабжения, в соответствии с санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к централизованным системам хозяйственно-питьевого водоснабжения и системам централизованного горячего водоснабжения.

45. В пунктах экипировки и подготовки пассажирских составов в рейс водозаправочные колонки горячего и холодного водоснабжения должны размещаться на междупутьях зоны (парка) приема и путей технического обслуживания и экипировки с расстоянием между ними не более 25 м с учетом длины вагона и места присоединения шланга при заправке вагона водой.

46. Водозаправочные колонки должны иметь отстоки из асфальта либо бетона с уклоном для стока воды в систему водоотведения, защиту от замерзания и оснащаться специальными устройствами, исключающими загрязнение оголовка водозаправочного шланга.

47. Водозаправочные колонки должны быть оборудованы дренажами, подключенными к системе водоотведения.

48. По окончании заправки вагонов водой, она должна сливаться из водозаправочных шлангов.

Водозаправочные шланги должны храниться в специальном отапливаемом помещении в подвешенном состоянии. Оголовок водоналивного патрубка системы водоснабжения вагона должен быть защищен от загрязнения.

Запрещается перемещение по земле оголовков водозаправочных шлангов.

49. С целью предупреждения несанкционированного доступа посторонних лиц к водозаправочным колонкам должны предусматриваться укрытия и запорные устройства.

50. Водозаправочные емкости вагонов должны промываться и дезинфицироваться в пунктах экипировки и подготовки пассажирских составов в рейс в соответствии с технологическими графиками и инструкциями, утвержденными администрацией юридического лица, осуществляющего владение, пользование и (или) распоряжение пассажирским вагоном (далее – владелец).

51. Качество воды в резервуарах и водоразборных кранах вагона должно соответствовать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения. Владелец должен обеспечить лабораторный контроль качества питьевой воды в системе водоснабжения вагона.

52. Система водоснабжения пассажирского вагона, в том числе вагона-ресторана, купе-бара, купе-буфета (далее – вагон-ресторан) ежеквартально, а также по эпидемическим показаниям должна подвергаться промывке и дезинфекции с использованием средств дезинфекции, разрешенных к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

53. Система водоотведения пункта экипировки и подготовки пассажирских составов в рейс должна обеспечивать прием поверхностных ливневых стоков, сточной воды после наружной обмывки пассажирских составов и внутренней уборки вагонов, промывки мусоросборников.

54. В пункте экипировки и подготовки пассажирских составов в рейс должно быть выделено помещение, оборудованное системами холодного и

горячего водоснабжения, системой водоотведения с трапом для мойки и дезинфекции мусоросборников из пассажирских вагонов.

55. Для очистки туалетных систем замкнутого типа должен быть предусмотрен подъезд специализированного автотранспорта к вагонам, либо должны устанавливаться стационарные очистные устройства.

Запрещается использовать для этих целей междупутья, на которых установлены водозаправочные колонки.

56. Наружная обмывка вагонов должна проводиться после каждого рейса с влажной обработкой кузова и ходовых частей, переходных площадок, ступенек.

57. Пункт экипировки и подготовки пассажирских составов в рейс должен оборудоваться вагономоечными машинами в количестве, достаточном для наружной обмывки всех поездов, задействованных по данному месту формирования или оборота.

Вагономоечные машины следует размещать на входе в зону очистки пассажирских вагонов.

Для обеспечения круглогодичной обмывки пассажирских вагонов следует устанавливать вагономоечные машины в закрытых помещениях с наличием тепловых завес и калориферов для сушки вагонов в холодный период года.

58. В пункте экипировки и подготовки пассажирских составов в рейс должны оборудоваться мастерская по ремонту мягкого съемного инвентаря, прачечная, дезинфекционный блок, складские помещения для хранения пищевых продуктов.

59. Кладовые для хранения и выдачи белья, постельных принадлежностей, съемного вагонного оборудования и продукции чайной торговли должны оснащаться приточно-вытяжной вентиляцией, полками и стеллажами.

60. В пункте экипировки и подготовки пассажирских составов в рейс должны проводиться следующие виды обработок:

дезинфекционная обработка туалетов, мусоросборников в каждом вагоне пассажирского состава по прибытии в места формирования и оборота;

дезинсекционная обработка вагонов – не реже одного раза в месяц;

дезинфекционные мероприятия в вагонах – по эпидемическим показаниям, по заявке начальника поезда, а также в соответствии с предписанием органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор.

61. В местах формирования пассажирских составов должно быть предусмотрено отделение камерной дезинфекционной обработки с

соответствующим набором помещений, мощность которого позволяла бы обеспечить обработку постельных принадлежностей из пассажирских вагонов с кратностью 1 раз в квартал.

62. Профилактическая дезинфекционная обработка постельных принадлежностей, мягкого инвентаря должна проводиться силами организации, эксплуатирующей подвижной состав, по режимам и в установленные сроки:

матрацы, подушки и зимние одеяла по мере загрязнения должны подвергаться обеспыливанию и камерной обработке не реже 4 раз в год;

летние одеяла должны подвергаться стирке и химической чистке по мере загрязнения, но не реже 1 раза в месяц, зимние одеяла – не реже 2 раз в год до и после зимнего периода эксплуатации;

чехлы на матрацы и подушки должны подвергаться стирке по мере загрязнения, но не реже 1 раза в месяц;

смена занавесок должна проводиться не реже 1 раза в неделю, штор – не реже 1 раза в месяц.

ГЛАВА 4 ТРЕБОВАНИЯ К ЭКИПИРОВКЕ ПАССАЖИРСКИХ СОСТАВОВ

63. Вагоны пассажирских поездов, отправляемые в рейс, должны готовиться в соответствии с технологическим процессом осмотра, безотцепочного ремонта и экипировки пассажирских вагонов.

64. Для экипировки вагонов-ресторанов должны выделяться пути с удобным подъездом к ним автотранспорта и автопогрузчиков.

65. Междупутья должны оснащаться устройствами для электроподзарядки аккумуляторных батарей и для электропитания холодильного оборудования и водонагревателей вагонов-ресторанов в период отстоя, водозаправочными колонками с горячей и холодной водой, системой водоотведения и мусоросборниками.

На междупутьях, оборудованных устройствами для электроподзарядки и водозаправочными колонками, запрещается размещать контейнеры мусоросборников.

66. Транспортировка и хранение пищевых продуктов должны соответствовать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к торговым объектам общественного питания.

