

Утверждаю
Главный государственный
санитарный врач СССР
П.Н.БУРГАСОВ
21 декабря 1982 г. N 2641-82

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ДЛЯ МОРСКИХ СУДОВ СССР

В официальном тексте документа, видимо, допущена опечатка: отменяемые "Санитарные правила для морских судов СССР" имеют номер 484-64, а не 484-74.

"Санитарные правила для морских судов СССР" разработаны сотрудниками Научно-исследовательского института гигиены водного транспорта Минздрава СССР вместо "Санитарных правил для морских судов СССР" N 484-74.

В новых Правилах учтено дальнейшее развитие морских судов СССР, отражены новые разработки гигиенической науки на водном транспорте, позволившие конкретизировать некоторые санитарные требования к проектированию и эксплуатации судов, судовых помещений и систем.

Правила предназначены для практических работников санэпидслужбы на водном транспорте, командного состава судна, а также для инженерно-технических работников предприятий и организаций, занимающихся проектированием, строительством, ремонтом и эксплуатацией морских судов.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Назначение и применение Правил

1.1.1. Санитарные правила для морских судов СССР устанавливают основные санитарно-гигиенические требования к устройству и оборудованию помещений и судовых систем при их проектировании, строительстве, переоборудовании и ремонте, связанном с большим объемом работ, подпадающих под действие настоящих Правил; а также требования по содержанию судов при эксплуатации в целях создания оптимальных условий для труда, быта и отдыха экипажей, размещения и обслуживания пассажиров, охраны окружающей среды.

1.1.2. Действие настоящих Правил распространяется на все морские суда, за исключением:

- кораблей и военных судов;
- промысловых судов, для которых предусматриваются специальные правила;
- спортивных судов и шлюпок;
- судов, не имеющих помещений для пребывания экипажа и пассажиров, хранения запаса продовольствия и пресной воды.

На несамоходные судна, эксплуатирующиеся без экипажа, настоящие Правила распространяются только в части требований к судовым стокам и перевозке грузов.

При проектировании и постройке малых судов (валовой вместимостью менее 500) требования настоящих Правил, кроме пунктов, специально для них оговоренных, выполняются в максимально возможном объеме по согласованию с органами или учреждениями санитарно-эпидемиологической службы, технической инспекцией труда ЦК профсоюза, с учетом целевого назначения судна.

1.1.3. Настоящие Правила вводятся в действие через 6 месяцев после выхода в свет.

С введением в действие настоящих Правил отменяются "Санитарные правила для морских судов СССР" N 484-64.

1.1.4. Суда, построенные до введения в действие настоящих Правил, должны быть приведены в соответствие с ними в сроки, согласованные судовладельцами с учреждениями санитарно-эпидемиологической службы, по системам водоснабжения и сточной, вентиляции и

кондиционирования воздуха, а также по уровням шума и вибрации.

Суда, строящиеся по проектам, согласованным до ввода в действие настоящих Правил, принимаются в эксплуатацию в течение трех лет при выполнении требований "Санитарных правил для морских судов СССР" N 484-64 в объеме, предусмотренном в этих проектах и согласованном с органами или учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.

При этом рекомендуется максимально выполнять требования настоящих Правил <*>.

<*> По судам, строящимся за границей, требования настоящих Правил распространяются на суда, контракты на строительство которых будут заключены по истечении 3-х месяцев с даты вступления в силу настоящих Правил.

1.2. Контроль и ответственность за выполнение Правил

1.2.1. Ответственность за выполнение требований настоящих Правил возлагается на судовладельцев и организации, ведущие проектирование, строительство и ремонт судов, а при эксплуатации судна - на судовладельца и непосредственно на капитана.

1.2.2. Контроль за выполнением настоящих Правил возлагается на органы или учреждения санитарно-эпидемиологической службы Министерства здравоохранения СССР или министерств здравоохранения союзных республик.

1.2.3. Министерства и ведомства, проектные организации, а также судостроительные и судоремонтные предприятия обязаны представлять на согласование с органами или учреждениями санитарно-эпидемиологической службы проектную документацию в согласованном объеме на строительство, переоборудование и ремонт судов с большим объемом работ, подпадающих под действие настоящих Правил, в следующем порядке:

- в Главное санитарно-эпидемиологическое управление Министерства здравоохранения СССР - проекты на суда зарубежной постройки;

- в главные санитарно-эпидемиологические управления и санитарно-эпидемиологические управления министерств здравоохранения союзных республик - проекты на суда I и II категорий отечественной постройки;

- в бассейновые санитарно-эпидемиологические станции - проекты на строительство судов III и IV категорий отечественной постройки, а также техническую документацию по ремонту и переоборудованию судов.

1.2.4. Результаты согласования проектной документации оформляются в виде заключения. Срок действия согласования проектов устанавливается на 6 лет <*>. По истечении этого срока строительство судов по данному проекту может быть разрешено только после повторного его согласования с органами или учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.

<*> По судам, строящимся за границей, - на срок действия контракта.

1.2.5. Санитарно-эпидемиологическая служба на водном транспорте осуществляет постоянный санитарный надзор за строительством судов. Представители санитарно-эпидемиологической службы на водном транспорте должны включаться в установленном порядке в состав приемных комиссий по приемке головных, серийных или единичных судов после их постройки, переоборудования, ремонта.

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

1.2.7. По результатам санитарного осмотра и проведенных на судне инструментальных исследований во время ходовых испытаний после его постройки, переоборудования учреждением санитарно-эпидемиологической службы на водном транспорте оформляется заключение о возможности и условиях ввода судна в эксплуатацию.

1.2.8. На каждом судне должны быть следующие санитарные документы:

- судовое санитарное свидетельство на право плавания;
- судовой санитарный журнал;
- Санитарные правила для морских судов СССР;
- свидетельство о дератизации или об освобождении от дератизации;
- санитарный паспорт судна;
- данные о пассажировместимости судна (только для пассажирских судов, в соответствии с документами Регистра СССР);
- медицинский справочник капитана.

1.2.9. Ответственность за наличие на судне документов, перечисленных в п. 1.2.8, за их сохранность, своевременное возобновление срока действия, а также ответственность за выход судна в плавание без санитарного осмотра и оформления соответствующего акта в судовом санитарном журнале несет в установленном порядке капитан судна. За выпуск судна из порта без оформления акта санитарного осмотра - капитан порта и ответственные работники портового надзора, производившие выдачу документов на выход судна из порта.

1.3. Категория судов

1.3.1. Применительно к настоящим Правилам вводятся следующие определения:

- суда I категории - суда, совершающие рейсы продолжительностью более 5 суток, а также суда неограниченного района плавания;
- суда II категории - суда, совершающие рейсы продолжительностью свыше 24 часов, но не более 5 суток;
- суда III категории - суда, совершающие рейсы продолжительностью до 24 часов;
- суда IV категории - суда, совершающие рейсы продолжительностью до 8 часов.

1.3.2. Категории судов технического и вспомогательного флота устанавливаются исходя из условий их эксплуатации по прямому назначению. Если судам необходимо совершать эпизодические морские и океанские переходы, то при установлении категорий должны учитываться периодичность и продолжительность таких переходов.

1.4. Определения и пояснения

1.4.1. Экипаж судна состоит из капитана, других лиц командного состава и судовой команды.

1.4.2. К командному составу относятся: капитан, помощники капитана, механики и электромеханики, начальник радиостанции, электронавигатор, судовой врач (фельдшер), радиотехник, радиооператор, боцман, директор ресторана и администратор пассажирской службы. Капитан, старший помощник капитана и старший (главный) механик являются старшим командным составом судна.

1.4.3. К судовой команде относятся все остальные члены экипажа.

1.4.4. Продолжительность рейса для экипажа - время от момента выхода судна в рейс из порта приписки судна до момента его возвращения в порт приписки (или в другой порт, обеспечивающий полноценный отдых на берегу). Продолжительность рейса для пассажиров - время пребывания на судне до прибытия в порт назначения.

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

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

Постоянное рабочее место - место, на котором работающий находится большую часть (более 50% или более 2 часов непрерывно) своего рабочего времени. Если при этом работа осуществляется в различных пунктах рабочей зоны, постоянным рабочим местом считается вся рабочая зона.

1.4.6. "Вместимость" - валовая вместимость по правилам Регистра СССР.

1.4.7. "Должно" - означает обязательное выполнение требований Санитарных правил.

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

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

1.4.10. Суда неограниченного района плавания - суда, плавающие в различных климатических районах.

1.4.11. Пассажирским судном считается всякое судно, перевозящее более 12 пассажиров.

Часть I

2. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЕКТИРОВАНИЮ, СТРОИТЕЛЬСТВУ, ПЕРЕОБОРУДОВАНИЮ И РЕМОНТУ СУДОВ

2.1. Общие положения

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

- жилые - помещения, предназначенные для проживания экипажа и пассажиров (каюты);
- общественные - помещения, предназначенные для приема пищи и отдыха (столовые команды, кают-компании, пассажирские салоны и салоны для отдыха, клубы, рестораны, буфеты, помещения для любительских занятий спортом и т.д.);
- бытового обслуживания - помещения, предназначенные для ремонта обуви, одежды, парикмахерского обслуживания (ателье, мастерские для ремонта обуви, парикмахерские и т.п.);
- пищеблоки - помещения, предназначенные для разделки продуктов, приготовления пищи, выпечки и хранения хлеба и хлебобулочных изделий, раздачи пищи, а также для мытья посуды (камбуз, хлебопекарня, разделочные, сервировочные, посудомоечные и т.п.);
- продовольственные кладовые (охлаждаемые и неохлаждаемые) - помещения, предназначенные для хранения запасов продовольствия, необходимого для питания экипажа и пассажиров;
- медицинского назначения - помещения, предназначенные для амбулаторного и стационарного лечения, проведения лечебно-профилактических мероприятий и оказания медицинской помощи экипажу и пассажирам при заболеваниях и несчастных случаях (санитарная каюта, амбулатория, изолятор, операционная, зубоврачебный кабинет, гинекологический, физиотерапевтические кабинеты и т.д.);
- служебные - помещения, предназначенные для выполнения работ по управлению судном, связи и контролю за механизмами (рулевая, штурманская, багермейстерская, рубка, радиорубка и т.п.);
- административные и административно-хозяйственные - помещения, предназначенные для канцелярских, бухгалтерских работ (канцелярия, бухгалтерия, диспетчерская и т.п.);
- санитарно-гигиенические и санитарно-бытовые - помещения, предназначенные для обеспечения личной гигиены и санитарно-бытового обслуживания экипажа и пассажиров (умывальные, душевые, туалеты, прачечные, гладильные, сушильные и т.п.);
- энергетическое отделение - помещение или группа помещений, в которых установлены главная энергетическая установка, котлы, двигатели и механизмы, вырабатывающие энергию и обеспечивающие работу различных судовых систем и устройств;
- 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;
- грузовые помещения - помещения, предназначенные для перевозки грузов.

2.1.2. Жилые и общественные помещения экипажа не должны располагаться вместе с аналогичными помещениями пассажиров. На пассажирских судах IV категории допускается устройство кают для персонала, обслуживающего пассажиров, в районе расположения пассажирских помещений.

На судах, перевозящих 12 и менее пассажиров, отдельные общественные помещения для пассажиров допускается не устраивать.

В этом случае пассажиры пользуются общественными помещениями экипажа, в которых предусматриваются дополнительные места.

2.1.3. Выходы на открытую палубу из жилых и общественных помещений экипажа должны

предусматриваться через коридоры или тамбуры. Для судов IV категории, с учетом назначения судна, это рекомендуется.

2.1.4. Жилые помещения в зависимости от назначения и района эксплуатации судна должны иметь теплоизоляцию, звукоизоляцию, естественное и искусственное освещение, отопление, вентиляцию или кондиционирование воздуха в соответствии с требованиями санитарных правил и норм.

2.1.5. Использование на судах всех видов синтетических полимерных материалов в жилых, общественных, служебных, во всех помещениях медицинского назначения, пищеблока, продовольственных кладовых и грузовых трюмах для перевозки пищевых грузов допускается только при наличии разрешения Минздрава СССР или министерств здравоохранения союзных республик.

При этом должны быть указаны пределы насыщенности помещений этими материалами (в кв. м/куб. м или кг/куб. м) и допустимые при эксплуатации температуры воздуха и минимальные воздухообмены.

Применение импортных синтетических полимерных материалов допускается при наличии разрешения Минздрава СССР или заключения органов здравоохранения страны - изготовителя данного материала или других органов, которым поручено правительством этой страны, гарантирующего его нетоксичность, с указанием пределов насыщенности им помещений и допустимых при эксплуатации температуры воздуха и минимального воздухообмена.

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

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

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

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

2.1.9. В жилых, общественных и помещениях медицинского назначения на иллюминаторах и окнах предусматриваются шторы.

2.2. Жилые помещения экипажа

2.2.1. Для размещения экипажа на всех судах должны предусматриваться каюты с индивидуальными спальными местами (койками). Каюты должны иметь естественное и искусственное освещение, отопление, вентиляцию или кондиционирование воздуха.

На судах III и IV категорий, работа на которых организована по бригадному методу, а экипаж проживает на берегу, для временного пребывания вахты, а при необходимости и подвахты, должны устраиваться соответственно оборудованные и меблированные дежурные помещения для укрытия от непогоды, отдыха, обогрева, хранения и приготовления пищи. Должны быть также предусмотрены необходимые санитарно-гигиенические и санитарно-бытовые помещения. Диваны предусматриваются по числу членов подвахты.

2.2.2. На судах вместимостью 3000 и более для всего экипажа должны предусматриваться одноместные каюты, однако для части членов судовой команды допускаются двухместные каюты.

На судах вместимостью менее 3000, а также на всех пассажирских судах для членов судовой команды допускаются двухместные каюты. На судах всех категорий для практикантов, временного состава (ремонтные бригады, спасательные партии, экспедиционный состав) части обслуживающего персонала пассажирских судов допускается оборудовать 3- и 4-местные каюты.

2.2.3. На судах вместимостью 3000 и более каюты старшего комсостава должны состоять не менее чем из двух помещений: спальни и смежного с ней рабочего кабинета или салона (блок-каюты).

Для других лиц командного состава это рекомендуется.

На судах вместимостью менее 3000 должны предусматриваться каюты из двух помещений для капитана и главного (старшего) механика.

Высота жилых помещений в свету должна быть не менее 2000 мм. Требование по высоте помещений относится ко всем помещениям (за исключением энергетических отделений), в которых предусматривается пребывание и свободное передвижение людей.

Нормы площади кают должны быть не менее, чем предусмотрено в таблице N 1.

Таблица N 1

НОРМЫ ПЛОЩАДЕЙ КАЮТ

Наименование помещений	Нормы площади, кв. м
Одноместные каюты комсостава: - на судах 1000 и более, но менее 3000 - на судах 3000 и более	7,5 <*> 12,0
Одноместные каюты команды: - на судах 1000 и более, но менее 3000 - на судах 3000 и более, но менее 10000 - на судах 10000 и более	5,0 6,0 6,5
Двухместные каюты команды: - на судах 1000 и более, но менее 3000 - на судах 3000 и более, но менее 10000 - на судах 10000 и более	6,5 7,5 8,5
Трехместные каюты	10,5
Четырехместные каюты	13,5

<*> При наличии салона или кабинета спальное помещение должно быть не менее 4 кв. м.

Примечание: 1. На судах менее 1000 допускается уменьшение площади одноместной каюты для комсостава до 6,5 кв. м, для команды до 4,5 кв. м.

2. На пассажирских судах допускается уменьшение площади одноместной каюты команды до 4,5 кв. м; двухместной до 6,0 кв. м.

3. Пространство, занимаемое койками, шкафами, тумбочками и стульями, включается в расчет общей площади, не учитываются площади санузлов при каютах и небольшие или неправильной формы пространства, которые нельзя использовать для свободного передвижения или расположения дополнительной мебели.

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

- по числу проживающих в них людей: койка, коврик прикроватный, шкаф, два крючка для одежды, стул, держатель для стаканов.

Шкаф должен быть с двумя отделениями (двухстворчатый), размеры каждого отделения - ширина 400 мм, глубина 500 мм. Общая высота шкафа по высоте помещения. В шкафу должны быть полки для белья, головных уборов и ящик для обуви.

В трех- и четырехместных каютах, а также на судах III и IV категорий на каждого проживающего допускается установка шкафа с одним отделением (одностворчатого) с тремя отделениями по

высоте (для головных уборов, одежды и обуви);

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

Каюты, имеющие размеры более чем предусмотрено [таблицей N 1](#), и каюты командного состава дополнительно меблируются в соответствии с их размером и назначением.

2.2.5. Койки изготавливаются из твердого, гладкого материала, их конструкция должна позволять легкую очистку и дезинфекцию. У изголовья и у ног должны быть предусмотрены ограждения, предохраняющие от падения во время качки и позволяющие свободно садиться и ложиться на койку. Койки 2-го яруса должны иметь пыленепроницаемую зашивку. Внутренние размеры коек должны быть не менее 1980 x 800 мм. Койки не должны располагаться под иллюминаторами и выходными отверстиями вентиляционных труб. Ширина прохода между продольной стороной койки и переборкой (или предметами мебели) должна быть не менее 0,7 м, а между параллельными койками в двух-, трех- и четырехместных каютах - не менее 0,9 м.

При расположении койки вдоль борта судна или наружной переборки ее необходимо отделить от внешней (холодной) поверхности эффективной изоляцией с тем, чтобы разность между температурой поверхности зашивки изоляции и температурой воздуха в каюте была не более 2 °С.

2.2.6. В каютах для комсостава на судах вместимостью 3000 и более должны быть предусмотрены диваны для лежания, для членов судовой команды - рекомендуется. На остальных судах рекомендуется установка диванов для лежания, и если по техническим условиям это невозможно - должны быть предусмотрены диваны для сидения. Диваны, как правило, располагаются перпендикулярно койкам. Минимальные размеры диванов для лежания 1900 x 700 мм, для сидения - размеры не регламентируются.

2.3. Общие помещения экипажа

2.3.1. На судах I и II категорий должны быть предусмотрены и соответствующим образом оборудованы помещения для коллективного отдыха и приема пищи экипажа: кают-компания, салон для комсостава, столовая команды, клуб (красный уголок), помещения для занятий спортом. Рекомендуется устраивать также салоны отдыха, курительные салоны и комнаты, библиотеку, кинофотолаборатории, кинозал, любительскую мастерскую. Клуб (красный уголок) рекомендуется располагать в смежном со столовой команды помещении и отделять от нее раздвижной стенкой-переборкой, а специальные помещения для занятий физкультурой и спортом - в районах, менее подверженных шуму и вибрации. Помещения для занятий спортом рекомендуется делать повышенной высоты (на 2 палубы). Рекомендуется также оборудование спортплощадки на открытой палубе.

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

2.3.2. На судах вместимостью менее 1000, где не могут быть устроены помещения для отдыха экипажа, кают-компания и столовая команды меблируются и оборудуются таким образом, чтобы они могли служить и местом отдыха. При этом полезная площадь кают-компании или столовой команды увеличивается с учетом размещения дополнительного оборудования.

Помещения для отдыха на судах (при отсутствии специальных кинозалов) рекомендуется располагать и оборудовать таким образом, чтобы обеспечивался просмотр кинофильмов возможно большим числом экипажа, но не менее 2/3 его численности.

2.3.3. Кают-компания и столовая команды должны располагаться таким образом, чтобы члены экипажа могли переходить в них из кают, не выходя на открытую палубу. Площади кают-компании и столовой должны быть не менее 1 кв. м на одного человека, исходя из запланированного числа посадочных мест. Кают-компания и столовая команды оборудуются местами для сидения из расчета не менее 70% от всей численности экипажа. Размеры обеденных столов в кают-компании и столовой команды должны обеспечивать каждому сидящему за столом место длиной не менее 0,7 м. В кают-компании и столовой команды должны устанавливаться

бытовые холодильники для пользования членами экипажа в любое время суток.

2.3.4. Число мест для сидения в помещениях для отдыха экипажа (кроме кают-компаний, столовой команды, кинозала и спортивных помещений) оборудуется из расчета не менее 1/3 от общей численности экипажа.

2.3.5. Площадь палубы в помещениях отдыха предусматривается из расчета не менее 1,2 кв. м на одно место сидения.

2.4. Жилые помещения пассажиров

2.4.1. Пассажирские суда I и II категорий (в зависимости от назначения - III категории) оборудуются спальными местами в каютах по числу перевозимых пассажиров, а суда III и IV категорий - сидячими местами в общих закрытых помещениях (салонах).

Суда IV категории, используемые в летний период для перевозки пассажиров на открытой палубе, должны быть оборудованы штатными местами для сидения на скамьях и тентами, защищающими от непогоды и солнечных лучей. Норма площади мест для сидения на одного человека должна быть не менее 1,2 кв. м.

2.4.2. Оборудование и инвентарь пассажирской каюты зависит от классности места, назначения судна и определяется заказчиком. Минимальное оборудование на одного каютного пассажира: койка, шкаф для одежды и белья, крючки для верхней одежды, стул и независимо от числа пассажиров в каюте - стол. Площадь кают должна обеспечивать размещение минимально необходимого оборудования.

2.4.3. На пассажирских судах I и II категорий, эксплуатируемых на внутрисоюзных линиях, должны предусматриваться каюты матери и ребенка, предназначенные для размещения пассажиров с детьми до пятилетнего возраста. Эти каюты должны быть предусмотрены из расчета: 5 мест на каждые 100 человек пассажиров. Каюты матери и ребенка располагаются в местах, наименее подверженных качке и воздействию шума и вибрации.

Площадь пола в каюте матери и ребенка должна быть не менее 1,5 кв. м на одного ребенка и 2,8 кв. м на сопровождающее ребенка лицо. Каюты матери и ребенка должны быть оборудованы однокурными койками для матерей и детскими кроватками с неметаллической сеткой по бокам и матрацами с влагонепроницаемыми моющимися покрытиями. При каютах должны быть оборудованы санузлы с мойками для детских горшков, стирки детского белья и сушильным шкафом.

На судах III и IV категорий, где отсутствуют каюты матери и ребенка, в каютах пассажиров или в общих пассажирских салонах предусматриваются устройства для установки подвесных люлек для грудных детей из расчета не менее 3-х на каждые 100 человек пассажиров. Люльки хранятся в составе инвентарного снабжения судна.

2.4.4. На пассажирских судах I и II категорий, кроме каюты матери и ребенка, рекомендуется устраивать детские каюты для игр и дневного пребывания детей. При детской каюте предусматривается уборная с малогабаритным оборудованием для пользования детьми. Площадь в детских каютах должна быть не менее 1,5 кв. м на одного ребенка. Количество мест в детских каютах определяется заказчиком судна.

2.5. Общие помещения пассажиров

2.5.1. На всех пассажирских судах I и II категорий должны быть помещения для приема пищи и отдыха пассажиров (набор помещений определяется назначением судна).

2.5.2. Помещения для приема пищи рекомендуется предусматривать из расчета одновременного питания не менее $\frac{1}{3}$ числа каютных пассажиров $\langle * \rangle$. На пассажирских судах III и IV категорий, на которых не предусматриваются рестораны и столовые, должны быть устроены буфеты.

 $\langle * \rangle$ Не распространяется на кафе и столовые самообслуживания.

2.5.3. Количество мест в помещениях для отдыха, кафе, барах и других аналогичных

помещениях и их оборудование определяются назначением судна.

2.6. Площадки отдыха на открытых палубах

2.6.1. На судах I категории для экипажа должны предусматриваться на открытых палубах площадки для отдыха, занятий спортом и игр. Они устраиваются в местах, наименее подверженных воздействию шума, вибрации, электромагнитных излучений и выхлопных газов. Такие площадки должны быть оборудованы приспособлениями для установки тентов, защищающих от прямого воздействия солнечных лучей. На судах II категории устройство таких площадок рекомендуется. На пассажирских судах I категории площадки для отдыха экипажа рекомендуется устраивать отдельно от площадок отдыха пассажиров.

2.7. Бассейны для плавания

2.7.1. На судах I и II категорий вместимостью свыше 3000 должны быть устроены бассейны для плавания членов экипажа (разборные или стационарные), на остальных судах - это рекомендуется. На судах, предназначенных для эксплуатации только в северных широтах, в т.ч. на линейных ледоколах, бассейны должны устраиваться в закрытых помещениях, располагаемых вблизи спорткаюты и бани (сауны), если последняя предусмотрена проектом. Необходимость устройства бассейнов для пассажиров определяется заказчиком, на пассажирских судах рекомендуется устройство отдельного бассейна для детей.

2.7.2. При бассейне должны предусматриваться души с устройством для обмыва ног проточной морской водой перед входом в бассейн. Бассейны должны обеспечиваться проточной морской водой.

2.7.3. При проектировании бассейнов должны выполняться следующие требования:

- бассейн должен быть облицован или покрыт материалами, легко поддающимися очистке, мойке и дезинфекции;
- полная однократная сменяемость забортной воды обеспечивается в течение каждых 2-х часов эксплуатации бассейна путем постоянной подачи свежей воды;
- температура воды в бассейнах должна быть не ниже +20 °С, а в бассейнах для детей - не ниже +24 °С;
- в системе трубопроводов для подачи морской воды в бассейны должны быть предусмотрены отводы и краны для отбора проб на анализ морской воды, а также термометры для контроля температуры воды, подаваемой в бассейн.

2.8. Санитарно-бытовые помещения

2.8.1. Прачечные, сушильные, гладильные

2.8.1.1. На судах I и II категорий должны предусматриваться, а на судах III и IV категорий - рекомендуются, прачечные для стирки судового белья, личного белья и спецодежды экипажа. На пассажирских судах I и II категорий рекомендуется предусматривать возможность стирки личного белья пассажиров, для этого в прачечной выделяется отдельное помещение и соответствующее оборудование.

2.8.1.2. Механическое оборудование прачечной и ее производительность определяется численностью экипажа, пассажиров и эксплуатационным назначением судна. Для стирки спецодежды должны быть установлены отдельные стиральные машины. Рекомендуется также предусмотреть возможность стирки вручную.

2.8.1.3. На плавучих зачистных станциях должна предусматриваться механическая прачечная для стирки спецодежды.

Производительность прачечной должна обеспечивать стирку загрязненной спецодежды после каждой смены.

2.8.1.4. Расположение помещений и оборудования прачечной, процесс обработки и стирки белья должны обеспечивать соблюдение санитарного режима и исключать возможность

перекрещивания потока чистого и грязного белья.

Прачечная не должна иметь непосредственного сообщения с жилыми и медицинскими помещениями, помещениями пищеблока и должна быть выгорожена металлическими переборками.

2.8.1.5. Прачечная должна иметь водостойкое покрытие переборок, подволока и палубы. В прачечной должен быть обеспечен сток воды. Горячая и холодная мытьевая вода должна быть подведена к соответствующему технологическому оборудованию.

2.8.1.6. Рядом с прачечной должны быть размещены помещения для сушки и глажения белья. Набор оборудования, а также производительность такого оборудования определяется численностью экипажа и пассажиров.

2.8.1.7. Для глажения личного белья и одежды экипажа и пассажиров на судах I и II категорий должно предусматриваться отдельное помещение гладильни, оборудованное столами, гладильными досками, электроутюгами.

2.8.2. Кладовые белья

2.8.2.1. На судах должны быть предусмотрены отдельные кладовые (шкафы) для чистого и грязного белья. Кладовые (шкафы) для грязного белья устраиваются вблизи прачечной. Кладовые (шкафы) для грязного белья должны быть обеспечены раздельным хранением столового и постельного белья.

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

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

2.8.2.2. Грязная и чистая санитарная одежда работников пищеблока может храниться соответственно с грязным или чистым столовым бельем. На пассажирских судах с большим числом персонала рекомендуется предусматривать для этого отдельное помещение.

2.8.3. Помещения для спецодежды

2.8.3.1. Для хранения рабочей одежды на судах должны быть предусмотрены отдельные помещения с индивидуальными шкафами по числу членов экипажа. На малых судах допускается установка шкафов вне помещения, но в местах, где одежда не будет подвергаться охлаждению. В дверцах шкафов необходимо предусмотреть вентиляционные отверстия.

2.8.3.2. На судах I и II категорий для членов экипажа, работающих в энергетическом отделении, должна быть оборудована раздевальная, расположенная вблизи входа в машинное отделение. В раздеальной должны быть установлены шкафы для спецодежды; рекомендуется также устанавливать шкафчики для хранения сменной рабочей обуви из расчета членов экипажа, занятых на работе в энергетическом отделении. На других судах это рекомендуется, на малых судах допускается специальных помещений не предусматривать.

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

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

2.8.4. Сушильные помещения для спецодежды

2.8.4.1. На всех судах должны быть устроены сушильные помещения для штормовой и спецодежды, оборудованные устройствами для ее развешивания и расстановки обуви. На судах IV категории и малых судах допускается устанавливать сушильные шкафы.

2.8.4.2. На судах I категории необходимо предусматривать возможность использования одного из сушильных помещений в качестве дезинфекционной камеры-сушилки с

пароформалиновой установкой.

2.8.5. Парикмахерские

2.8.5.1. На пассажирских судах I категории должна предусматриваться парикмахерская для обслуживания пассажиров и экипажа, на судах II категории - рекомендуется.

Парикмахерская, помимо специального оборудования, должна иметь умывальник с подводкой горячей и холодной воды, шкафы для чистого и грязного белья. Площадь парикмахерской должна определяться из расчета не менее 3 кв. м на одно кресло. Состав помещений и характер услуг, предоставляемых судовой парикмахерской на пассажирских судах, определяется заказчиком.

2.8.5.2. На судах I категории (кроме пассажирских) рекомендуется устраивать парикмахерскую для экипажа с минимально необходимым оборудованием для самообслуживания.

2.9. Санитарно-гигиенические помещения

2.9.1. Общие требования

2.9.1.1. На судах всех категорий должны быть оборудованы (индивидуальные или общего пользования) умывальные, уборные, душевые помещения. На судах IV категории при отсутствии технической возможности и с учетом условий плавания душевые могут не устанавливаться.

2.9.1.2. Санитарно-гигиенические помещения (ванная, душевая, умывальная, баня, уборная, помещения гигиены женщин и др.) должны устраиваться только во влагонепроницаемых выгородках (кроме индивидуальных каютных санузлов) и иметь влагостойкую облицовку или окраску переборок подволока и палубы.

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

2.9.1.4. Санитарно-гигиенические помещения, особенно уборные, при расположении их на разных палубах, рекомендуется размещать одно над другим. Не разрешается размещать уборные общего пользования над помещениями медицинского назначения и пищеблока, над каютами экипажа и пассажиров. Запрещается располагать вход в уборные напротив или смежно с пищеблоком и столовыми, ресторанами и кают-компаниями.

2.9.1.5. Санитарно-гигиенические помещения общего пользования устраиваются отдельно для мужчин и женщин, для членов экипажа и пассажиров. Они должны быть расположены вблизи мест проживания экипажа и пассажиров.

На судах IV категории, в зависимости от назначения судна, допускается устройство одноместных уборных для мужчин и женщин.

2.9.1.6. Душевые помещения общего пользования для экипажа должны состоять из индивидуальной душевой кабины и раздевальной. Между раздевальной и душевой кабиной должна быть водостойкая занавеска и коминг. Допускается для экипажа, а также для пассажиров на пассажирских судах устройство нескольких душей в одном помещении с разделительными полупереборками и с одной раздевальной.