67. Подготовка и экипировка в рейс пассажирских составов и вагонов-ресторанов должны проводиться в соответствии с технологической инструкцией, утвержденной владельцем.

68. Для снабжения пассажирских составов углем в пункте экипировки и подготовки пассажирских составов должна быть оборудована площадка топливного склада. Площадка должна быть ограждена и иметь твердое покрытие. Сортировка угля должна производиться на решетках.

69. Обеспечение пассажирских вагонов топливом должно осуществляться в холодный период года в соответствии с нормами, утвержденными владельцем. Погрузка и транспортировка топлива к вагонам должна осуществляться специализированным транспортом (далее – спецтранспорт).

Доставка угля должна производиться в специальных коробках, подаваться в вагон в таре и высыпаться в предназначенные емкости работниками экипировочных бригад. Транспортировка топлива «навалом» в тележках запрещается.

70. В вагонах, отправляемых в рейс, должна быть обеспечена исправная работа титанов и электротитанов, если их наличие предусмотрено конструкцией вагона.

71. Прошедшие наружную и внутреннюю обработку вагоны, в обязательном порядке, заправляются водой, обеспечиваются топливом, съемным инвентарем, в соответствии с перечнем съемного оборудования, утвержденного владельцем, в том числе чайной посудой, столовыми приборами, подносом для сушки посуды, полотенцами для посуды, промаркированной спецодеждой, мылом, туалетной бумагой, моющими средствами, средствами дезинфекции и кожными антисептиками, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

72. Пассажиры должны быть обеспечены постельными принадлежностями и постельным бельем. Количество постельного белья, выдаваемого в рейс, должно определяться исходя из длительности рейса, пассажиропотока и количества мест в вагоне, предназначенных для пассажиров.

73. В местах формирования мусор из вагонов должен собираться в мусоросборники.

Выбрасывать мусор на пути, междупутья и другие места, не предназначенные для этих целей, запрещается.

На станциях, где осуществляется отстой поездов, должны обеспечиваться условия для сбора и удаления из вагонов мусора и шлака.

74. В местах экипировки и отстоя пассажирских поездов пользоваться туалетами вагона запрещается, кроме туалетов замкнутого типа.

75. В состав пассажирского поезда запрещается включать вагоны:

с неисправными системами холодного и горячего водоснабжения, отопления, вентиляции, электроосвещения, холодильных установок, спускных механизмов в туалетах;

содержащиеся в неудовлетворительном санитарном состоянии;

с разбитыми стеклами окон, неисправными дверями;

при обнаружении в вагонах бытовых паразитов и грызунов, в том числе следов их жизнедеятельности.

Вагоны с вышеуказанными недостатками подлежат отцепке в местах формирования.

ГЛАВА 5 ТРЕБОВАНИЯ К ПАССАЖИРСКИМ ВАГОНАМ

76. На все оборудование, используемое в пассажирских вагонах, в том числе электрооборудование, СВЧ-печь, холодильник, охладитель воды, куллер, кондиционер, обеззараживатель воздуха, замкнутую систему сбора канализационных стоков, спальные полки, кресла, столики, окна, двери, отделочные и конструкционные материалы, моющие средства и средства дезинфекции, уборочный инвентарь, а также на услуги, оказываемые пассажирам у владельца должны быть документы, подтверждающие их качество и безопасность.

77. Конструкционные и отделочные материалы, в том числе полимерные и полимерсодержащие, должны соответствовать техническим нормативным правовым актам и не оказывать вредного воздействия на здоровье работников и пассажиров.

78. Содержание вредных и токсичных веществ в воздушной среде пассажирских вагонов должны соответствовать гигиеническим нормативам предельно допустимых концентраций загрязняющих веществ в атмосферном воздухе и нормативам ориентировочно безопасных уровней воздействия загрязняющих веществ в атмосферном воздухе, утвержденным Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

79. Вход и выход в вагон должны быть оборудованы подножками, обеспечивающими удобное и безопасное перемещение пассажиров с достаточным количеством ступенек для посадки с низкой платформы. Ступеньки на подножках не должны иметь скользкую поверхность, задерживать снег, грязь и воду.

80. Переходные площадки пассажирских вагонов должны исключать попадание влаги и грязи, иметь удобные поручни, дежурное и аварийное освещение для безопасного перехода пассажиров.

81. Применяемые в пассажирских вагонах технические приборы и

устройства должны быть в исправном состоянии и не оказывать вредного воздействия на здоровье пассажиров и работников поездных бригад.

82. Туалет должен содержаться в чистоте, быть обеспечен мылом и туалетной бумагой, емкостью для сбора мусора.

83. Уровни шума и вибрации должны соответствовать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к уровням шума и вибрации.

84. Система водоснабжения вагонов должна быть оборудована резервуарами для воды, распределительными трубопроводами и водопроводными кранами, изготовленными из материалов, разрешенных к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

85. Конструкция системы водоснабжения вагонов должна обеспечивать предотвращение загрязнения в ней воды, иметь полный слив из резервуаров и распределительного трубопровода и предоставлять возможность эффективной очистки, промывки и дезинфекции.

Во вновь проектируемых, реконструируемых и модернизируемых вагонах резервуары должны иметь указатели уровня воды и устройство с сигналом, подтверждающим об окончании их заполнения.

С целью предупреждения возможного бактериального загрязнения воды в системе водоснабжения вагона рекомендуется установка обеззараживающих устройств (фильтров).

Резервуары, трубопроводы должны иметь теплоизоляцию для обеспечения предохранения от замерзания в них воды после выключения отопления при температуре наружного воздуха минус 10°C в течение 12 часов.

86. Объем резервуаров должен рассчитываться для обеспечения подачи не менее 25 литров холодной и горячей воды в расчете на каждое место в спальном пассажирском вагоне и не менее 10 л на одно место в вагоне с креслами для сидения. В тех вагонах, где предусмотрены душевые установки, объем подаваемой воды должен быть не менее 30 л на одно место.

87. При строительстве, реконструкции и модернизации пассажирских вагонов необходимо предусматривать оборудование их туалетными системами замкнутого типа.

В туалетную систему должны входить: унитаз, бак-накопитель, система трубопроводов слива, откачки, вентиляции, блок управления, датчик уровня заполнения бака, датчик температуры. При этом резервуары, трубопроводы замкнутой системы сбора канализационных стоков должны размещаться на удалении от подвагонного оборудования для

предотвращения его загрязнения, иметь теплоизоляцию для обеспечения предохранения от замерзания в них воды после отключения отопления при температуре наружного воздуха минус 10°C в течение 12 часов.