Количество мест в душевой и раздевальной должно приниматься одинаковым. Душевые должны быть оборудованы: душем со смесительным устройством; раздевальные при них: скамьей, крючками для одежды и полотенца, полкой для белья, зеркалом и полочкой для мыла и мочалки; такая полочка должна быть и в душевом отделении. На палубе должны быть предусмотрены резиновые или пластмассовые коврики.

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

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

Каждая кабина должна быть оборудована унитазом, сидением к унитазу, держателем для туалетной бумаги, ершом для чистки унитаза и емкостью для его хранения, крючком для одежды, штормовым поручнем. В мужских уборных рекомендуется устанавливать писсуары. В тамбурах уборных или непосредственно в кабине, при отсутствии тамбура, должны быть установлены умывальники для мытья рук, зеркало, полочки для мыла и щеток, электрополотенце или крючки для полотенец.

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

2.9.1.10. В уборных для персонала пищеблока должны предусматриваться тамбур с умывальником, крючки для индивидуальных полотенец и санитарной одежды, полочка для мыла и щеток, зеркало. На двери уборной должна быть надпись: "Для работников пищеблока".

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

2.9.1.12. Умывальные, ваннные и душевые общего пользования нельзя располагать в одном помещении с уборными.

2.9.1.13. Помещения гигиены женщин должны быть оборудованы установкой "Биде" (восходящим душем), умывальником для мытья рук, зеркалом, крючком для полотенца, а также иметь бачок с крышкой и педальным устройством. При отсутствии отдельных помещений для гигиены женщин указанное оборудование устанавливается в женской уборной. При числе женщин в составе экипажа более 30 человек должны быть оборудованы отдельные помещения для гигиены женщин, при меньшем числе женщин допускается кабину для личной гигиены женщин располагать в женской уборной.

2.9.1.14. Санитарно-гигиенические помещения при каюте матери и ребенка и при детской каюте оборудуются в соответствии с требованиями [п. 2.4.3](#).

2.9.1.15. Минимальная площадь душевой секции должна составлять 0,8 кв. м, душевой кабины - 1,2 кв. м, индивидуального санузла с душем, умывальником, унитазом - 2,3 кв. м; индивидуального санузла с ванной, умывальником и унитазом - 4,0 кв. м (расстояние между ванной и противоположной переборкой должно быть не менее 200 мм). Площадь кабины уборной должна быть не менее 0,95 кв. м. Двери кабин уборных должны открываться наружу. Эти размеры не распространяются на санузлы-модули.

2.9.1.16. При устройстве на судах I и II категорий суховоздушной бани (сауны) площадь ее рассчитывается на условия одновременного размещения в ней не менее 2-х человек. Площадь сауны рекомендуется предусматривать 4,0 кв. м, допускается - 3 кв. м, раздевальной при сауне - 2,0 кв. м, душевой кабины - 1,2 кв. м.

2.9.2. Санитарно-гигиенические помещения экипажа

2.9.2.1. Индивидуальными санитарными узлами должны быть оборудованы все блок-каюты и одноместные каюты комсостава и команды.

На судах вместимостью менее 15000 часть одноместных кают комсостава и одноместные каюты команды допускается оборудовать индивидуальными санузлами, смежными для двух кают.

2.9.2.2. Для двухместных кают рекомендуется устройство индивидуальных санузлов. Для трех- и четырехместных кают устройство индивидуальных санузлов запрещается.

2.9.2.3. Для членов экипажа, размещенных в каютах без индивидуальных санитарных узлов, устраиваются санитарно-гигиенические помещения общего пользования в соответствии с требованиями таблицы N 2.

НОРМЫ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ ПОМЕЩЕНИЙ ЭКИПАЖА

Оборудование помещений	Количество членов экипажа (допускаемая норма)	Примечание
На один унитаз	6	Члены экипажа, пользующиеся отдельной уборной, умывальником, душем или ванной, в расчет не входят. Уборные, умывальники, души или ванны, расположенные в помещениях медицинского назначения, при пищеблоках, в санитарно-бытовых помещениях при энергетических отделениях, в расчет не входят
На один умывальник	6	
На одно место для мытья (ванна или душ)	6	
На одну установку для гигиены женщин	30	Но не менее одной установки на судно

2.9.2.4. На судах I и II категорий вблизи ходового мостика должны устраиваться помещения с уборной и умывальником для вахтенного персонала.

2.9.2.5. На судах I и II категорий (1600 и более) для членов экипажа, работающих в энергетическом отделении, вблизи раздевалки энергетического отделения (см. п. 2.8.3.2) оборудуется душевая, умывальная и уборная. Для судов III и IV категорий в данном месте рекомендуется устройство уборной и умывальника.

2.9.2.6. На пассажирских судах I и II категорий предусматривается уборная для персонала ресторанов.

2.9.2.7. На грузовых судах I и II категорий, кроме наливных судов, рекомендуется устройство одной или двух уборных с выходом на открытую палубу для докеров.

2.9.3. Санитарно-гигиенические помещения пассажиров

2.9.3.1. Устройство индивидуальных санузлов в каютах пассажиров и их оборудование определяются заказчиком. Для пассажиров, размещенных в каютах без индивидуальных санузлов и умывальников, а также внекаютных пассажиров санитарно-гигиенические помещения общего пользования должны устраиваться отдельно для мужчин и женщин из расчета:

- на судах I и II категорий - один душ на 20 пассажиров, на судах III категории допускается на 40 пассажиров; на судах III и IV категорий устройство душа рекомендуется;

- на судах I и II категорий - один умывальник на 10 пассажиров; на судах III категории - один умывальник на 20 пассажиров; на судах IV категории - один умывальник на 30 пассажиров, а при превышении указанного количества дополнительно предусматривается один умывальник на каждые 30 человек;

- на судах I и II категорий - одна уборная на 15 пассажиров;

- на судах III и IV категорий - одна уборная на 30 пассажиров, а при превышении указанного количества пассажиров дополнительно предусматривается одна уборная на каждые 30 человек.

2.9.3.2. На пассажирских судах IV категории, совершающих рейсы продолжительностью не более 2-х часов (паромы), допускается устраивать один умывальник и одну уборную при численности более 30 пассажиров.

2.10. Помещения медицинского назначения

2.10.1. Для оказания медицинской помощи экипажу и пассажирам на судах предусматривается помещение медицинского назначения.

2.10.2. К помещениям медицинского назначения относятся амбулатория, стационар, изолятор, санитарная каюта. В зависимости от назначения (пассажирские, экспедиционные, учебные, линейные ледоколы и др.) и длительности плавания дополнительно к основным помещениям медицинского назначения могут предусматриваться: операционная, стерилизационная, аптека, зубоучасток, физиотерапевтический, гинекологический и рентгеновский кабинеты, лаборатория, помещение дежурной сестры и процедурная каюта, медицинские кладовые, морг. Состав дополнительных помещений медицинского назначения устанавливается при согласовании проекта судна органами или учреждениями санитарно-эпидемиологической службы и судовладельцем.

2.10.3. На судах, где предусматривается фотарий - ультрафиолетовое облучение установкой кратковременного действия, устройство и оборудование которых должно соответствовать **гигиеническим требованиям** к проектированию облучательных ультрафиолетовых установок и правилам их эксплуатации на судах морского, речного и промыслового флота.

2.10.4. Помещения медицинского назначения на судне следует размещать в районе, наименее подверженном качке, шуму и вибрации, максимально удаленном от энергетического отделения и изолированном от пищеблока.

К помещениям медицинского назначения (амбулатория, стационар, изолятор, операционная, рентгеновский кабинет и др.) должна быть обеспечена беспрепятственная доставка больных на носилках с возможностью перекладывания больного на операционный стол, койку, кушетку.

2.10.5. Число помещений и количество коек в них должно быть не менее приведенных в таблице N 3.

Таблица N 3

НОРМЫ ПОМЕЩЕНИЙ МЕДИЦИНСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ

а) на судах I категории

Наименование помещений	Наименование измерения	С числом экипажа			С числом экипажа и пассажиров				
		от 25 до 40 чел.	от 41 до 80 чел.	от 81 и более чел.	от 50 до 100 чел.	от 101 до 301 чел.	от 301 до 600 чел.	от 601 до 900 чел.	от 901 до 1200 чел.
Амбулатория	–	1	1	1	1	1	1	1	1
Стационар	Число коек	–	1	2	1	2	3	3	4
Изолятор	Число одно-кочных изоляторов	1	1	1	1	1	1	2	3

Примечание: 1. На судах с экипажем от 12 до 24 человек и до 50 человек экипажа и пассажиров должна предусматриваться санитарная каюта.

2. На судах с числом экипажа и пассажиров свыше 1200 человек на каждые дополнительные 300 человек предусматриваются дополнительно в стационаре и изоляторе по 1 койке.

3. Изолятор должен предусматриваться на всех пассажирских судах, независимо от наличия на судне должности врача или фельдшера.

4. На судах валовой вместительностью свыше 500 (кроме буксиров), которые совершают международные рейсы, с числом экипажа свыше 15 человек должен быть предусмотрен стационар на 1 койку.

б) на судах II категории

Наименование помещений	Наименование измерений	С числом экипажа			С числом экипажа и пассажиров			
		от 25 до 40 чел.	от 41 до 80 чел.	от 81 и более чел.	от 101 до 300 чел.	от 301 до 600 чел.	от 601 до 900 чел.	от 901 до 1200 чел.
Амбулатория	–	1	1	1	1	1	1	1
Стационар	Число коек	–	–	1	–	2	2	3
Изолятор	Число однокоечных изоляторов	1	1	1	1	1	1	2

Примечания: 1. На судах с числом экипажа и пассажиров свыше 1200 человек на каждые 300 человек предусматриваются дополнительно в стационаре и изоляторе по 1 койке.

2. Амбулатория на судах с числом экипажа от 25 до 40 человек устраивается при наличии в штатах должности врача или фельдшера. В остальных случаях на судне предусматривается санитарная каюта.

3. Изолятор должен предусматриваться на всех пассажирских судах независимо от наличия на судне должности врача или фельдшера.

4. На судах валовой вместительностью свыше 500 (кроме буксиров), которые совершают международные рейсы, с числом экипажа свыше 15 должен быть предусмотрен стационар на 1 койку.

в) На судах III категории с числом экипажа и пассажиров 250 и более человек должна предусматриваться санитарная каюта.

г) На судах IV категории медицинские помещения не устраиваются.

2.10.6. На пассажирских судах I и II категорий с количеством экипажа и пассажиров 600 и более человек должны предусматриваться, помимо указанных выше помещений, операционная со стерилизационной, рентгенокабинет, склад для медикаментов; на судах с количеством экипажа и пассажиров 900 и более человек дополнительно - помещение зубо врачебного кабинета.

Примечание: 1. На судах II категории в зависимости от района и условий плавания по согласованию с Минздравом СССР количество помещений может быть сокращено.

2. Помещения судовых рентгенокабинетов должны соответствовать требованиям правил устройства и эксплуатации рентгенокабинетов и аппаратов в учреждениях системы здравоохранения.

2.10.7. На судах технического флота при числе экипажа 40 человек и более необходимо оборудовать амбулаторию и изолятор на 1 койку. Амбулатория предусматривается только при наличии на судне врача или фельдшера.

2.10.8. На экспедиционных и учебных судах, в случае необходимости, дополнительный состав

медицинских помещений устанавливается по согласованию между органами или учреждениями санэпидслужбы и судовладельцем.

2.10.9. На судах IV категории должен предусматриваться специальный шкаф для хранения медикаментов, перевязочных средств и инструментария.

2.10.10. В амбулатории должно быть предусмотрено следующее оборудование:

- кушетка для обследования больного (размером не менее 1750 x 600 мм), покрытая материалом, стойким к дезинфицирующим веществам <*>;

<*> Вместо кушетки рекомендуется устанавливать диагностический стол. Кушетка или диагностический стол должны иметь подходы с трех сторон в соответствии с п. 2.10.13.

- медицинский стол с выдвижными ящиками, имеющими ячейки для медикаментов;
- табуреты, один из которых должен быть винтовым;
- аптечный шкаф с отделениями: верхнее - с гнездами для склянок, нижнее - с выдвижными ящиками для перевязочного материала, медицинского инвентаря и закрывающимся на ключ отделением для медикаментов;
- столик для стерилизатора;
- складной операционно-перевязочный стол;
- умывальник с локтевым затвором;
- автоклав - в судовом исполнении;
- холодильник;
- бачок с крышкой и педальным устройством.

2.10.11. В судовом стационаре должен быть предусмотрен отдельный санузел (допускается совмещенный - унитаз, умывальник, ванна). В двухкочном стационаре санузел должен иметь два отдельных помещения: ванную с душем и уборную с умывальником.

Двери в помещениях санузла должны быть без запоров, с указателями "Свободно", "Занято". В изоляторе должен быть отдельный санузел (ванна, умывальник, унитаз).

2.10.12. При наличии в стационаре более двух коек предусматриваются отдельные две палаты - мужская и женская. В этом случае допускается устройство общего коридора (тамбура). Площадь однокоечного стационара должна быть не менее 6 кв. м, двухкочного - 10 кв. м. Изолятор должен иметь площадь не менее 6 кв. м.

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

2.10.13. Стационар и изолятор рекомендуется оборудовать специальными койками, имеющими устройства против качки. Подходы к койкам в стационаре и изоляторе должны быть обеспечены с трех сторон (с двух продольных и одной торцевой). Размеры коек должны быть не менее 1050 x 850 мм. Ширина прохода с одной продольной стороны койки должна быть не менее 900 мм, а с другой продольной стороны и одной торцевой не менее 600 мм.

2.10.14. Для хранения судовых носилок должно быть предусмотрено постоянное место.

2.10.15. Переборки и подволоки в помещениях медицинского назначения должны быть гладкими и окрашены в светлые тона.

2.10.16. Прокладка транзитных трубопроводов и электрокабеля через помещения операционной, стерилизационной и изолятора не допускается. Прокладка трубопроводов через другие медицинские помещения допускается только в зашивке или кожухе без применения путевых соединений. Электрокабель допускается прокладывать только в экранированной зашивке. Трубопроводы и электрокабели, необходимые для обслуживания медицинских приборов, должны быть размещены за зашивкой или в кожухах.

2.10.17. В амбулатории, изоляторе, каюте врача должны быть установлены телефоны. В стационаре и изоляторе у коек должна быть предусмотрена сигнализация в амбулаторию и в каюту врача.

2.10.18. Площадь палубы помещений медицинского назначения определяется габаритами мебели и оборудования, их расположением и проходами, допускающими свободный подход с

больным на носилках к койке, кушетке, операционному и перевязочным столам.

2.11. Помещения пищевого блока и провизионные кладовые

2.11.1. Общие требования

2.11.1.1. Состав и размеры помещений пищеблока, а также состав их оборудования определяются исходя из численности экипажа и пассажиров, района и продолжительности плавания судна, периодичности пополнения запасов продовольствия.

2.11.1.2. Помещения пищеблока не должны располагаться рядом с санитарно-гигиеническими помещениями, помещениями медицинского назначения, кладовыми для хранения ядовитых, пылящих, резко пахнущих грузов.

2.11.1.3. Внутренние поверхности помещений пищеблока (палубы, переборки, подволоки) должны быть покрыты материалами светлых тонов, легко поддающимися влажной уборке и дезинфекции. Все помещения пищевого блока должны иметь шпигаты для обеспечения стока воды.

2.11.1.4. Расположение технологического оборудования в помещениях пищевого блока должно обеспечивать свободный доступ к нему, правильную поточность производственных процессов. Пути транспортировки пищевых продуктов из провизионных кладовых не должны проходить через открытую палубу.

2.11.1.5. Камбузы, буфетные, сервировочные и помещения для приема пищи рекомендуется располагать в одном блоке. При размещении помещений на разных палубах они должны быть оборудованы лифтами для подачи готовой пищи.

2.11.1.6. В помещениях пищевого блока горячая и холодная питьевая вода подводится к пишеварочным котлам, кипятильникам, картофелечистке, тестомесильной машине, моечным ваннам, умывальнику и др. Краны моечных, производственных ванн и умывальников должны иметь смесительные устройства и короткие съемные гибкие шланги с душирующими насадками. Сливные трубы моечных ванн должны иметь воздушные зазоры не менее 20 мм.

2.11.1.7. Для сбора отходов в помещениях пищевого блока должны предусматриваться ведра с крышками или бачки с педальным устройством. В помещениях пищеблока рекомендуется оборудовать люк для сброса отходов в мусоросборник. Для уборочного инвентаря должен быть устроен специальный шкаф.

2.11.1.8. Для хранения чистой и использованной санодежды работников пищеблока должны быть установлены отдельные шкафы, расположенные рядом с помещением пищеблока.

2.11.1.9. Через помещения пищеблока не должны проходить магистральные трубопроводы сточных систем. Прокладка трубопроводов другого назначения и электрокабелей допускается в зашивке или в кожухах без путевых соединений. Трубопроводы не должны служить источником теплового излучения.

2.11.1.10. Оборудование пищеблока должно быть изготовлено из материалов, допущенных для этих целей Минздравом СССР.

В случае строительства судна за рубежом материал, из которого выполнено оборудование, должен иметь разрешение органов здравоохранения страны-изготовителя или других органов, которым это поручено правительством данной страны.

Конструкция оборудования должна обеспечивать легкую разборку, мойку и просушивание рабочих частей.

2.11.2. Камбуз

2.11.2.1. На судах для приготовления пищи экипажу и пассажирам предусматривается камбуз. На судах, на которых экипаж не проживает, предусматривается оборудование для подогрева пищи и приготовления кипятка.

2.11.2.2. Перечень и производительность оборудования камбуза принимается в зависимости от численности экипажа и пассажиров. Камбуз, как правило, оборудуется электроплитой, пишеварочными котлами, электрической сковородой (жаровней), универсальным приводом с

комплектom сменных насадок, в т.ч. мясорубками для сырого и вареного мяса, картофелечисткой и другим необходимым технологическим оборудованием и инвентарем, моечными ваннами для мытья камбузной посуды, производственными ваннами для мытья овощей, мяса, рыбы, разделочными столами, стеллажами для камбузной посуды, электрокипятильником, холодильным шкафом и умывальником для мытья рук. Умывальник должен иметь полочки для щеток и мыла и крючок для полотенца.

Расположение оборудования на камбузе должно исключать встречу потоков сырых и готовых продуктов, обеспечивать удобство для уборки.

Для картофелечистки и первичной обработки овощей рекомендуется предусматривать отдельное помещение или выгородку.

2.11.2.3. Для разделки сырых (мяса, рыбы и овощей) и готовых продуктов устанавливаются отдельные цельнометаллические столы с рабочей поверхностью из нержавеющей стали. Углы столов должны быть закруглены, покрытие должно плотно прилегать к основе стола с тщательной пропайкой и заделкой швов. Для разделки продуктов, как правило, предусматриваются разделочные доски, которые должны иметь маркировку на боковой стороне: "СМ" (сырое мясо), "СР" (сырая рыба), "ВМ" (вареное мясо), "ВР" (вареная рыба), "КО" (квашеные овощи), "сельдь", "СО" (сырые овощи), "ВО" (вареные овощи), "Х" - хлеб.

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

При установке одного разделочного стола обработка продуктов должна осуществляться на различных разделочных досках с обеспечением последовательности процесса обработки сырых и вареных продуктов.

2.11.2.4. На судах с числом пассажиров более 100 человек рекомендуется предусматривать отдельные заготовочные помещения для обработки мяса, рыбы, овощей и холодных закусок.

2.11.2.5. Моечные ванны должны быть изготовлены из нержавеющей стали.

К использованию допускается посуда, изготовленная из материалов, допущенных Минздравом СССР:

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

б) столовая и чайная посуда: фаянсовая, фарфоровая, пластмассовая (тарелки, блюдца, чашки, кувшины и др.), стеклянная сортовая (стаканы, графины и др.), алюминиевая, из нержавеющей стали (ложки столовые и чайные, вилки, ножи, тарелочки, мисочки и пр.). Столовой посуды должно быть предусмотрено не менее двух комплектов. Использование эмалированной посуды в качестве камбузной и столовой не допускается.

2.11.2.6. Для хранения продуктов на текущий день рекомендуется предусматривать кладовую с установкой холодильника, шкафа или стеллажей для хранения сухой провизии и хлеба. Допускается вместо кладовой устанавливать на камбузе электрохолодильник достаточной емкости и также шкаф для хранения сухой провизии и хлеба.

2.11.2.7. Хлеборезку рекомендуется устанавливать в буфетной, а на пассажирских судах - в заготовочной холодных закусок.

2.11.3. Хлебопекарни

2.11.3.1. На судах I и II категорий в зависимости от численности экипажа и пассажиров, продолжительности рейса, предусматривается хлебопекарня или установка на камбузе полного комплекта хлебопекарного оборудования.

Для выпечки хлеба может использоваться духовой шкаф электроплиты, если он имеет соответствующее устройство.

2.11.3.2. Оборудование хлебопекарни должно включать: печь, тестомесильный агрегат и мукопросеивающее сито, со штормовыми креплениями, столы, формы для хлеба, моечные ванны, умывальник, стеллажи для выпеченного хлеба.

2.11.4. Буфетные (раздаточные)

2.11.4.1. При кают-компаниях и столовых экипажа на судах должны предусматриваться буфетные.

2.11.4.2. Оборудование буфетных должно включать: холодильник, столы для грязной и чистой посуды, шкафы и полки для сушки и хранения посуды и буфетного инвентаря, электрокипятильник, моечную ванну с тремя отделениями или посудомоечную машину и моечную ванну с двумя отделениями для мытья и ополаскивания стеклянной посуды, рекомендуется устанавливать хлебрезку с ручным или механическим приводом. Рекомендуется устанавливать кофеварку и мармиты (в случае, если буфет расположен отдельно от камбуза). В буфетной должен быть установлен умывальник, крючок для полотенца, полочка для мыла и щеток.

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

На малых судах (вместимостью до 500) мытье посуды допускается на камбузе при условии оборудования специальной моечной ванны согласно п. 2.11.6.2.

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

2.11.5. Сервировочные (раздаточные) на пассажирских судах

2.11.5.1. При столовых и ресторанах рекомендуется предусматривать сервировочные, оборудованные столами, мармитами, охлажденными прилавками.

Площадь и оборудование буфетной определяются в зависимости от числа обслуживаемых людей, габаритов предметов оборудования и их расположения, а также проходов для обслуживания.

Для хранения чистой посуды и предметов сервировки стола в сервировочной предусматривается шкаф (или сервант).

2.11.5.2. В столовой самообслуживания для чистых и использованных подносов, чистых столовых приборов предусматриваются отдельные столы, установленные около раздаточной.

2.11.6. Посудомоечные

2.11.6.1. На пассажирских судах, оборудованных специально предназначенными для пассажиров столовыми и ресторанами, должно быть предусмотрено отдельное помещение для мытья столовой посуды, для остальных судов это рекомендуется. В посудомоечной должно быть два окна, одно - для приема грязной, второе - для выдачи чистой посуды. Размеры посудомоечной определяются численностью пассажиров, габаритами и расположением оборудования. Перед рабочим местом и посудомоечной машиной предусматриваются проходы шириной 800 - 1000 мм.

2.11.6.2. При механизированном способе мытья посуды используются машины различных марок, допущенные органами здравоохранения. Посудомоечные машины должны устанавливаться в соответствии с действующими правилами техники безопасности и соответствующими паспортами. Независимо от наличия посудомоечной машины моечная столовой посуды должна быть оборудована моечной ванной с тремя отделениями, причем в третьем отделении должна быть предусмотрена сетка или решетка для мытья стеклянной посуды, гибкий шланг с душевой насадкой для ополаскивания вымытой посуды.

В посудомоечной должен быть установлен сушильный шкаф или стеллаж для сушки и шкаф для хранения чистой посуды, шкаф для моющих средств и моющего инвентаря, отдельные столы для чистой и грязной посуды, ведро или педальный бачок. Расположение столов, посудомоечной машины, моечной ванны должно обеспечивать поточное продвижение посуды во время мойки.

2.11.7. Кафе, бары, буфеты

2.11.7.1. На пассажирских судах (по спецификации заказчика) оборудуются буфеты, кафе, бары, прилавки для продажи воды, мороженого. Они должны иметь оборудование,

соответствующее их назначению, и отвечать требованиям п. 2.11.1.

2.11.7.2. Для приготовления мороженого предусматриваются специальные помещения с соответствующим оборудованием или установка автоматов. Для хранения мороженого предусматривается холодильный шкаф, обеспечивающий температуру хранения не выше -18 °С.

2.11.7.3. На судах III и IV категорий и на судах на подводных крыльях, занятых регулярными пассажирскими перевозками (при рейсе более четырех часов), на которых не предусмотрены рестораны или столовые, должны быть оборудованы буфеты с обеспечением возможности подогрева готовой пищи, приготовления закусок, мытья посуды, хранения продуктов, напитков и тары, должно быть выделено место для приема пищи.

Размеры буфета и перечень оборудования определяется назначением буфета, численностью пассажиров, условиями эксплуатации судна.

2.11.8. Провизионные кладовые

2.11.8.1. На судах, на которых производится приготовление пищи для экипажа и пассажиров, для хранения запасов пищевых продуктов должны быть предусмотрены следующие охлаждаемые и неохлаждаемые провизионные кладовые:

Охлаждаемые:

- мяса, птицы, морепродуктов;
- рыбы и рыбопродуктов;
- масла и жиров, мяскопченостей и колбасных изделий;
- овощей, фруктов, картофеля и соленой и консервированной провизии.

Неохлаждаемые:

- сухой провизии и муки.

На судах I категории с автономностью плавания свыше трех месяцев или с числом экипажа свыше 200 человек.

Охлаждаемые:

- мороженого мяса, мясопродуктов, птицы;
- рыбы, рыбопродуктов;
- масла, жиров, копченостей;
- картофеля;
- соленой и консервированной провизии;
- фруктов, овощей;
- напитков, соков.

Неохлаждаемые:

- сухой провизии;
- хлеба <*>;

<*> Хранение хлеба допускается в отдельных вентилируемых шкафах в кладовой расходных продуктов или в кладовой сухой провизии.

- муки;
- тары.

На судах III и IV категорий допускается хранение овощей, фруктов, соленой и консервированной провизии в отдельной неохлаждаемой кладовой, не совмещаемой с кладовой сухой провизии. Допускается также хранение названных продуктов в ларях без устройства кладовых.

Консервы могут храниться в любой кладовой со стабильным температурным режимом.

Рекомендуемые температурные режимы хранения продовольственных продуктов в провизионных кладовых приведены в таблице N 4.

Таблица N 4

ТЕМПЕРАТУРНЫЕ РЕЖИМЫ ДЛЯ ОХЛАЖДАЕМЫХ ПРОВИЗИОННЫХ КЛАДОВЫХ

	Температурный режим в °С		
	при хранении до 1 месяца	при хранении от 1 до 3-х месяцев	при хранении свыше 3-х месяцев
- мороженого мяса, птицы, мясо-продуктов	-8	-10	-12
- охлажденного мяса	0 - 2 <*>	-	-
- рыбы, рыбопродуктов	-8	-10	-12
- совместного хранения мяса и рыбы	-2 - 4	-4 - 6	-
- масла, жиров, копченостей	-1 - 2	-4	-4 - 6
- яиц <*> и молочных продуктов <***> (вареные колбасы можно хранить в данной камере не более 2-х суток)	0 - 1	0 - 1	0 - 1
- совместного хранения овощей, зелени, картофеля, фруктов, соленой и консервированной провизии	+4	+2	+2
- соленой и консервированной провизии	+4	+2	+2
- овощей, фруктов, ягод	+4	+2	+2
- картофеля	+4	+2	+2
- напитков, соков	+10	+8	+8

 <*> При наличии в холодильной камере УФ установки; при отсутствии УФ установки - до 15 суток.

<*> Яйца могут также храниться в любой охлаждаемой кладовой с соответствующей температурой.

<***> Сметана, творог и творожные изделия хранить не более 3-х суток.

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

2.11.8.2. Количество, состав и вместимость продовольственных кладовых определяется численностью экипажа и пассажиров, длительностью рейса, назначением судна, условиями эксплуатации, нормой питания и сроками хранения продуктов.

2.11.8.3. На малых и несамоходных судах при численности экипажа менее 10 человек допускается хранение сухой провизии в ларях, а скоропортящихся продуктов - в холодильных шкафах.

2.11.8.4. При необходимости хранения сухих продуктов и муки сроком более 3-х месяцев и при эксплуатации судов в тропических районах (независимо от срока хранения) должны устраиваться охлаждаемые кладовые, температурный режим которых предусматривается в пределах +8 - +10 °С, при относительной влажности 60 - 75%. Эти же требования предъявляются и

при хранении хлеба.

2.11.8.5. Площади провизионных кладовых определяются исходя из рекомендуемой суточной нормы расхода продуктов на 1 человека (см. таблицу N 5).

Таблица N 5

СУТОЧНАЯ НОРМА ПРОДУКТОВ НА 1 ЧЕЛОВЕКА

Наименование продуктов	Суточная норма на 1 человека, кг
Продукты, хранящиеся в охлаждаемых кладовых:	
- мясо и мясопродукты	0,250
- рыба и рыбопродукты	0,200
- масло и жиры	0,085
- молоко и молочные продукты	0,250
- овощи, картофель	0,950
- фрукты	0,250
- напитки	0,400 - для экипажа 1,000 - для пассажиров
Продукты, хранящиеся в неохлаждаемых кладовых:	
- мука	0,480
- хлебобулочные изделия (эквивалентное количество взамен муки)	0,600
- сухие продукты (сахар, крупа, макароны, соль, чай, кофе, кондитерские изделия и другие аналогичные продукты)	0,250
Продукты, хранящиеся в кладовой соленой провизии:	
- соленые огурцы, капуста и другие аналогичные продукты	0,100 - 0,120

2.11.8.6. Рекомендуемые расчетные нормы загрузки провизионных кладовых приведены в таблице N 6.

Таблица N 6

НОРМЫ ЗАГРУЗКИ ПРОВИЗИОННЫХ КЛАДОВЫХ (ПРИ ВЫСОТЕ 2 М)

Номенклатура продовольствия	Нормы загрузки, кг/кв. м	Примечание
Мясо	350	Коэффициент укладки единый для всех видов продуктов и равен 2,0
Рыба, сельдь	350	
Жир	400	
Молочные продукты	300	
Яйцо	300	
Замороженные блюда	500	
Консервы	700	
Овощи свежие и соленые	500	
Фрукты свежие	500	
Напитки	300	
Сухие продукты	500	

Хлеб	250	
Мука в штабелях	1000	
Совместное хранение продуктов	250	

2.11.8.7. Рекомендуемые коэффициенты увеличения площади на проходы, расстояние оборудования от переборок (охлаждающих батарей) приведены в таблице N 7.

Таблица N 7

КОЭФФИЦИЕНТЫ УВЕЛИЧЕНИЯ ПЛОЩАДИ КЛАДОВЫХ НА ПРОХОДЫ

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

2.11.8.8. Провизионные кладовые рекомендуется размещать в одном блоке. При устройстве кладовых и камбуза на различных палубах эти помещения должны, по возможности, размещаться одно над другим с тем, чтобы для приема и транспортировки провизии можно было установить подъемные устройства, исключающие загрязнение продуктов при погрузке в кладовые и подаче на камбуз.

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

2.11.8.10. Провизионные кладовые должны быть оборудованы соответственно своему назначению ларями, стеллажами и шкафами, штангами с крюками из нержавеющей стали.

Стеллажи, шкафы и другое оборудование в холодильных кладовых должны устанавливаться на расстоянии не менее 200 мм от переборок, на которых имеются батареи охлаждающего трубопровода, и на расстоянии не менее 500 мм от прочих переборок.