Сточные трубы должны быть оборудованы устройствами для размораживания.

88. Замкнутая система туалета в вагоне должна эксплуатироваться в соответствии с инструкцией, разработанной производителем.

89. Температура воздуха в холодный период года нормируется для всех вагонов пассажирских поездов, в летнее время только для вагонов, имеющих установки кондиционирования воздуха.

В холодный период года вагоны должны отапливаться при температуре наружного воздуха ниже $+10^{\circ}\text{C}$:

перед подачей состава на посадку температура воздуха в вагонах должна поддерживаться на уровне $20\pm 2^{\circ}\text{C}$;

в пути следования температура воздуха в вагонах должна поддерживаться на уровне $22\pm 2^{\circ}$.

В летний период года при температуре наружного воздуха до $+30^{\circ}\text{C}$ температура воздуха в вагонах должна поддерживаться на уровне $24\pm 2^{\circ}\text{C}$.

90. Система отопления в пассажирских вагонах должна обеспечивать допустимые параметры микроклимата в помещениях вагонов согласно настоящим Санитарным нормам и правилам.

91. Конструкция отопительных приборов должна обеспечивать их удобную очистку от пыли и загрязнения. Отопительные приборы должны быть оборудованы защитными кожухами.

92. Вагоны должны быть оборудованы механической приточной и естественной вытяжной вентиляцией, которая рассчитана на непрерывную работу для обеспечения подачи наружного воздуха. Подаваемый в вагоны воздух должен очищаться с помощью фильтров.

93. В вагонах с принудительной вентиляцией и с установками кондиционирования воздуха вентиляция должна работать непрерывно в автоматическом режиме в зависимости от температуры воздуха в вагоне. При работе в аварийном режиме вентиляция должна включаться периодически в соответствии с правилами эксплуатации установки.

94. Смена вентиляционных фильтров и прочистка системы приточной вентиляции вагонов должна проводиться согласно графику, утверждённому владельцем.

95. Оценка эффективности работы системы вентиляции в пассажирском вагоне должна проводиться не реже 1 раза в 3 года или в соответствии с требованиями, указанными в техническом паспорте (инструкции) системы вентиляции.

96. Для искусственного освещения должны использоваться люминесцентные лампы, близкие по спектру к дневному свету.

В вагоне должна обеспечиваться исправная работа осветительных приборов. В купе вагонов каждое пассажирское место должно быть оборудовано местными светильниками.

ГЛАВА 6 ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ ПАССАЖИРСКИХ ВАГОНОВ В ПУТИ СЛЕДОВАНИЯ

97. Для каждого пассажирского состава владельцем должна разрабатываться технологическая инструкция режима уборки в пути следования.

98. В салоне каждого вагона пассажирского поезда в месте доступном для пассажиров должен вывешиваться график проведения уборки помещений вагона, с учетом времени работы и отдыха проводников.

99. В пути следования вагон должен содержаться в чистоте, влажная уборка с применением моющих средств коридоров и помещений для пассажиров должна проводиться по мере необходимости, но не реже 2 раз в сутки.

100. Уборка туалетов с обязательным мытьем полов и стен должна проводиться не менее 4 раз в сутки и по мере необходимости с применением моющих средств и средств дезинфекции, разрешенных к применению в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

101. Ковровые дорожки должны очищаться по мере загрязнения, но не реже 2 раз в сутки.

102. Уборка вагона должна проводиться проводником только в спецодежде (халате) и резиновых перчатках. Обязательно наличие отдельного халата для уборки туалета. По окончании уборки проводник должен вымыть руки с мылом и обработать их кожным антисептиком.

103. Проводник на каждом остановочном пункте до выхода или посадки пассажиров должен протирать поручни ветошью, используемой только для этих целей. Может использоваться одноразовая ветошь.

104. Сбор мусора в вагоне должен проводиться в специальную емкость с маркировкой «для мусора», оснащенную полиэтиленовыми мешками. Накапливаемый в пути следования мусор в полиэтиленовых мешках должен удаляться из вагонов в мусоросборники на станциях по пути следования, список которых определен служебным расписанием движения пассажирских поездов.

После удаления мусора емкость должна ополаскиваться водой с моющими средствами и обрабатываться средствами дезинфекции,

разрешенными к применению в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

105. В пути следования должен соблюдаться режим пользования туалетами. В каждом вагоне пассажирского поезда должна вывешиваться информация о границах санитарных зон по всем железным дорогам, через которые следует поезд. На стоянках, при проходе крупных железнодорожных станций, санаторно-курортных и пригородных зон, тоннелей, мостов пользоваться туалетами запрещается, они должны быть закрыты, за исключением туалетных систем замкнутого типа.

106. В вагоне должны предусматриваться места для раздельного хранения чистого и грязного постельного белья. Совместное хранение чистого и грязного постельного белья запрещается.

107. Комплект чистого постельного белья должен иметь индивидуальную упаковку, исключающую возможность его повторного применения.

108. В местах оборота составов грязное постельное белье должно быть опломбировано начальником поезда.

Запрещается пользование постельными принадлежностями без постельного белья.

109. Посуда многоразового пользования и столовые приборы должны мыться с применением моющих средств, разрешенных к применению в соответствии с законодательством Республики Беларусь и ополаскиваться проточной водой в моечной ванне.

После мытья посуда и столовые приборы должны насухо вытираться чистым полотенцем.

Чистка и мытье посудомоечной ванны с последующей дезинфекцией должна производиться не менее 4-х раз в сутки.

110. Чистая посуда, столовые приборы и пищевые продукты должны храниться в специальном шкафу служебного отделения вагона. Запрещается хранение в этом шкафу посторонних предметов и вещей.

111. Условия хранения пищевых продуктов должны соответствовать техническим нормативным правовым актам, устанавливающим требования к условиям хранения каждого вида продукции.

112. Кондитерские изделия должны выдаваться пассажирам в мелкой расфасовке. При этом, раздача чая, кофе, кондитерских изделий, ланч-боксов должны проводиться проводником вагона в спецодежде (куртке или переднике), предназначенной только для этих целей.

ГЛАВА 7 СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ ЗАНОСА, ВОЗНИКНОВЕНИЯ И РАСПРОСТРАНЕНИЯ МАССОВЫХ НЕИНФЕКЦИОННЫХ И ИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ

113. Требования по предупреждению заноса, возникновения и распространения массовых неинфекционных и инфекционных заболеваний, имеющих международное значение и требующих проведения мероприятий по санитарной охране территории Республики Беларусь (далее – Заболеваний), их локализации и ликвидации должны проводиться в соответствии с санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к санитарной охране территории Республики Беларусь, настоящими Санитарными нормами и правилами, актами законодательства Республики Беларусь, в том числе международными договорами.

114. Начальники поездов, проводники, работники вагонов-ресторанов (купе-баров, купе-буфетов), входящие в состав поездных бригад поездов международного железнодорожного сообщения, должны ежегодно проходить гигиеническое обучение и быть аттестованы по программе гигиенического обучения, включая вопросы соблюдения мер личной и общественной безопасности, профилактики Заболеваний, проведения санитарно-противоэпидемических мероприятий при выявлении лиц с симптомами, не исключающими Заболевание (далее – лиц с подозрением на Заболевание).

115. При обращении за помощью лиц с подозрением на Заболевание к проводнику или при возникшем подозрении на Заболевание в пути следования пассажирского поезда, проводниками, начальником пассажирского поезда и другими должностными лицами должны проводиться следующие мероприятия:

проводник вагона должен уточнить основные симптомы Заболевания и немедленно сообщить начальнику пассажирского поезда о лицах с подозрением на Заболевание;

затребовать у начальника пассажирского поезда противоэпидемическую укладку, укомплектованную в соответствии с пунктом 119 настоящих Санитарных норм и правил;

начальник пассажирского поезда должен немедленно сообщить по радиосвязи информацию машинисту локомотива для передачи ее дежурному (начальнику вокзала) на ближайшую железнодорожную станцию по ходу движения поезда, с указанием основных симптомов Заболевания в соответствии со схемой оповещения, утвержденной начальниками отделений Белорусской железной дороги и согласованной с

территориальными органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор (контроль), организациями здравоохранения;

дежурный по станции (начальник вокзала) по схеме оповещения должен передать информацию о лицах с подозрением на Заболевание (умершем) в службу скорой (неотложной) медицинской помощи и медицинский пункт (если имеется на вокзале).

При следовании пассажирского поезда по территории другого государства, информация о лицах с подозрением на Заболевание направляется в соответствии со схемой оповещения, действующей на территории данного государства.

116. В пути следования пассажирского поезда проводники вагона обязаны проводить следующие противоэпидемические мероприятия:

116.1. принять меры для временной изоляции лиц с подозрением на Заболевание в купе поезда, до прибытия в ближайший пункт назначения по пути следования. Лиц с подозрением на Заболевание оставляют в купе, в котором они находятся. Остальные пассажиры этого купе переводятся в соседнее купе, предварительно освобожденное от других пассажиров, последние размещаются в этом же вагоне. В плацкартных вагонах, купе, в котором находятся лица с подозрением на Заболевание, отгораживают простынями или одеялами;

116.2. принять меры и средства личной профилактики, при подозрении на холеру строго соблюдать меры личной профилактики желудочно-кишечных заболеваний;

116.3. лиц с подозрением на Заболевание обеспечить отдельной посудой для питья и приема пищи, а также емкостями для сбора и обеззараживания выделений;

116.4. закрыть двери вагона, запретить посадку и выход пассажиров до особого распоряжения, хождение пассажиров по вагону и в другие вагоны. При подозрении на чуму, геморрагические лихорадки, острый респираторный или неврологический синдромы, закрыть окна и выключить вентиляцию или кондиционер;

116.5. один из туалетов выделить для сбора и дезинфекции выделений лиц с подозрением на Заболевание, унитаз в нем закрывают, устанавливают ведро с дезинфицирующим раствором. Второй туалет используется остальными пассажирами вагона. Туалеты обеспечивают дезинфицирующими средствами для обработки рук, возле туалета и купе для вытирания ног укладывают ветошь, увлажненную дезинфицирующим раствором;

116.6. в купе, где находятся лица с подозрением на Заболевание (умерший), а также других купе, коридоре вагона, в туалетах провести текущую дезинфекцию в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь;

116.7. составить списки, контактировавших с лицами с подозрением на Заболевание, пассажиров и членов поездной бригады, следовавших в вагоне с обязательным указанием их регистрации по месту жительства (пребывания), пункта назначения, согласно приложению к настоящим Санитарным нормам и правилам.

117. После госпитализации лиц с подозрением на Заболевание должна быть проведена заключительная дезинфекция в купе, туалетах, коридорах вагона прибывшими работниками дезинфекционной бригады.

Дальнейший объем противоэпидемических мероприятий должен определить прибывший врач-эпидемиолог.

118. Для организации и проведения противоэпидемических мероприятий у начальника поезда международного железнодорожного сообщения должна храниться противоэпидемическая укладка.

119. Противоэпидемическая укладка в обязательном порядке должна быть укомплектована:

маркированными емкостями для сбора естественных выделений лица с подозрением на Заболевание, эмалированные ведра «для рвотных масс», «для фекальных масс», стеклянная банка с притертой крышкой «для мокроты»;

средствами дезинфекции, имеющими соответствующий спектр действия (против возбудителей чумы, холеры, сибирской язвы), разрешенными к применению в соответствии с законодательством Республики Беларусь;

запасом одноразовых масок (респираторов) для пассажиров и проводников вагона, в котором выявлено лицо с подозрением на Заболевание из расчета на одни сутки, перчатками резиновыми, лейкопластырем;

ветошью;

формой списка контактных лиц, который заполняют проводники вагонов до прибытия врача-эпидемиолога, согласно приложению к настоящим Санитарным нормам и правилам по установленной форме.

120. Другие изделия хозяйственного и медицинского назначения, необходимые для проведения профилактических и противоэпидемических мероприятий, должны использоваться из вагонного имущества. Дополнительная комплектация противоэпидемической укладки

устанавливается органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор.

ГЛАВА 8 ТРЕБОВАНИЯ К ВАГОНАМ-РЕСТОРАНАМ, КУПЕ-БУФЕТАМ, КУПЕ-БАРАМ

121. В состав вагона-ресторана должны входить следующие помещения: обеденный зал, кухонное отделение, моечные столовой и кухонной посуды, сервизная, буфетное отделение, кладовые для хранения продуктов, отдельные туалетные помещения для персонала (с душевой установкой) и для пассажиров.

В состав помещений купе-бара, купе-буфета должны входить: буфетное отделение с барной стойкой, кухонное отделение, моечная столовой посуды, сервизная, кладовые для хранения продуктов.