Штанги с крюками из нержавеющей стали для подвеса охлажденного мяса должны устанавливаться на расстоянии не менее 450 мм от переборок, на которых имеются батареи охлаждающего трубопровода, и на расстоянии не менее 300 мм от прочих переборок. При установке двух и более рядов штанг расстояние между ними должно быть не менее 500 мм.

Штанги с крюками для подвеса копченостей и рыбы могут устанавливаться на расстоянии 400 мм друг от друга.

В неохлаждаемых кладовых оборудование может устанавливаться непосредственно у борта и переборок.

Нижняя полоса стеллажей должна устанавливаться на расстоянии не менее 200 мм от покрытия палубы.

Верхние полки стеллажей следует устанавливать на расстоянии не менее 600 мм от обшивки подволока при наличии потолочных батарей охлаждаемого трубопровода и на расстоянии 200 мм при их отсутствии.

2.12. Служебные помещения

2.12.1. Посты управления судном и его техническими средствами (ходовой мостик, радиорубка и т.д.) должны быть соответственно оборудованы, расположение этого оборудования должно отвечать действующим эргономическим требованиям к данному виду работ.

2.12.2. Не менее чем на трех окнах рулевой рубки должны быть установлены светофильтры (желательно зеленого цвета).

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

2.13. Помещения энергетических отделений, центральные посты управления

2.13.1. На судах I и II категорий должны предусматриваться центральные посты управления (ЦПУ) машинно-котельных установок и посты управления холодильными установками (ПУХУ).

ЦПУ и ПУХУ должны располагаться в закрытых тепло- и звукоизолированных помещениях, оборудованных системой вентиляции или кондиционирования воздуха.

2.13.2. На судах III категории, где в машинно-котельном отделении не представляется возможность вынести пульты управления в ЦПУ и управление механизмами не ведется с ходового мостика, при необходимости следует предусматривать противошумовые кабины.

2.14. Грузовые помещения <*>

<*> Грузовые помещения должны отвечать требованиям специальных правил морской перевозки грузов, для которых они предназначены.

2.14.1. Расположение и оборудование грузовых помещений, устройств и систем должно исключать возможность загрязнения других судовых помещений и окружающей среды перевозимым грузом.

2.14.2. Помещения, емкости, предназначенные для перевозки пищевых грузов, должны отвечать следующим требованиям:

- покрытия и изоляция грузовых трюмов, танков и их внутренних конструкций и судового погрузочного оборудования не должны оказывать вредного влияния на перевозимые грузы и быть допущенными Минздравом СССР или министерствами здравоохранения союзных республик для этих целей;

- применение импортных синтетических полимерных материалов допускается при условии соблюдения требований п. 2.1.5 настоящих Правил.

2.14.3. Конструкция грузовых помещений и трюмов должна обеспечивать:

- возможность очистки от остатков груза и эффективное осушение;
- к грузовым трюмам, предназначенным только для перевозки пищевых грузов, должна быть подведена мытьевая вода;

- перекачивающие устройства (насосы, шланги и др.), используемые при погрузке пищевых грузов наливом, должны быть разборными и позволять проведение очистки от остатков пищевого груза и средств дезинфекции. Для хранения шлангов должны предусматриваться закрытые шкафы (ящики);

- люки трюмов и горловины танков должны иметь надежное уплотнение, исключающее загрязнение пищевого груза.

2.14.4. Оборудование водоналивных судов (водолеев и танкеров) для перевозки питьевой воды, как груза, и для снабжения водой судов, стоящих в портах, должно отвечать следующим требованиям:

- емкости для питьевой воды должны быть водонепроницаемыми, не допускающими попадания в них даже минимального количества воды с палубы, бортов и днища;

- емкости должны иметь герметически закрываемые горловины с комингсом высотой не

менее 400 мм от палубы; воздушные трубы с насадками, исключающими возможность попадания в емкости пыли, мусора и т.п.; устройства для полного удаления из них воды и осадка. Крышки горловин должны иметь приспособления для наложения пломб;

- внутренние поверхности емкостей должны быть покрыты антикоррозионными красками или лаками, допущенными для этих целей;

- для налива воды в емкости из береговых водопроводов, а также для подачи воды на суда должны быть предусмотрены с обоих бортов специальные трубы, возвышающиеся над палубой не менее чем на 400 мм. Для предупреждения загрязнения емкостей концы труб должны иметь плотно навинчивающиеся крышки на цепочке; иметь устройство для замера уровня воды в соответствии с требованием п. 3.2.4 настоящих Правил.

2.14.5. Для предохранения от загрязнения шлангов, предназначенных для перекачки воды, на судах должны предусматриваться соответствующие помещения или рундуки для их хранения.

2.14.6. Суда, предназначенные для перевозки животных, должны иметь помещение, где животные могли бы подвергаться осмотру.

2.14.7. Палубы для размещения животных должны быть плотными, влагонепроницаемыми и иметь стоки для жидких нечистот.

2.15. Защита судовых помещений от грызунов

2.15.1. На судах следует предусматривать следующие мероприятия по защите от грызунов:

- все переборки, палубы, настилы и закрытия, не являющиеся водо(газо)непроницаемыми, не должны иметь сквозных отверстий, щелей (зазоров) диаметром (шириной) более 12,5 мм;

- у труб, покрытых изоляцией толщиной 12,5 мм и более, в местах их прохода через такие переборки (палубы) изоляция должна быть надежно защищена от прогрызания крысами;

- при размещении оборудования, прокладке трубопроводов и кабеля, расположении мебели и инвентаря должны применяться меры, препятствующие созданию условий, удобных для укрытия грызунов, т.е. наличие укрытых и трудно просматриваемых мест, а также условий проникновения грызунов в судовые помещения;

- все двери должны быть плотно пригнаны к дверным проемам и не иметь зазоров и сквозных отверстий шириной (диаметром) более 12,5 мм;

- на наружных отверстиях приточной и вытяжной вентиляции или между фланцами магистральных вентиляционных каналов должны быть установлены решетки, с диаметром отверстий не более 12,5 мм, препятствующие проникновению крыс;

- для швартовых тросов должны предусматриваться противокрысные щиты.

3. СУДОВЫЕ СИСТЕМЫ

3.1. Системы отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха

3.1.1. Микроклиматические условия в судовых помещениях

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

3.1.1.2. Микроклиматические условия в судовых помещениях характеризуются определенными сочетаниями четырех параметров: относительной влажностью, скоростью движения воздуха, температурой в помещении и средней радиационной температурой ограждений и оборудования.

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

Для нормирования микроклиматических условий в жилых, общественных помещениях, помещениях медицинского назначения, служебных помещениях, административных, административно-хозяйственных и ЦПУ, оборудованных системой кондиционирования воздуха, используется метод результирующих температур (РТ), устанавливающий зависимость по всем

четырем параметрам.

3.1.1.3. При оборудовании судовых помещений системами вентиляции и отопления микроклиматические условия должны соответствовать значениям, указанным в таблице N 8.

Таблица N 8

**МИКРОКЛИМАТИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ В СУДОВЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ
ПРИ РАБОТЕ СИСТЕМ ВЕНТИЛЯЦИИ И ОТОПЛЕНИЯ**

N п/п	Назначение помещений	Зимний период (температура наружного воздуха ниже +10 °С)			Летний период (температура наружного воздуха +10 °С и выше)	
		температура воздуха в °С	относительная влажность в % <*>	скорость движения воздуха, м/сек.	температура воздуха в °С	скорость движения воздуха в м/сек.
1	2	3	4	5	6	7
1.	Жилые помещения (каюты)	20	40 - 60	0,15 - 0,25	Не более чем на 5 °С выше расчетной наружной температуры	до 0,5
2.	Общественные помещения для пассажиров и экипажа: - рестораны, столовые, кают-компания, буфеты, бары, кафе, курительные, салоны, кинозалы, почта, библиотеки, читальни и т.п.	20	40 - 60	0,15 - 0,25	-"-	-"-
	- спортзалы, спорткаюты;	20	40 - 60	-	-"-	-"-
	- закрытые плавательные бассейны	25			-	-"-
3.	Проходные помещения: - прогулочные закрытые палубы, вестибюли, фойе, коридоры, тамбуры	18	-	-	-	-"-
4.	Санитарно-бытовые помещения: - прачечные и гладильные	не ниже 16		0,15 - 0,5	Не более чем на 8 °С выше расчетной наружной температуры	до 0,5

					туры	
	- сушильные	45	-	-	-	-
5.	Помещения бытового обслуживания:					
	- бытовые ателье (ремонта одежды, обуви), парикмахерские, фотоателье, киоски и т.п.	20	40 - 60	0,15 - 0,25	Не более чем на 5 °С выше расчетной наружной температуры	до 0,5
6.	Санитарно-гигиенические:					
	- душевые, ванны, бани, одежальные, раздежальные	25	-	-	-	-
	- умывальные, индивидуальные, туалеты с ванной (или душем)	20	-	-	-	-
	- туалеты	16	-	-	-	-
7.	Помещения медицинского назначения:					
	- лазареты, изоляторы, амбулатории, специализированные кабинеты врачей, процедурные, аптеки	21	40 - 60	0,15 - 0,25	Не более чем на 5 °С выше расчетной наружной температуры	до 0,5
	- операционные	25	40 - 60	0,15 - 0,25	-"-	до 0,5
8.	Помещения пищеблока:					
	- камбузные помещения (камбузы, пекарни, кондитерские цехи, помещения подогрева пищи), посудомоечные, помещения для самоваров и кипятильников (с тепловыделениями на рабочих местах)	16		до 0,5	Не более чем на 5 °С выше расчетной наружной температуры	до 0,7
9.	Подготовительные помещения:					
	- разделочные мяса, рыбы, овощей, буфетные, хлебозрезки (без тепловыделений на рабочих местах)	16		до 0,25	Не более чем на 5 °С выше расчетной наружной температуры	до 0,5
10.	Административные и административно-хозяйственные помеще-	18 - 20	40 - 60	0,15 - 0,25	-"-	до 0,5

	ния, лаборатории					
11.	Служебные помещения: - рулевые рубки, багермейстерские	16 - 18	40 - 60	0,15 - 0,25	-"-	до 0,5
	- штурманские рубки (отдельно выгорожен- ные)	18 - 20	40 - 60		Не более чем на 5 °С выше расчетной наружной темпера- туры	до 0,5
	- радиорубки и рубки телевизионной аппа- ратуры	18 - 20	40 - 60	0,15 - 0,25	Не более чем на 8 °С выше расчетной наружной темпера- туры	до 0,3
12.	Энергетические поме- щения:					
	- на рабочих площад- ках у постов управ- ления механизмами, при отсутствии цент- рального поста уп- равления	не ниже 12 <***>	-	0,3 - 0,5 в рабочей зоне	Не более чем на 8 °С выше расчетной наружной темпера- туры	1,0 - 1,5 в рабочей зоне
	- на рабочих площад- ках у постов управ- ления механизмами при дистанционном управлении механиз- мами из ЦПУ	не ниже 12 <***>	-	0,3 - 0,5 в рабочей зоне	Не более чем на 10 °С выше расчетной наружной темпера- туры	1,0 - 1,5 в рабочей зоне
	- ЦПУ	18 - 20	40 - 60	до 0,3 в рабочей зоне	Не более чем на 5 °С выше расчетной наружной темпера- туры	до 0,7
	- мастерские и дру- гие производствен- ные помещения, где рас- положены механизмы, оборудование, аппа- ратура без тепловы- делений	16	-	до 0,3	Не более чем на 8 °С выше расчетной наружной темпера- туры	до 0,7 в рабочей зоне
	- мастерские и дру- гие производственные помещения, где рас- положены механизмы, оборудование, аппа- ратура с тепловыде- лением	16	40 - 60	до 0,3	Не более чем на 8 °С выше расчетной наружной темпера- туры	1,7

13.	Хозяйственные кладовые: - белья, ковров, матрасов, спорт-культуринвентаря, буфетного снабжения и др.	не ниже 10	-	-	-	-
-----	---	------------	---	---	---	---

<*> Обеспечивается при наличии воздушного отопления.

<*> При неработающих механизмах.

При оборудовании системами вентиляции жилых, общественных, медицинских помещений, помещений технической эксплуатации судна, административных, административно-хозяйственных помещений, бытового обслуживания помещений пищеблока (без тепловыделений) и ЦПУ температура в них в летний период не должна превышать +25 °С, если такая температура при вентиляции не обеспечивается, указанные помещения должны быть оборудованы системой кондиционирования воздуха в соответствии с п. 3.1.1.4.

В том случае, если система вентиляции не обеспечивает на рабочих местах помещений пищеблока (с тепловыделениями), постах управления МКО (при отсутствии ЦПУ), мастерских, прачечных, гладильных, посудомоечных температуру 28 °С и ниже, на рабочие места должна быть предусмотрена подача охлажденного воздуха.

Температура охлажденного воздуха при направленных струях должна быть не менее +22 °С, причем перепад между воздухом помещения и температурой подаваемого воздуха должен быть не более 5 °С, скорость движения воздуха в рабочей зоне - 0,3 - 0,5 м/сек.

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

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

3.1.1.4. При оборудовании кают, общественных помещений и помещений медицинского назначения, служебных помещений, административных, административно-хозяйственных помещений и ЦПУ системами кондиционирования воздуха микроклиматические условия должны соответствовать значениям результирующих температур, указанных в таблице N 9.

Таблица N 9

МИКРОКЛИМАТИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ В СУДОВЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ, ОБОРУДОВАННЫХ СИСТЕМОЙ КОНДИЦИОНИРОВАНИЯ

Судовые помещения	Районы плавания	Величины микроклимата в °С результирующих температур	
		периоды года	
		летний	зимний
Жилые, общественные и медицинские помещения	I	24,1	-
	II	23,2	19,2
	III	19,7	18,1
	IV	20,5	19,0
	V	24,1	18,1
Служебные помещения	I	20,5	-
	II	20,5	18,0
	III	20,5	18,0
	IV	18,0	17,5

	V	20,5	18,0
Административные и административно-хозяйственные помещения, помещения пищеблока (без тепловыделений)	I	22,0	–
	II	22,0	17,0
	III	20,5	17,0
	IV	18,0	17,5
	V	22,0	17,5

Примечания:

I район

Районы Тихого, Индийского и Атлантического океанов (от 30° северной широты до 30° южной широты), а также Персидский и Оманский заливы, Красное море и Аденский залив, Мексиканский залив.

II район

Районы Тихого, Индийского и Атлантического океанов (от 30° до 45° северной и южной широты), а также южная часть Японского, Желтого, Средиземного морей.

III район

Районы Тихого, Индийского и Атлантического океанов (от 45° до 60° северной и южной широты), а также южная часть Берингова и Охотского морей, Балтийское море, Северная часть Японского моря, Азовское, Черное, Каспийское моря.

IV район

Гренландское море, Северный морской путь, Карское и Чукотское моря, Северная часть Охотского и Берингова морей, море Лаптевых, Восточно-Сибирское море, Норвежское, Гренландское и Белое моря, а также районы Тихого и Атлантического океанов (более 60° северной и южной широты).

V район, неограниченный.

Отдельные компоненты микроклимата, составляющие результирующую температуру, принимаются в следующих пределах:

- относительная влажность воздуха 50 +/- 10%;
- скорость движения воздуха 0,15 м/с. При эксплуатации допускается подвижность воздуха до 0,5 м/сек.;
- алгебраическая разность между температурой воздуха помещений и средней радиационной температурой ограждений не должна превышать +/- 4 °С;
- радиационная температура (средняя температура ограждений) определяется из расчета теплоизоляции помещений;
- температура воздуха (конвекционная) помещений определяется из комплексного значения нормы в °РТ по номограмме и принимаемых величин относительной влажности и подвижности воздуха.

Для расчетов составляющих параметров микроклимата следует пользоваться методикой, изложенной в санитарных нормах параметров воздушной среды морских судов, оборудованных системами кондиционирования воздуха.

3.1.1.5. Сочетание параметров микроклимата, характеризующих нормируемые величины результирующих температур (таблица N 9), принимается в соответствии с таблицей N 10.

Таблица N 10

**СОЧЕТАНИЕ ПАРАМЕТРОВ МИКРОКЛИМАТА
ДЛЯ НОРМИРУЕМЫХ ВЕЛИЧИН РЕЗУЛЬТИРУЮЩИХ ТЕМПЕРАТУР**

N п/п	Наименование помещений	Параметры микроклимата	Районы плавания (согл. п. 3.1.1.4)				
			I	II	III	IV	V

1	2	3	4	5	6	7	8
Летний период							
1.	Жилые, общественные и медицинские помещения	температура воздуха, °С относительная влажность, % скорость движения воздуха, м/сек.	25,5 – 26,5 60 – 40 до 0,5	24,5 – 23,5 60 – 40 до 0,5	19,5 – 20,5 60 – 40 до 0,3	20,5 – 21,5 60 – 40 до 0,2	25,5 – 26,5 60 – 40 до 0,5
2.	Служебные помещения, административные, административно-хозяйственные помещения, помещение пищеблока (без тепловыделения)	температура воздуха, °С относительная влажность, % скорость движения воздуха, м/сек.	23 – 25 60 – 40 до 0,5	23 – 25 60 – 40 до 0,5	22 – 23 60 – 40 до 0,3	20 – 21 60 – 40 до 0,2	23 – 25 60 – 40 до 0,5
3.	ЦПУ	температура воздуха, °С относительная влажность, % скорость движения воздуха, м/сек.	25 – 28 60 – 40 до 1,0	25 – 28 60 – 40 до 1,0	23 – 25 60 – 40 до 0,7	20 – 22 60 – 40 до 0,5	25 – 28 60 – 40 до 1,0
Зимний период							
1.	Жилые, общественные и медицинские помещения	температура воздуха, °С относительная влажность, % скорость движения воздуха, м/сек.	– – –	22 – 23 60 – 40 до 0,15	21 – 22 60 – 40 до 0,15	21,5 – 22,5 60 – 40 до 0,15	21 – 22 60 – 40 до 0,15
2.	Служебные помещения, административные, административно-хозяйственные помещения, помещение пищеблока (без тепловыделения)	температура воздуха, °С относительная влажность, % скорость движения воздуха, м/сек.	– – –	19 – 20 60 – 40 до 0,2	19 – 20 60 – 40 до 0,2	18 – 19 60 – 40 до 0,2	19 – 20 60 – 40 до 0,2
3.	ЦПУ	температура воздуха, °С относительная влажность, % скорость движения воздуха, м/сек.	– – –	18 – 20 60 – 40 до 0,3	18 – 19 60 – 40 до 0,3	19 – 20 60 – 40 до 0,3	19 – 20 60 – 40 до 0,3

Примечание: 1. При перепаде температуры воздуха помещения и температуры ограждения 2 °С принимается максимальное значение температуры воздуха и относительной влажности, а при 4 °С - минимальное.

2. Указанные в п. 3.1.1.5 параметры микроклимата в судовых помещениях должны

выдерживаться не менее 70% эксплуатационного времени плавания судна в данных климатических районах.

3. В помещениях пищеблока нормируется только температура и скорость движения воздуха.

3.1.2. Система отопления

3.1.2.1. Для отопления судовых помещений должны применяться системы зимнего кондиционирования воздуха (воздушного отопления с увлажнением поступающего воздуха) или система водяного отопления.

Примечание: 1. Паровое отопление допускается применять в помещениях энергетического отделения, санитарно-гигиенических помещениях и помещениях судового снабжения.

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

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

3.1.2.3. Величина воздухообмена и минимальные нормы подачи воздуха при зимнем кондиционировании воздуха (воздушным отоплением) должны соответствовать нормам, указанным в [таблице N 11](#). При оборудовании судовых помещений системой зимнего кондиционирования воздуха в летний период года система должна обеспечивать подачу количества воздуха в соответствии с требованием таблицы N 11.

Таблица N 11

ВЕЛИЧИНЫ ВОЗДУХООБМЕНА И МИНИМАЛЬНЫЕ НОРМЫ ПОДАЧИ ВОЗДУХА В СУДОВЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ

N п/п	Наименование помещений	Расчетное количество приточного воздуха		Количество вытяжного воздуха, куб. м/ч или обм./час.	Примечание
		общее коли- чество воз- духа	миним. кол-во на 1 чел., куб. м/ час.		
1	2	3	4	5	6
1.	Жилые помеще- ния (каюты)	По расчету на ассимиля- цию избыточ- ных тепловы- делений	33	По балансу с притоком	Организация воздухооб- мена в со- ответствии с п. 3.1.3.7
2.	Общественные помещения для пассажиров и экипажа: сто- ловые, кают- компания, са- лоны отдыха, рестораны, ба- ры, кафе, бу- феты	По расчету на ассимиля- цию избыточ- ных тепловы- делений	20	На 2 обмена/ ч больше притока	Автономная система вентиляции

	- кинозалы	-"-	20	На 1 - 2 обмена/ч больше притока	-"-
	- курительные	15 обменов/ч	20	20 обменов/ч	-"-
	- спорткаюты, спортзал	По расчету на ассимиляцию избыточных тепловыделений	33	На 2 обмена/ч больше притока	-"-
	- закрытый плавательный бассейн	10 обменов/ч	33	То же	-"-
3.	Санитарно-бытовые помещения:				
	- прачечные	По расчету на ассимиляцию избыточных тепловыделений	33	На 5 обменов/ч больше притока	Автономная система вентиляции
	- гладильные	30 обменов/ч	33	40 обменов/ч	Автономная система вентиляции
	- кладовые грязного и чистого белья	10 обменов	33	12 обменов/ч	Общесудовая вентиляция
	- парикмахерские	Не менее 10 обменов/ч	33	На 5 обменов/ч больше притока	-"-
	- ателье бытовые (ремонт одежды, обуви)	10 - 12 обменов/ч	33	На 1 - 2 обмена/ч больше притока только для ателье по ремонту обуви	-"-
	- фотоателье, киоски и т.п.	8 - 10 обменов/ч	50	Фотоателье на 2 обмена/ч больше притока	-"-
	- помещение спецодежды	6 - 8 обменов/ч	50	8 - 10 обменов/ч	Автономная система вентиляции
4.	Санитарно-гигиенические помещения:				
	- туалеты	-	-	50 куб. м/ч на 1 унитаз + 25 куб. м/ч на 1 писсуар	Вытяжная автономная вентиляция
	- ванны, душе-	-	-	10 обменов/ч	-"-

	вые, бани, санблоки				
	- умывальники, одеральные, раздевальные	-	33	10 обменов/ч	-"-
5.	Помещения медицинского назначения: - амбулатории, специализированные кабинеты врачей, процедурные	По расчету на ассимиляцию избыточных тепловыделений	33	На 1 - 2 обмена/ч больше притока	Автономная система вентиляции
	- лазареты, изоляторы, операционная	-"-	50	На 1 - 2 обмена больше притока	-"-
	- аптеки	По расчету на ассимиляцию избыточных тепловыделений	50	На 3 обмена/ч больше притока	Автономная система вентиляции
6.	Помещения пищевого блока: - камбузы, хлебопекарни, кондитерские цехи, помещения подогрева пищи	-"-	50	На 5 обменов/ч больше притока	-"-
	- подготовительные помещения: разделочные овощей, рыбы, мяса, хлебоборезки	6 обменов/ч	33	8 обменов/ч	-"-
	- буфетная, посудомоечная	По расчету на ассимиляцию избыточных тепловыделений	33	На 5 обменов/ч больше притока	-"-
7.	Продовольственные кладовые для хранения мороженой продукции: - мяса и мясопродуктов	2 - 4 обмена/сутки	-	По балансу с притоком	-"-
	- рыбы	-"-	-	-"-	-"-
	- молочных продуктов и яиц	1 - 2 обмена/сутки	-	-"-	-"-
	- кладовая овощей и кар-	4 - 6 обменов/сутки	-	6 - 7 обменов/сутки	-"-

	тофеля				
	- кладовая сухих продуктов	5 обменов/сутки	-	По балансу с притоком	Автономная система вентиляции
	- кладовая суточного запаса хлеба	1 - 2 обмена/сутки	-	-"-	-"-
8.	Служебные помещения: - рулевые, штурманские, радиорубки и телерубки, багермейстерские	По расчету на ассимиляцию	33	-"-	Общесудовая система вентиляции
9.	Административные и административно-хозяйственные помещения, лаборатории	8 - 10 обменов/ч	33	На 2 обмена/ч больше притока	Общесудовая система вентиляции
10.	Энергетические отделения: - помещения главных и вспомогательных механизмов и котлов	По расчету на ассимиляцию избыточных тепловыделений и газовых загрязнений (принимается большая из величин)	-	По балансу с притоком за вычетом воздуха, потребляемого механизмами	Автономная система вентиляции
	- мастерские с источниками выделения тепла, вредных газов и других примесей	-"-	50	На 2 обмена/ч больше притока	-"-
	- помещения холодильных машин	По балансу с вытяжкой	-	20 обменов	-"-
	- грузовое и насосное отделение танкера	35 - 40 обменов	-	40 - 45 обменов	-"-
	- аккумуляторные	В соответствии с правилами Регистра СССР	-	-"-	-"-
	- ЦПУ	По расчету на ассимиляцию избыточных тепловыделений	50	-"-	-"-

12.	Хозяйственные кладовые: - ковров, матрасов, культурного инвентаря, буфетного снабжения	10 обменов	-	12 обменов/ч	Судовая система вентиляции
13.	Кладовые судового снабжения: - шкиперские, малярные	10 обменов/ч	-	12 обменов/ч	Автономная система вентиляции
14.	Сварочные мастерские	35 обменов/ч	-	45 обменов/ч	-"-

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

3.1.2.4. Нагревательные приборы в необходимых местах должны иметь устройство для регулирования температуры нагрева. Конструкция нагревательных приборов должна обеспечивать легкую очистку от пыли.

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

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

3.1.3. Система вентиляции

3.1.3.1. Вентиляция судовых помещений должна быть приточно-вытяжной с искусственным или естественным побуждением.

Примечание: На судах, не имеющих постоянно действующей электростанции, а также на судах вместимостью до 500 допускается устройство только естественной вентиляции.

3.1.3.2. Воздухообмен в судовых помещениях должен рассчитываться в соответствии с таблицей N 11.

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

3.1.3.4. Все воздухозаборные устройства должны располагаться в местах, исключающих попадание в них загрязненного воздуха и газов, а также попадания воды.

3.1.3.5. В системах естественной и искусственной судовой приточной вентиляции на сухогрузных транспортных судах, предназначенных для перевозки пылящих грузов, а также на судах технического флота, выполняющих операции, связанные с пылеобразованием, должна быть предусмотрена возможность установки фильтров (фильтры предусматриваются в снабжении).

3.1.3.6. Воздуховоды приточной вентиляции следует располагать вдали от нагретых поверхностей. Для очистки воздуховодов от засорений в воздуховодах должны быть предусмотрены отверстия со съёмными крышками.

3.1.3.7. Во избежание распространения загрязненного воздуха по помещениям рекомендуется следующая организация воздухообмена: воздух подается в каюты и общественные помещения, а удаляется через индивидуальные и общие санитарно-гигиенические и санитарно-бытовые помещения и коридоры.

3.1.3.8. Автономные вентиляционные системы, не связанные с другими, должны

проектироваться для помещений, в которых возможно выделение вредных газов и специфических запахов (энергетические отделения, помещения медицинского назначения, санитарно-гигиенические и санитарно-бытовые помещения, провизионные кладовые и др.). Для помещений пищеблока, санузлов при каютах и взрывоопасных помещений (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.

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

3.1.3.10. Естественная вентиляция должна быть самостоятельной для обслуживаемого помещения. Вентиляционные головки труб естественной вентиляции должны обеспечивать в судовых помещениях эффективный непрерывный воздухообмен.

3.1.3.11. Подачу приточного воздуха в помещение пищеблока (с тепловыделением) необходимо производить к основным рабочим местам (разделочным столам и т.п.) через воздухораспределительные устройства, позволяющие регулировать направление и скорость воздуха.

3.1.3.12. Отверстия вытяжной вентиляции на камбузе, хлебопекарне, посудомоечной должны располагаться над источником тепловыделений (плита, котел, электросковорода, хлебопекарная печь, посудомоечные ванны и т.п.). В необходимых местах рекомендуется устанавливать легкоснимающуюся коробку, предназначенную для сбора жира. Установка наклонных вентиляционных зонтов над камбузными плитами запрещается.

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

Нумерация подпунктов дана в соответствии с официальным текстом документа.

3.1.3.15. Энергетическое отделение должно быть оборудовано искусственной приточной вентиляцией. Вентиляция энергетических отделений за счет естественного притока допускается только на судах мощностью до 250 Вт.

3.1.3.16. Организация воздухообмена в энергетических отделениях и других помещениях с тепло- и газовыделениями должна полностью исключать попадание загрязненного воздуха в коридоры кают.

3.1.3.17. Приточный воздух должен подаваться в рабочую зону помещений, на места постоянного пребывания вахты и ремонтные площадки. Воздух, не использованный в энергетическом отделении для горения, должен удаляться из верхней зоны помещения, как правило, через кожух дымовой трубы.

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

3.1.3.19. В энергетическом отделении с постоянной вахтой должно предусматриваться воздушное душирование постов управления. Температура воздушного потока должна быть в соответствии с п. 3.1.4.5.

3.1.3.20. В местах установки топливных и масляных сепараторов должна быть предусмотрена местная искусственная вытяжная вентиляция, патрубки которой должны располагаться в нижней зоне помещений. Производительность вентиляции не должна допускать превышения предельно-допустимых концентраций (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны энергетических отделений в районе расположения сепараторов.

3.1.4. Система кондиционирования воздуха

3.1.4.1. На судах I и II категорий системой кондиционирования воздуха должны оборудоваться жилые, общественные помещения, помещения медицинского назначения, служебные помещения

и ЦПУ; административные и административно-хозяйственные помещения при наличии постоянных рабочих мест.

На судах III и IV категорий предусматривается система кондиционирования в случае эксплуатации их в I и II районах плавания ([примечание](#) к таблице N 9).

Примечание: Суда I и II категорий, эксплуатация которых ограничивается северными районами (IV район), могут быть оборудованы только системой зимнего кондиционирования.

3.1.4.2. Системы кондиционирования воздуха должны обеспечивать в жилых, общественных помещениях, помещениях медицинского назначения, служебных помещениях и ЦПУ, административных и административно-хозяйственных помещениях, помещениях пищеблока (без тепловыделений) микроклиматические условия в соответствии с требованиями [таблиц N 9](#) и [N 10](#).

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. 3.1.1.3](#).

3.1.4.3. Организация воздухообмена в судовых помещениях должна отвечать требованиям [п. 3.1.3.7](#) и [3.1.3.8](#).

Примечание: Разрешается подача воздуха в помещения медицинского назначения от центральной системы кондиционирования воздуха, при этом в приточных воздуховодах должны быть предусмотрены устройства, предотвращающие поступление воздуха из помещений медицинского назначения в другие помещения при неработающей системе.

3.1.4.4. Взаимное расположение приточных и вытяжных наружных вентиляционных устройств не должно допускать попадание удаляемого воздуха в приточные устройства системы кондиционирования воздуха.

3.1.4.5. В системах кондиционирования воздуха допускается устройство рециркуляции воздуха только из тех помещений, в которых нет источников выделения токсических веществ, вредных газов и запахов. Для рециркуляции в системах летнего и зимнего кондиционирования может быть использовано не более 30% от потребного количества воздуха (см. сведения об изменениях). При применении рециркуляции количество подаваемого наружного воздуха должно определяться из расчета норм, приведенных в [таблице N 11](#).