122. Вагоны-рестораны, купе-бары, купе-буфеты (далее, если не определено иное – вагоны-рестораны) должны обеспечиваться запасом воды на весь рейс. Снабжение вагонов-ресторанов водой должно производиться только от водозаправочных колонок.

Вода, подаваемая в емкости вагона-ресторана, должна заливаться только в опорожненные емкости и соответствовать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения.

Запрещается долив воды в емкости в пути следования.

123. Для бесперебойного обеспечения вагона-ресторана горячей водой должен устанавливаться автономный водонагреватель.

124. Горячую и холодную воду необходимо подводить ко всем посудомоечным и производственным ваннам через смесители.

125. Запрещается работа вагона-ресторана при отсутствии холодной и (или) горячей воды.

126. Запрещается слив сточной воды из моечных и производственных ванн вагонов-ресторанов в местах отстоя, на всех остановочных пунктах и в пределах санитарных зон.

127. Осуществление контроля технического состояния систем водоснабжения и водоотведения в вагонах-ресторанах возлагается на владельца вагона-ресторана.

128. Система вентиляции вагонов-ресторанов должна предусматривать подачу наружного воздуха для удаления избытков тепла и влаги из кухонного отделения и моечной кухонной и столовой посуды, а также для организации воздушной завесы у плит.

129. Вентиляционные камеры вагонов-ресторанов должны быть изолированы от котельных отделений и от кухни, для предотвращения подсоса воздуха из этих помещений. Места, где имеются источники непосредственного загрязнения воздуха (газ, пыль, запахи, а также места с повышенным тепловыделением), должны быть оборудованы местной вытяжной вентиляцией.

130. Система вентиляции вагона-ресторана должна обеспечивать равномерное распределение воздуха по помещениям и предотвращать поступление воздуха из производственных помещений в обеденный зал.

131. Обеденный зал должен быть оборудован откидными столиками на 2-4 человека, расположенными под окнами. Облицовка столиков должна производиться материалами, стойкими к уборке моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешёнными к применению, в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

132. Столики по периметру должны быть окантованы бортиком, а устройство откидных столиков должно обеспечивать удобство уборки и мытья полов в салоне. У каждого столика у подоконника должны оборудоваться гнезда-держатели для бутылок.

133. Ширина прохода в салоне между рядами столиков должна обеспечивать проход официанта с сервировочной тележкой.

134. Посадочные места должны оборудоваться полумягкими спинками и сидениями с использованием обивочного материала, позволяющего производить влажную уборку и дезинфекционную обработку. В купе-баре, купе-буфете сидения могут не предусматриваться, а столы оборудуются на высоте, удобной для приема пищи стоя. В салоне вагона-ресторана под двойными сидениями могут располагаться ящики для хранения имущества.

135. Кухонное отделение вагона-ресторана должно быть оборудовано: плитой с духовым шкафом, тепловым шкафом для подогрева готовых блюд, печью СВЧ для разогрева кулинарных изделий, конвекционной печью, укомплектованной термопарами, холодильным шкафом, производственным столом;

при отсутствии конвекционных печей – шкафом для оттаивания замороженных продуктов;

шкафом для приправ, шкафом сушильным, шкафом для хранения посуды и кухонного инвентаря;

столом для сервирования, у стен между кухонным отделением и сервизной;

мойкой 2-х гнездной для мытья кухонной посуды, мойкой для пищевых продуктов;

емкостью для пищевых отходов с крышкой и вкладышем для удобства сбора и удаления отходов;

настенными вентиляторами над производственными столами, сигнальным устройством вызова официантов из обеденного зала.

136. Вагон-ресторан дополнительно должен быть оборудован холодильниками для хранения ланч-боксов. При использовании готовой продукции глубокой заморозки дополнительно должен предусматриваться низкотемпературный холодильник.

137. Кухонная плита должна быть оборудована бортиком по ее периметру.

138. Производственные столы для обработки сырых и вареных продуктов должны изготавливаться с покрытием без швов с закругленными краями.

139. Моечные ванны должны обеспечиваться прокалброванными по объему пробками промышленного производства и подводкой холодной и горячей воды к каждому гнезду ванны.

Сточные трубы должны быть оборудованы обогревом против замерзания.

140. В кухонном отделении должно предусматриваться специально оборудованное место для кратковременного хранения и обработки овощей, картофеля, с производственным столом, умывальником и емкостью для отходов.

141. Моечная столовой посуды должна размещаться в смежном с кухонным отделением помещении. В моечной столовой посуды должны быть установлены стол с крышкой для приема использованной столовой посуды, моечная ванна 3-х гнездная, места для просушки и хранения чистой посуды, емкость для сбора пищевых отходов.

142. В конце рабочей смены должна проводиться дезинфекция всей столовой посуды, приборов средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

Для мытья посуды должен использоваться специализированный инвентарь. Использование ветоши запрещается.

143. Сервизная обеспечивает связь кухонного отделения с обеденным залом и буфетом, в ней должен иметься стол для приема готовых блюд, шкаф для хранения чистых приборов, стаканов.

144. Буфетное отделение для розничной продажи должно быть оборудовано столом, холодильником, полками, витриной, шкафами.

145. Туалетная комната с душевой установкой для работников вагона-ресторана должна быть оборудована:

умывальником или раковиной с краном-смесителем холодной и горячей воды, гибким шлангом со съемной душевой сеткой;
 дозатором с раствором кожного антисептика;
 зеркалом с полкой для туалетных принадлежностей;
 коробкой с чистыми бумажными полотенцами или электрополотенцем, емкостью для использованных полотенец;
 местом для раздевания персонала с откидным сиденьем, крючками для полотенца и одежды;
 напольной съемной решеткой с местом для ее хранения;
 емкостями для хранения моющих средств и средств дезинфекции.

146. В купе для персонала должны устанавливаться шкафы для хранения уличной одежды и спецодежды работников вагонов-ресторанов.

147. Кладовые должны размещаться в местах, удобных для загрузки пищевых продуктов и не затрудняющих их очистку и дезинфекцию.

В кладовых должны быть выделены места для хранения овощей, картофеля, фруктов, отдельное место для хранения сухих продуктов и место для установки холодильного шкафа.

148. Производственные пищевые отходы и бытовой мусор должны собираться отдельно в специальные емкости и, по мере накопления, освобождаться на стоянках, предусмотренных технологической схемой движения поезда.

149. Ежедневно в конце рабочего дня все мусоросборники вагона-ресторана должны промываться горячей водой с последующей дезинфекцией. В моечном отделении разрешается иметь дополнительно плотно закрывающийся бачок для сбора остатков хлеба.

150. Мытье стен в вагоне-ресторане должно производиться в местах экипировки после каждого рейса с применением моющих средств и средств дезинфекции, разрешенных к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

151. Во время рейса все помещения вагона-ресторана должны содержаться в чистоте, грязная посуда со столов должна убираться немедленно.

152. Текущая уборка помещений должна производиться по мере необходимости, но не реже 2-х раз в день.

Уборка туалетных помещений должна производиться не реже 3-х раз в день с обязательным мытьем полов.

153. Инвентарь для уборки и дезинфекции помещений различного назначения должен быть отдельным, промаркирован с указанием назначения или отличен от другого инвентаря по цветовой гамме и храниться в отдельных помещениях либо специально выделенных местах.

154. Вагон-ресторан должен обеспечиваться достаточным количеством жидкого мыла, столового белья, комплектов санитарной одежды, в соответствии с утвержденными владельцем порейсовыми нормами материально-технического оснащения. Доставляемая в вагон-ресторан санитарная одежда и столовое белье должны быть упакованы в полиэтиленовую пленку и храниться в маркированном рундуке.

155. Применение и обработка технологического оборудования, инвентаря, тары, требования к технологии приготовления пищевых продуктов должны выполняться в соответствии с настоящими Санитарными нормами и правилами, другими техническими нормативными правовыми актами, устанавливающими требования к объектам общественного питания.

156. Посторонним лицам входить в производственные помещения и моечное отделение запрещается. Не разрешается посетителям входить в обеденный зал в верхней одежде.

157. Запрещается эксплуатация вагона-ресторана при наличии бытовых насекомых и грызунов, признаков их жизнедеятельности до проведения дезинфекционных мероприятий.

158. Дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные мероприятия должны проводиться согласно настоящим Санитарным нормам и правилам, а также техническим нормативным правовым актам, устанавливающим обязательные к исполнению требования к таким мероприятиям.

159. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация в помещениях вагона-ресторана должна проводиться после каждого рейса, а также по заявкам владельца вагона-ресторана (в местах формирования и оборота).

160. Условия проведения дезинфекционных работ должны исключать возможность контакта химических препаратов с пищевой продукцией, упаковочными материалами, производственным инвентарем, тарой.

Перед обработкой пищевые продукты, посуда, инвентарь должны выноситься из помещений.

ГЛАВА 9

ТРЕБОВАНИЯ К ПРИЕМУ, ХРАНЕНИЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И РЕАЛИЗАЦИИ ГОТОВЫХ БЛЮД В ВАГОНАХ-РЕСТОРАНАХ, КУПЕ-БУФЕТАХ, КУПЕ-БАРАХ

161. Транспортировка продовольственного сырья и пищевых продуктов в вагон-ресторан должна осуществляться специальным транспортом.

162. В вагоне-ресторане могут использоваться только полуфабрикаты и быстрозамороженные кулинарные изделия высокой степени готовности.

163. Поступающие в вагон-ресторан продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, другим техническим нормативным правовым актам, устанавливающим обязательные к исполнению требования к пищевым продуктам и продовольственному сырью и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, находиться в исправной, чистой таре. На маркировке обязательно наличие информации об условиях хранения и дате изготовления, сроке годности.

164. Хранение особо скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов должно осуществляться в холодильных камерах. Холодильные камеры маркируются по назначению.

При хранении продовольственного сырья и пищевых продуктов должны соблюдаться правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения.

Пищевые продукты, имеющие специфический запах должны храниться отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи.

165. Холодильные камеры должны быть оборудованы стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата, оснащаться приборами контроля температуры.

166. Количество скоропортящихся продуктов, принимаемых в вагон-ресторан, должно определяться сроком их годности и расчетной вместимостью холодильных емкостей.

Качество пищевых продуктов, поступающих в вагоны-рестораны должно проверяться директором вагона-ресторана (заведующим производством, шеф-поваром). Приемка продукции должна начинаться с проверки сопроводительной документации.

Испорченный и (или) подозрительный по качеству товар, товар с истекшим сроком годности должен храниться в складском помещении изолировано, исключая его воздействие на доброкачественную продукцию.

167. Запрещается принимать в вагоны-рестораны:

продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, удостоверяющих их качество и безопасность;

пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности;

мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;

непотрошеную птицу;

яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезу, утиные и гусиные яйца;

консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки со ржавчиной, деформированные, без этикеток;

крупы, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;

овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;

грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые; продукцию домашнего изготовления;

хлеб и хлебобулочные изделия без индивидуальной упаковки.

Запрещается взвешивание пищевых продуктов без упаковки.

168. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам. Хранение особо скоропортящихся готовых продуктов и полуфабрикатов должно производиться в специально предназначенных (для сырых и готовых продуктов) холодильных емкостях с соблюдением необходимого температурного режима и правил товарного соседства.

Сырое яйцо следует хранить в холодильных емкостях для сырых продуктов отдельно от молочных и гастрономических продуктов.

169. Запрещается совместное хранение сырых продуктов или полуфабрикатов с готовыми изделиями, а также испорченных или подозрительных по качеству продуктов совместно с доброкачественными.

170. Масло сливочное должно храниться в таре или брусками, завернутыми в пергамент. Крупные сыры должны храниться без тары на чистых стеллажах. При укладке сыров один на другой между ними должен прокладываться картон или фанера. Мелкие сыры должны храниться в потребительской таре на полках или стеллажах.

171. Молоко и молочные продукты необходимо получать в мелкой заводской расфасовке (по 1,0 л и менее) в количестве, необходимом для рейсовой нормы, и необходимо хранить в соответствии с установленными сроками реализации и температурой.

172. Макароны изделия, сахар, соль должны храниться в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках. Чай и кофе должны храниться на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях.

173. Хлеб должен храниться на полках в шкафах, дверцы шкафа для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции. Ржаной и пшеничный хлеб должен храниться отдельно.

Уборка шкафов должна проводиться ежедневно, кроме того, 1 раз в неделю они должны протираться 1% раствором столового уксуса.

174. Запрещается реализация готовой пищевой продукции с истекшими сроками годности, остатков приготовленных и не реализованных блюд по истечении установленного срока годности.

175. Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида скоропортящегося продовольственного сырья и пищевых продуктов должен сохраняться до полного использования продуктов.