Во всех случаях системы кондиционирования, работающие по схеме с рециркуляцией воздуха, должны обеспечивать в обслуживаемых помещениях концентрацию углекислоты (CO_2), не превышающую предельно-допустимую величину.

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

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

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

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

3.1.4.8. В жилых (каютах) и общественных помещениях судов конструкции воздухораспределительных устройств должны обеспечивать: индивидуальное регулирование температуры воздуха помещений не менее чем на $\pm 2^\circ\text{C}$ за счет изменения температуры подаваемого воздуха или путем изменения его количества, но не ниже величины, требуемой санитарными нормами ([таблица N 11](#)).

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

3.2. Система водоснабжения

3.2.1. Каждое судно должно быть обеспечено в достаточном количестве питьевой и мытьевой водой, в соответствии с п. 3.2.6.

3.2.2. Применительно к настоящим Правилам термины "питьевая вода" и "мытьевая вода" имеют следующие значения:

- "питьевая вода" - это вода, полученная из берегового централизованного хозяйственно-питьевого водопровода или на борту судна путем опреснения морской воды с последующим кондиционированием ее до питьевого качества методами, одобренными Минздравом СССР. Питьевая вода должна храниться в цистернах, отвечающих условиям хранения питьевой воды;

- "мытьевая вода" - это вода, полученная из такого же берегового источника или на борту судна путем опреснения морской воды и, при необходимости, дополнительно подвергнутая соответствующей обработке методами, одобренными Минздравом СССР. Мытьевая вода хранится в цистернах, отвечающих условиям хранения мытьевой воды.

Конструкция системы водоснабжения должна обеспечивать приготовление питьевой воды, а также сохранение ее качеств в соответствии с требованием действующего государственного стандарта на питьевую воду.

Мытьевая вода должна соответствовать этим требованиям по бактериальному составу; допускается некоторое снижение ее прозрачности (но не менее 20 см), обусловленное условием хранения мытьевой воды на судне.

3.2.3. На всех судах рекомендуется устройство единой системы водоснабжения пресной водой (питьевой и мытьевой). В этом случае качество всей пресной воды перед употреблением должно удовлетворять требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

3.2.4. Запасы питьевой и мытьевой воды на судах и емкость цистерн для ее хранения (при снабжении ею с берегового водопровода) должны рассчитываться исходя из заданной автономности плавания, а также минимальных норм водопотребления в соответствии с п. 3.2.6.

3.2.5. При пополнении судового запаса питьевой и мытьевой воды, опресненной минерализованной водой, приготовленной на судне, емкости цистерн могут быть соответственно уменьшены, но должны обеспечивать хранение не менее 5-суточного запаса воды.

3.2.6. Минимальные нормы расхода питьевой и мытьевой воды на одного человека в сутки приводятся в таблице N 12. Для повышения комфортных условий на судах I и II категорий указанные нормы рекомендуется увеличить в 1,5 - 2 раза.

Таблица N 12

МИНИМАЛЬНЫЕ НОРМЫ ВОДОПОТРЕБЛЕНИЯ

Вода, л	Минимальные нормы на 1 человека в сутки на судах			
	I категории	II категории	III категории	IV категории
Питьевая	50	40	20	10
Мытьевая	100	90	30	10

3.2.7. Питьевая вода подается ко всем водопотребителям пищевого блока и медицинских помещений, к сатураторам и кипятильникам вне пищеблока, в тамбуры провизионных кладовых, ко всем умывальникам и бидэ.

Мытьевая вода подается в ванны, души, бани и прачечные.

Забортная вода подается в плавательные бассейны. Для промывки унитазов и писсуаров может использоваться мытьевая или забортная вода.

3.2.8. Питьевая вода хранится во вкладных или встроенных цистернах, включая цистерны, образованные конструкциями прочного корпуса (при сварной конструкции корпуса), кроме цистерн двойного дна, ахтерпика и форпика. Цистерны должны иметь только минимально необходимый набор и не должны иметь общих переборок с цистернами, предназначенными для сточных вод, топлива, масла и других жидкостей (допускаются смежные переборки с цистернами

мытьевой воды).

Цистерны для хранения питьевой воды изготавливаются из нержавеющей стали или должны иметь антикоррозионные покрытия, допущенные для этих целей Минздравом СССР или министерствами здравоохранения союзных республик. Применение импортных материалов допускается при наличии разрешения Минздрава СССР или заключения органов здравоохранения страны - изготовителя данного материала или других органов, которым это поручено правительством этих стран.

3.2.9. Мытьевая вода хранится в тех же цистернах, что и питьевая вода, включая цистерны форпика и ахтерпика, кроме цистерн двойного дна. Для антикоррозионной защиты цистерн мытьевой воды используются материалы в соответствии с требованиями п. 3.2.8 настоящих Правил.

3.2.10. При единой системе питьевой и мытьевой воды условия ее хранения и методы обработки должны соответствовать требованиям, предъявляемым к хранению и методам обработки питьевой воды.

3.2.11. Для кондиционирования принимаемой на борт пресной воды, при длительности ее хранения свыше 10 суток, а также для кондиционирования опресненной и минерализованной воды должны быть предусмотрены устройства обеззараживания воды, допущенные для этих целей Минздравом СССР. Место установки обеззараживающего устройства должно предусматривать возможность обработки воды, как при приеме ее из берегового источника или с борта другого судна, так и непосредственно перед подачей потребителю.

3.2.12. На судах I и II категорий рекомендуется предусматривать расходные цистерны для питьевой и мытьевой воды с обеспечением запаса воды не менее чем на сутки, в эти цистерны вода поступает кондиционированная непосредственно перед употреблением.

3.2.13. Цистерны питьевой воды для очистки, осмотра и ремонта покрытий должны иметь герметически закрывающиеся горловины с высотой комингса не менее 200 мм (если горловина находится на крыше цистерны). Дно цистерны должно иметь уклон и спускную пробку для обеспечения полного стока воды и осушения.

3.2.14. Цистерны питьевой воды оборудуются воздушной трубой, оканчивающейся головками, предотвращающими попадание воды, а также устройством для замера уровня воды, исключающими возможность ее загрязнения. Конец воздушной трубы, выведенной на палубу, должен возвышаться над ней не менее чем на 400 мм и располагаться в местах, исключающих возможность загрязнения и заливания забортной водой. Применение для замера воды футштоков запрещается.

3.2.15. Цистерны питьевой воды должны располагаться в помещениях, не имеющих источников тепловыделений и загрязнений.

В исключительных случаях при технической невозможности допускается располагать цистерны питьевой воды в районе источников тепловыделений, но при этом должны быть приняты эффективные меры по защите воды от нагревания.

3.2.16. Раздельные системы питьевой и мытьевой воды должны быть автономными, т.е. исключающими их соединение. Трубопроводы питьевой и мытьевой воды должны быть выполнены из материалов или иметь антикоррозионные покрытия, допущенные для этой цели Минздравом СССР или минздравами союзных республик, в случае применения импортных материалов они должны соответствовать требованиям п. 3.2.8 настоящих Правил.

3.2.17. Трубопроводы питьевой и мытьевой воды не должны проходить через цистерны для других жидкостей, а трубопроводы других систем - через цистерны питьевой и мытьевой воды. Допускается в порядке исключения по согласованию с органами или учреждениями санитарно-эпидемиологической службы прокладка трубопроводов мытьевой воды через цистерны забортной воды, но без путевых соединений.

3.2.18. Патрубки приема воды с берега должны возвышаться над палубой не менее чем на 400 мм, иметь плотные завинчивающиеся крышки на цепочке и маркировку "Пресная вода". При наличии раздельных систем эти патрубки должны иметь маркировку: "Питьевая вода", "Мытьевая вода".

3.2.19. При наличии на судне установки для обеззараживания и консервирования воды ионами серебра, в случае ее использования для поочередного обеззараживания питьевой или мытьевой воды, предусматриваются меры, исключающие возможность их смешивания.

3.2.20. Шланги для приема на судно пресной воды должны иметь маркировку: "Питьевая вода", "Мытьевая вода". Для их хранения должно предусматриваться отдельное помещение или специальный шкаф.

3.2.21. Прием забортной воды для опреснительных установок и плавательных бассейнов должен предусматриваться из днищего кингстона. Трубопроводы сброса сточных и других загрязненных вод должны быть максимально удалены от этого кингстона в кормовую часть, а при невозможности этого - выведены на другой борт для предотвращения загрязнения принимаемой на борт воды сточными или другими загрязненными водами.

3.2.22. Минерализатор для обработки опресненной воды должен устанавливаться таким образом, чтобы быть легко доступным для обслуживания и заправки реагентами, приемное устройство должно быть предохранено от загрязнения при заправке реагентами, для хранения полного запаса минерализующих солей на весь рейс должно быть выделено отдельное сухое, вентилируемое помещение (или шкаф). Реагенты должны храниться при температуре не выше +25 °С (температура плавления хлористого кальция).

3.2.23. Водоразборные краны должны иметь маркировку: "Питьевая вода", "Мытьевая вода", "Забортная вода". На пассажирских судах I и II категорий надписи рекомендуется дублировать на английском языке.

3.2.24. На судах I, II и III категорий для обеспечения экипажа охлажденной газированной питьевой водой предусматриваются сатураторы или фонтанчики охлажденной воды, которые размещаются в энергетических отделениях и районах служебных, общественных и жилых помещений.

3.2.25. На всех судах пассажиры должны обеспечиваться кипяченой водой из расчета 2 л на одного человека в сутки (на судах IV категории - 1 л/чел./сутки). Нормы уточняются при наличии ресторанов, кафе, буфетов и т.п.

Для получения кипяченой воды устанавливаются автоматические электрокипятильники непрерывного действия.

3.3. Судовые сточные системы

3.3.1. В целях охраны окружающей среды от загрязнения на каждом судне должны предусматриваться сточные системы. В зависимости от назначения сточные системы разделяются на систему сточных вод и систему хозяйственно-бытовых вод. Система сточных вод предназначена для сбора без обработки или с обработкой (измельчением и обеззараживанием) и удаления с судна стоков из всех типов туалетов, писсуаров и унитазов, а также от шпигатов, установленных в туалетах; стоков из раковин, ванн и шпигатов, находящихся в медицинских помещениях; стоков иного происхождения, если они смешаны с перечисленными выше стоками; стоков из помещений, в которых содержатся живые животные.

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

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

3.3.3. Сточные системы должны состоять из оборудования (установки для очистки и обеззараживания сточных вод) или устройства для сбора, хранения и последующей передачи сточных вод на специализированные суда или береговые приемные устройства.

3.3.4. Установки для очистки и обеззараживания сточных вод должны обеспечивать следующую степень очистки сточных вод: коли-индекс не более 1000, количество взвешенных веществ не более 50 мг/л, биологическая потребность в кислороде (БПК) 50 мг/л,

5

количество остаточного хлора не более 5 мг/л в сбрасываемых водах.

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

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

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

3.3.6. Для хранения сточных и хозяйственно-бытовых вод должны предусматриваться цистерны или цистерны. Объем цистерн должен обеспечить накопление сточных и хозяйственно-бытовых вод, исходя из времени нахождения судна в зонах санитарной охраны, территориальных водах и водах внутренних водоемов с учетом максимального времени между опорожнением цистерн.

3.3.7. Сборные цистерны изготавливаются из стали, внутренние поверхности должны обеспечивать легкую очистку. Цистерны сточных вод должны иметь горловины для проведения очистных работ и дезинфекции верхнего уровня (при заполнении на 80%). К цистернам должен быть подведен трубопровод пропаривания. Конструкция цистерн должна соответствовать требованиям Регистра СССР.

3.3.8. Сборные цистерны должны быть отделены коффердамами от цистерн питьевой и мытьевой воды, танков и грузовых помещений, предназначенных для перевозки пищевых грузов, а также жилых, медицинского назначения, общественных, административных и административно-хозяйственных помещений.

На судах I и II категорий сборные цистерны и установки для очистки и обеззараживания сточных вод с откачивающими средствами рекомендуется располагать в газонепроницаемых выгородках с вытяжной вентиляцией.

Расположение на палубе воздушных труб сточных цистерн не должно приводить к загрязнению воздуха судовых помещений.

3.3.9. Минимальное расчетное количество сточных и хозяйственно-бытовых вод на одного человека в сутки должно приниматься в соответствии с таблицей N 13.

Таблица N 13

МИНИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО СТОЧНЫХ ВОД НА 1 ЧЕЛОВЕКА В СУТКИ

Категории судов	Сточные воды	Хозяйственно-бытовые воды	Всего
Суда I и II категорий	50	150	200
Суда III и IV категорий	30	70	100

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

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

3.3.11. Сточные трубопроводы не должны проходить через помещения медицинского назначения, помещения пищеблока, столовые, рестораны, кают-компании, провизионные кладовые и цистерны пресной воды.

В отдельных случаях при технической необходимости, исключая провизионные кладовые и цистерны пресной воды, допускается прокладка сточных труб через указанные помещения только в газонепроницаемых кожухах, при отсутствии разъемных соединений.

3.3.12. Следует избегать проводки сточных труб через жилые, общественные помещения и радиорубки.

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

3.4. Сбор, обработка и удаление мусора

3.4.1. На каждом судне должны быть предусмотрены устройства для сбора, или устройства для обработки мусора (измельчение или прессование), или установка для сжигания мусора.

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

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

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

3.4.3. Устройства для обработки и сброса мусора в море должны обеспечивать измельчение его до величины частиц, не превышающих 25 мм. Устройства для прессования мусора должны обеспечивать уменьшение его первоначального объема в среднем в пять раз.

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

3.4.4. На судах I и II категорий рекомендуется предусматривать установки для сжигания мусора, конструкция их должна соответствовать требованиям Регистра СССР.

3.4.5. На судне рекомендуется предусматривать специальный ящик для сбора эксплуатационных отходов от силовой установки (ветошь и т.п.) для последующего сжигания или передачи на другое судно или берег.

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

3.4.7. Производительность устройства для обработки мусора или установки для сжигания мусора, суммарная емкость оборудования для сбора мусора должны рассчитываться исходя из суточной нормы образования мусора, численности экипажа и пассажиров на борту судна и времени пребывания судна в запрещенных для сброса мусора районах моря.

3.4.8. Расчетные нормы образования мусора на одного человека в сутки представлены в таблице N 14.

Таблица N 14

НОРМЫ ОБРАЗОВАНИЯ МУСОРА НА 1 ЧЕЛОВЕКА В СУТКИ

Наименование	Единица измерения	Минимальная норма на 1 чел. в сутки
Сухой бытовой мусор	куб. м	0,002
Пищевые твердые отходы	—"	0,003

3.5. Система нефтесодержащих вод

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

3.6. Освещение

3.6.1. Естественное освещение

3.6.1.1. Жилые и общественные помещения для экипажа и пассажиров, основные помещения медицинского назначения, служебные помещения должны иметь естественное освещение.

Естественное освещение должно предусматриваться в административных, административно-хозяйственных помещениях, помещениях пищеблока и в других судовых помещениях, в которых это возможно и целесообразно.

Примечание: Часть пассажирских кают, расположенных внутри судна и не имеющих наружных переборок, естественного освещения могут не иметь.

3.6.1.2. Помещения, не имеющие естественного освещения, должны круглосуточно обеспечиваться электрической энергией и иметь достаточное искусственное освещение в соответствии с п. 3.6.2.1 настоящих Правил.

3.6.1.3. Естественное освещение помещений оценивается коэффициентом естественной освещенности (КЕО) ряда точек, расположенных в пересечении двух плоскостей: вертикальной плоскости характерного разреза помещения (обычно посередине помещения по оси светопроемов или между ними) и горизонтальной плоскости, принимаемой за условную рабочую поверхность помещения, находящейся на высоте 0,8 м над уровнем палубы.