176. Готовая пищевая продукция по показателям безопасности должна соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, другим техническим нормативным правовым актам, устанавливающим требования к продуктам питания.

177. Пища должна готовиться небольшими партиями, раздача горячей пищи должна производиться непосредственно с плиты.

Запрещается смешивание свежеприготовленной пищи с остатками от предыдущего дня и пищей, приготовленной в более ранние сроки того же дня.

178. Пища должна готовиться не ранее чем за один час до раздачи. Срок реализации готовой пищи – не более трех часов.

179. Готовая пища пассажирам в купе пассажирских вагонов должна доставляться:

в судках-контейнерах, предварительно вымытых и ошпаренных кипятком;

хлеб, столовые приборы – в полиэтиленовых пакетах.

180. Качество готовых блюд перед раздачей должно проверяться бракеражной комиссией в соответствии с Инструкцией о порядке проведения бракеража блюд и изделий в торговых объектах общественного питания, утвержденной постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 12 сентября 2008 г. № 36 (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2008 г., № 235, 8/19508).

ГЛАВА 10 ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРСОНАЛУ ВАГОНОВ-РЕСТОРАНОВ, КУПЕ-БУФЕТОВ, КУПЕ-БАРОВ

181. Работники должны соблюдать следующие требования к личной гигиене:

перед началом работы тщательно мыть руки теплой водой с мылом и с проведением их гигиенической обработки средством для дезинфекции рук;

надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку;

тщательно следить за чистотой рук;

ногти на руках нужно стричь коротко, не покрывать их лаком;

при приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и бьющиеся предметы;

после посещения туалета и проведения уборки тщательно мыть руки с мылом и обрабатывать кожным антисептиком.

182. Каждый работник должен быть обеспечен комплектами сменной санитарной одежды. Санитарная одежда на работнике должна быть чистой. Замена санитарной одежды должна производиться каждую смену и по мере загрязнения.

Запрещается застегивать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в карманах предметы личного обихода (зеркала, расчески, кольца, значки, сигареты, спички и другое).

183. Запрещается хранить пищевые продукты и принимать пищу в производственных, складских и бытовых помещениях, кроме мест, специально предназначенных для этих целей, стирать и сушить в вагоне-ресторане полотенца, санитарную одежду.

184. Запрещается курить в производственных, складских и бытовых помещениях, кроме мест, специально предназначенных для этой цели.

ГЛАВА 11 ТРЕБОВАНИЯ К МОТОР-ВАГОННОМУ ПОДВИЖНОМУ СОСТАВУ

185. Комплектование и оборудование вагонов мотор-вагонного подвижного состава (электропоезда, дизель-поезда, автомотрисы) (далее – МВПС) должно соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, другим техническим нормативным правовым актам, техническим регламентам Таможенного союза, устанавливающим требования к данному виду подвижного состава.

186. Конструкция помещений вагонов МВПС должна обеспечивать возможность проведение влажной уборки и дезинфекции, препаратами, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

187. В вагоне МВПС должны применяться облицовочные, декоративные и другие материалы, исключаящие накопление грязи и устойчивые к обработке моющими средствами и средствами дезинфекции,

разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

188. Искусственное освещение в пассажирских салонах, в кабине управления и других помещениях МВПС должно обеспечиваться люминесцентными лампами и лампами накаливания. Замена перегоревших ламп должна проводиться при техническом обслуживании (далее – ТО) и иных видах ремонта. Уровни искусственной освещенности должны соответствовать техническим нормативным правовым актам и техническим регламентам Таможенного союза, устанавливающим требования к искусственной освещенности на подвижном составе железнодорожного транспорта.

189. Уровни шума, инфразвука, вибрации и электромагнитного излучения в кабине управления и пассажирских салонах МВПС должны соответствовать техническим нормативным правовым актам, устанавливающим обязательные к исполнению требования к предельно-допустимым уровням шума, инфразвука, вибрации и электромагнитного излучения на подвижном составе железнодорожного транспорта.

190. В кабинах управления МВПС должен осуществляться периодический лабораторный контроль производственных факторов на рабочих местах. Перечень производственных факторов и периодичность лабораторного контроля утверждается руководителем депо приписки.

191. После капитального ремонта МВПС должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования факторов производственной среды в кабинах управления. Ответственность за организацию и проведение лабораторно-инструментальных исследований возлагается на администрацию предприятия, осуществляющего капитальный ремонт.

192. При подготовке МВПС к эксплуатации в летний и зимний периоды года дополнительно внутри вагонов проводятся:

- продувка сжатым воздухом вентиляционных каналов, электропечей;
- влажная обработка потолков, очистка и протирка электроосветительных плафонов, сеток вентиляционных отверстий;
- проверка герметизации окон и дверей, целостность остекления окон и дверей.

193. Не допускается выход из депо МВПС с неисправным санитарно-техническим оборудованием туалетов, не заправленным водой, не прошедшим влажную наружную и внутреннюю уборку.

194. В пассажирских салонах МВПС температура воздуха в зимнее время года должна быть не менее +11°C.

195. Запрещается пользоваться туалетом в границах станций и санитарно-защитных зон, за исключением туалетных систем замкнутого типа.

196. Уборка составов должна проводиться при ТО и текущем ремонте. Все помещения, в том числе служебные и санитарно-технические, должны содержаться в чистоте. Кроме того, в местах оборота, на начальной и конечной станциях, должна проводиться текущая уборка помещений МВПС.

197. Уборочный инвентарь должен быть промаркирован в соответствии с его назначением, должен храниться в отдельных помещениях в местах формирования и оборота МВПС. Запрещается использовать уборочный инвентарь не по назначению.

198. Мусоросборники вагонов МВПС должны обеспечиваться мешками для мусора и обрабатываться с применением моющих средств и средств дезинфекции, разрешенных к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

Очистка мусоросборников должна осуществляться в местах оборота, на начальной и конечной станциях при уборке помещений МВПС.

199. Запрещается выбрасывать мусор на пути и платформы.

200. Во всех помещениях вагонов МВПС курение запрещается.

ГЛАВА 12 ТРЕБОВАНИЯ К МЕДИКО-САНИТАРНОМУ И БЫТОВОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ РАБОТНИКОВ

201. Работники, занятые на работах с вредными и (или) опасными условиями труда или на работах, где в соответствии с законодательством есть необходимость в профессиональном отборе, должны проходить предварительные (при поступлении на работу) и периодические (в течение трудовой деятельности) обязательные медицинские осмотры, а также внеочередные медицинские осмотры при ухудшении состояния здоровья в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

Наниматель обязан организовать проведение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических (в течение трудовой деятельности) медицинских осмотров работников, а также внеочередных медицинских осмотров работников при ухудшении состояния их здоровья.

Работники железнодорожного транспорта общего пользования, непосредственно обеспечивающие перевозочный процесс, должны

проходить обязательное медицинское освидетельствование при приеме на работу и периодические медицинские осмотры в порядке, установленном Министерством здравоохранения Республики Беларусь по согласованию с Министерством транспорта и коммуникаций Республики Беларусь.

202. Запрещается включать в состав поездной бригады работников и проводников с нарушением в состоянии здоровья, не имеющих медицинских справок о состоянии здоровья, подтверждающих годность к работе, не привитых против инфекционных заболеваний в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, не прошедших обучение и не аттестованных по программе гигиенического обучения, включая вопросы соблюдения мер личной и общественной безопасности, профилактики по предупреждению заноса, возникновения и распространения массовых неинфекционных и инфекционных заболеваний, имеющих международное значение и требующих проведения мероприятий по санитарной охране территории Республики Беларусь.

203. К работе в вагонах-ресторанах, купе-барах, купе-буфетах, базах снабжения не допускаются лица с нарушением в состоянии здоровья, не имеющие медицинских справок о состоянии здоровья, подтверждающих годность к работе, не привитые против инфекционных заболеваний в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, не прошедшие гигиеническое обучение и аттестацию по программе гигиенической подготовки.

204. Не допускаются или временно отстраняются от работы лица, страдающие заболеваниями или имеющие контакт с больными инфекционными заболеваниями, бактерионосители, в соответствии с Перечнем профессий и инфекционных заболеваний, при которых носители возбудителей инфекционных заболеваний представляют опасность для окружающих, утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 июля 2012 г. № 96 (Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь, 14.08.2012, № 8/26255).

205. Временно отстраняются от работы с продовольственным сырьем и пищевыми продуктами лица с симптомами заболеваний верхних дыхательных путей, желудочно-кишечного тракта, повышением температуры тела выше 37°, а также лица, имеющие гнойничковые заболевания кожи, нагноившиеся раны, ожоги и порезы.

Выявление таких лиц должно производиться ежедневно при проверке рук и носоглотки директором вагона-ресторана с регистрацией результатов осмотра в специальном журнале.

206. Работники должны обеспечиваться средствами индивидуальной защиты (далее – СИЗ) в соответствии с Инструкцией о порядке обеспечения работников средствами индивидуальной защиты, утвержденной постановлением Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь от 30 декабря 2008 г. № 209 (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2009 г., № 68, 8/20390).

207. Наниматель несет ответственность за своевременное обеспечение работников СИЗ и должен осуществлять контроль за их применением.

208. Наниматель должен организовать обеспечение работников: молоком в соответствии с постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 27 февраля 2002 г. № 260 «О бесплатном обеспечении работников молоком или равноценными пищевыми продуктами при работе с вредными веществами» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2002 г., № 29, 5/10048), постановлением Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь и Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 19 марта 2002 г. № 34/12 «Об утверждении перечня вредных веществ, при работе с которыми в профилактических целях показано употребление молока или равноценных пищевых продуктов» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2002 г., № 43, 8/7942);

лечебно-профилактическим питанием в соответствии с постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 23 октября 2007 г. № 1386 «О бесплатном обеспечении лечебно-профилактическим питанием работников, занятых на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2007 г., № 261, 5/26025), постановлением Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь и Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 23 ноября 2007 г. № 152/123 «О некоторых мерах по реализации постановления Совета Министров Республики Беларусь от 23 октября 2007 г. № 1386» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2007 г., № 302, 8/17641).

209. Наниматель должен организовать проведение профилактических прививок против гриппа ежегодно в сентябре-ноябре работникам, непосредственно занятым обслуживанием пассажиров.

210. Для оказания медицинской помощи, пассажирский состав должен быть укомплектован аптечкой первой медицинской помощи универсальной с соответствующим перечнем вложений, утвержденным постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 15 января 2007 г. № 4 «Об утверждении перечней вложений, входящих в аптечки первой медицинской помощи, и порядке их комплектации»

(Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2007 г., № 68, 8/15904).

Аптечка первой медицинской помощи должна храниться у начальника поезда, директора вагона-ресторана, на которых возлагается ответственность за ее своевременное пополнение.

Запрещено содержание в аптечке лекарственных средств с истекшим сроком годности.

211. На стационарных объектах, подвижном составе железнодорожного транспорта и рабочих местах с вредными и (или) опасными условиями труда должен осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных норм и правил, устанавливающих требования к условиям труда, с периодическим лабораторным контролем производственных факторов.

212. Санитарно-бытовые помещения для персонала на железнодорожных вокзалах и пунктах экипировки и подготовки пассажирских составов в рейс должны быть оборудованы индивидуальными шкафами, обеспечивающими раздельное хранение личной и специальной одежды.

213. Площадь комнаты приема пищи следует предусматривать из расчета 1 м² на одного работника, но не менее 12 м².

Комната приема пищи должна быть оборудована умывальником с подводкой горячей и холодной воды, стационарным кипятильником, электрической плитой и холодильником, допускается использование электрочайников и микроволновых печей. При количестве работников в наиболее многочисленной смене до 10 человек допускается совмещение с гардеробным помещением с установкой стола. Запрещается прием пищи на рабочих местах.

214. Помещения для личной гигиены работающих женщин должны предусматриваться при санитарно-бытовых помещениях.

Количество санитарных приборов в помещениях для личной гигиены женщин определяется из расчета одна установка на 75 женщин, работающих в наиболее многочисленной смене.

215. В душевых должны быть резиновые или пластиковые коврики, вешалки для одежды и банных принадлежностей.

Использование деревянных трапов и решёток не допускается.

Резиновые либо пластиковые коврики каждую смену должны обрабатываться средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

Приложение
к Санитарным нормам и правилам
«Требования к условиям пассажирских
перевозок на железнодорожном
транспорте»

Список лиц,
контактировавших с лицами с подозрением на Заболевание

№ п/п	Ф.И.О	Год рож- дения	Место житель- ства, телефон	Место работы, телефон	Пункт назна- чения	Место и количество дней пребы- вания	Цель поездки	Контакт с больным (где, когда степень)	Есть ли жалобы на само- чувствие

Время и дата составления списка _____

Ф.И.О. и должность составившего список _____ подпись _____