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

3.6.1.4. Оценка естественного освещения помещений производится: по минимальным значениям КЕО (Е_{мин}). Первая точка по характерному разрезу берется на расстоянии 1 м от наружной поверхности обшивки борта, а последняя – на границе в конце рабочей зоны помещения.

3.6.1.5. Значения КЕО в судовых помещениях, в которых предусмотрено естественное освещение, должны быть не ниже величин, приведенных в таблице N 15.

Таблица N 15

НОРМЫ ЕСТЕСТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ В СУДОВЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ

	Нормы КЕО в %
	при боковом (мин) свете, мин.
Жилые помещения экипажа и пассажиров	0,5
Общественные помещения экипажа и пассажиров	1,0
Помещения медицинского назначения (кроме кладовых)	1,0
Помещения пищевого блока (кроме кладовых)	1,0
Рулевая рубка	2,0
Радиорубка	1,5

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

3.6.2. Искусственное освещение

3.6.2.1. Искусственное освещение судовых помещений и открытых палуб должно быть в соответствии с требованиями действующих **норм** искусственного освещения на судах морского флота.

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

4. ЗАЩИТА ОТ ВРЕДНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ОСНОВНЫХ ФИЗИЧЕСКИХ 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 СССР.

4.1.2. Для проверки эффективности комплекса мероприятий по обеспечению допустимых уровней шума и вибрации необходимо производить контроль уровней шума и вибрации на основном специфическом режиме в процессе приемо-сдаточных испытаний на головных, серийных судах и судах, прошедших ремонт или переоборудование, которые могли 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. Объем и сроки выполнения дополнительных мероприятий по снижению шума и вибрации на рабочих местах и в помещениях, в которых выявлено при испытаниях головного судна превышение санитарных норм, устанавливаются по согласованию с органами или учреждениями санитарно-эпидемиологической службы, в установленном порядке. После выполнения согласованных дополнительных мероприятий повторно проводятся виброакустические испытания в объеме, предусмотренном для головного судна.

4.1.4. В случаях превышения санитарных норм шума и вибрации после дополнительного применения всех возможных мероприятий по снижению уровней этих факторов, а также подтвержденной технико-экономическим обоснованием невозможности выполнения санитарных норм вопрос о приемке головного судна и строительства судов серии должен быть согласован с Минздравом СССР.

Технико-экономическое обоснование должно содержать:

- а) перечень принятых мер по уменьшению шума и вибрации, их эффективность и стоимость;
- б) анализ влияния мероприятий по снижению шума и вибрации на выполнимость технического задания на проектирование судна;
- в) предложения по защите от неблагоприятного воздействия шума и вибрации в процессе эксплуатации судна.

4.2. Защита от инфракрасного излучения

4.2.1. В целях защиты судового экипажа от неблагоприятного воздействия длинноволнового инфракрасного излучения поверхности оборудования и систем, являющиеся источником такого излучения, должны обеспечиваться устройствами и приспособлениями, предотвращающими или ограничивающими выделение конвекционного и лучистого тепла в рабочие помещения (герметизация, теплоизоляция, экранирование, отведение тепла и т.п.), фланцевые соединения и арматуру трубопроводов рекомендуется изолировать съемной теплоизоляцией. При этом интенсивность инфракрасного излучения на расстоянии 1 см от нагретой поверхности оборудования и ограждения в рабочей зоне не должна превышать 0,20 кал/кв. см/мин. в

соответствии с действующими гигиеническими нормами или температура нагретых поверхностей ограждений на рабочих местах не должна превышать 40 °С.

4.2.2. Для снижения интенсивности инфракрасного излучения от нагретых поверхностей, имеющих изоляцию, необходимо, чтобы поверхность этой изоляции была гладкой. Все излучающие поверхности (переборки, борта, подволоки, механизмы, оборудование, трубопроводы) следует окрашивать в светлые тона: рекомендуется белый (с коэффициентом отражения не менее 70%) и серый (с коэффициентом отражения не менее 42%) цвета.

4.3. Защита от электромагнитных полей (ЭМП) радиочастот

4.3.1. В целях защиты экипажа и пассажиров от воздействия электромагнитных полей, создаваемых радиочастотными средствами связи (диапазон СЧ, ВЧ, УВЧ) и радиолокацией (СВЧ диапазон), должны соблюдаться требования ГОСТ и санитарных правил.

4.3.2. Интенсивность электромагнитного поля (ЭМП) на рабочем месте персонала, обслуживающего установки, генерирующего электромагнитную энергию, не должна превышать предельно допустимых уровней:

по электрической составляющей:

- в диапазоне частот 60 кГц - 3 МГц - 50 В/м;
- "- "- 3 МГц - 30 МГц - 20 В/м;
- "- "- 30 МГц - 50 МГц - 10 В/м;
- "- "- 50 МГц - 300 МГц - 5 В/м;

по магнитной составляющей:

- в диапазоне частот 60 кГц - 1,5 МГц - 5 А/м;
- "- "- 30 МГц - 50 МГц - 0,3 А/м.

Плотность потока энергии (МП 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/кв. м (1000 мкВт/кв. см), а при наличии рентгеновского излучения или высокой температуры (выше 28 °С) - 1 мВт/кв. м / 100 мкВт/кв. см.

Предельно-допустимую плотность энергии ЭМП вычисляют по формуле:

$$ППЭ = \frac{W}{T},$$

где: ППЭ - предельно-допустимая плотность потока энергии, Вт/кв. м (мкВт/кв. см);

W - нормированное значение допустимой энергетической нагрузки на организм, равное: $2 \frac{\text{Вт.ч}}{\text{кв. м}}$ (200 $\frac{\text{мкВт.ч}}{\text{кв. см}}$) и в случае облучения от

вращающихся и сканирующих антенн - $20 \frac{\text{Вт.ч}}{\text{кв. м}}$ (2000 $\frac{\text{мкВт.ч}}{\text{кв. см}}$);

T - время пребывания в зоне облучения, ч.

Доза рентгеновского облучения персонала не должна превышать действующих гигиенических норм.

4.3.3. 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;
- в случае размещения 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.

4.3.4. 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.

4.3.5. При размещении постоянных рабочих мест на открытых палубах следует производить расчет и прогнозирование интенсивностей ЭМП на открытых районах судов. Следует предусматривать организационные защитные мероприятия. Районы, палубы, опасные для пребывания людей при работе РЛС или радиопередатчиков, должны быть обозначены предупреждающими надписями или световыми табло. Включение предупредительной световой сигнализации должно производиться перед началом работы систем, излучающих электромагнитную энергию.

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

Примечание: В связи с вводом в действие настоящих Правил ограничивается действие для судов [СП 848-70](#), исключая требования п. п. 9 "а", "б", "в".

4.4. Защита от ионизирующих излучений и статического электричества

4.4.1. На всех судах, на которых применяются радиоактивные вещества и источники ионизирующих излучений, должны соблюдаться требования действующих [Санитарных правил](#) работы с радиоактивными веществами и другими источниками ионизирующих излучений.

4.4.2. Не разрешается применять надписи и циферблаты приборов со светосостовами, содержащими радиоактивные вещества.

4.4.3. Напряженность поля статического электричества, генерируемого на поверхности полимерного материала, контактирующего с человеком, не должна превышать 200 в/см.

Часть II. САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ВЫПОЛНЕНИЮ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ СУДОВ

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

5.1. Требования по содержанию помещений

5.1.1. Помещения судна должны постоянно содержаться в чистоте. Кроме ежедневной утренней уборки помещений на судах, совершающих рейсы продолжительностью не более 5 суток в одну сторону, влажная уборка проводится по окончании каждого рейса, а на судах с большей продолжительностью рейса влажная уборка проводится не реже одного раза в 7 суток. Полной и тщательной уборке подвергаются все судовые помещения.

Не реже одного раза в месяц производится санитарный аврал <*>.

<*> Обеспечение санитарного состояния судна регламентируется также [Уставом](#) службы на судах Министерства морского флота.

5.1.2. 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.

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

5.1.4. Ответственность экипажа и пассажиров за соблюдение чистоты на судне определяется

правилами внутреннего распорядка судна.

5.2. Порядок пользования помещениями

5.2.1. На судах, находящихся в эксплуатации, должны постоянно действовать санитарно-гигиенические помещения для экипажа и пассажиров. Душевые, бани (сауны) общественного пользования, предназначенные для экипажа, запрещается использовать пассажирам.

5.3. Порядок пользования каютами матери и ребенка и детскими каютами

5.3.1. В каюту матери и ребенка и детские каюты принимаются дети соответственно от 5 до 7 лет, независимо от категории их билета.

В каюту матери и ребенка с детьми допускается сопровождающее ребенка лицо.

5.4. Постельные принадлежности для экипажа и пассажиров

5.4.1. Все члены экипажа должны быть обеспечены постельными принадлежностями: матрацами с чехлами, подушками, одеялами, полотенцами и постельным бельем. Постельное белье и полотенца должны меняться не реже 1 раза в семь дней. Для судов I и II категорий рекомендуется иметь не менее 3-х смен.

5.4.2. При невозможности организации планомерного снабжения судов чистым постельным и столовым бельем и его стирки в береговых условиях в судовой прачечной производится раздельная стирка этого белья в соответствии с инструкцией по режиму стирки, утвержденному администрацией судна.

5.4.3. На судах III категории при бригадном методе обслуживания судов, когда на этих судах предусматривается послевахтенный отдых экипажей, для каждого вахтенного и подвахтенного должно иметься по одному комплекту постельных принадлежностей.

5.4.4. Все пассажиры, имеющие спальные места, должны быть обеспечены постельными принадлежностями. Допускается пользоваться постельным бельем не более 7 суток.

5.4.5. Подушки, одеяла и матрацы не реже чем каждые 3 месяца должны подвергаться проветриванию, просушке, очистке. По эпидемиологическим показаниям и соответствующим требованиям санитарно-эпидемиологической службы проводится дезинфекция постельных принадлежностей. Тканевые одеяла должны подвергаться стирке по мере загрязнения, но не реже одного раза в месяц.

5.5. Содержание судового бассейна для купания

5.5.1. Для наполнения бассейнов должна приниматься забортная вода в 5 - 12-мильной зоне от берега.

5.5.2. Режим замены воды (полный слив) с очисткой и обработкой бассейна моющими средствами устанавливается медицинским работником судна в зависимости от загрузки и условий эксплуатации бассейна.

5.5.3. Контроль за санитарным состоянием и использованием бассейна осуществляет судовой медицинский работник, а при отсутствии на судне медицинского работника - старший помощник капитана.

5.5.4. Лица, пользующиеся бассейном, предварительно должны обмываться в душе, а перед входом в бассейн обмывать ноги в ножной ванне, устанавливаемой рядом с ним.

5.5.5. На пассажирских судах правила пользования бассейнами, также как соляриями и аэрациями, должны быть вывешены на видном месте и периодически объявляться по радио.

5.5.6. На пассажирских судах, где имеется один бассейн, члены экипажа пользуются им в специально отведенное для этого время.

Число одновременно купающихся в бассейне предусматривается из расчета 2,6 кв. м площади зеркала воды на одного человека.

5.5.7. Температура воды в бассейне с подогревом воды для пассажиров и экипажа в холодное время года должна быть не ниже 20 °С, а в детских бассейнах - не ниже 24 °С. Режим использования открытых и закрытых бассейнов без подогрева воды устанавливается судовым врачом.

5.6. Требования к содержанию помещений пищеблока, хранению и обработке пищевых продуктов

5.6.1. Общие требования

5.6.1.1. Все помещения пищеблока должны содержаться в чистоте, ежедневно необходимо проводить тщательную уборку. Оборудование, инвентарь после использования должны разбираться, очищаться от остатков пищи, промываться горячей водой и просушиваться.

Перед приемом продовольствия провизионные кладовые, в т.ч. рефрижераторные кладовые и шкафы, должны быть тщательно очищены, вымыты и проветрены, а при необходимости - продезинфицированы средствами, разрешенными Минздравом СССР.

5.6.1.2. Генеральная уборка помещений пищевого блока и тщательное мытье оборудования и производственного инвентаря должны производиться после окончания рейса судна, но не реже одного раза в 5 дней, независимо от обязательной ежедневной уборки.

5.6.1.3. Умывальники, которыми пользуется персонал пищеблока, должны быть обеспечены мылом, щетками для рук и полотенцами (электрополотенцами).

5.6.1.4. Использование одного и того же оборудования для обработки сырой и готовой продукции не разрешается. Для вареного и сырого мяса должны быть отдельные мясорубки.

5.6.1.5. Разделочные столы, доски и колоды для рубки мяса должны в процессе работы и после нее очищаться и промываться горячей водой. Колоды, кроме того, должны очищаться ножом и посыпаться солью. По мере износа рабочая поверхность колоды должна спиливаться.

5.6.2. Хранение пищевых продуктов, кулинарная обработка и реализация приготовленной пищи

5.6.2.1. При приеме на суда продовольствия должны выполняться следующие требования:

- продукты доставляются в соответствующей таре только на специально предназначенном для этого транспорте;
- скоропортящиеся продукты и полуфабрикаты доставляются транспортом, оборудованным для поддержания необходимой температуры (рефрижераторы);
- для доставки полуфабрикатов используется маркированная специальная тара с плотно пригнанными крышками, не допускающими загрязнения продукта. Запрещается применение этой тары для других целей (хранение сырья, готовой продукции и др.);
- доставка на суда хлебобулочных изделий должна производиться в специальной таре, не допускающей деформации и загрязнения продукции;
- пищевые продукты и полуфабрикаты должны приниматься на суда по сертификатам и накладным.

В сертификатах для полуфабрикатов и всех скоропортящихся продуктов должно указываться:

- время и дата приготовления каждого вида полуфабриката (число и час);
- предельный срок реализации полуфабриката на судне (число и час);
- наименование предприятия-изготовителя.

Продукты питания в заграничных портах должны приобретаться у поставщиков, имеющих соответствующее разрешение местных санитарно-ветеринарных органов.

5.6.2.2. Запрещается производить погрузку пищевых продуктов на судно одновременно с погрузкой пылящих, неприятно пахнущих и санитарно-опасных грузов. Погрузка пищевых продуктов на пассажирские суда одновременно с посадкой пассажиров может производиться только при наличии отдельных трапов.

Продукты, доставленные на судно без соблюдения указанных требований, не должны приниматься администрацией судна.

5.6.2.3. Качество пищевых продуктов, поступающих на судно для питания экипажа и

пассажиров, проверяется поваром или артельщиком при участии судового врача (фельдшера). Проверка качества пищевых продуктов при отсутствии на судне медицинского персонала производится при участии старшего помощника капитана, а когда это возможно, с участием представителя санитарной службы порта.

5.6.2.4. Запрещается принимать на судно неклеяемое мясо, утиные и гусиные яйца, куриные яйца из инкубатора (миражные). Птица должна приниматься в потрошеном виде. Запрещается принимать мясные и рыбные консервы; крупу и муку, зараженные амбарными вредителями, скоропортящиеся продукты с истекшими сроками реализации, а также другие продукты, не отвечающие требованиям стандартов.

Примечание: В судовых пищеблоках реализации не подлежат субпродукты (ноги, губы, рубцы, сычуги, свиные желудки), а также ливерные и кровяные колбасы.

5.6.2.5. Хранение пищевых продуктов должно производиться только в кладовых, оборудованных соответственно роду продуктов.

5.6.2.6. Допускается совместное хранение в общей охлаждаемой кладовой при температуре не выше -10 °С, сроком не более 2-х месяцев, следующих продуктов: мяса мороженого (говяжье, баранье и свиное); сала и шпига в ящиках; говяжьего и бараньего топленых жиров в бочках и ящиках; маргарина, масла сливочного и топленого в ящиках и бочках; мороженых яичных продуктов (меланж) в жестяных банках.

5.6.2.7. Допускается совместное хранение при соблюдении условий раздельной укладки следующих продуктов:

- молочных продуктов, жиров и копченостей;
- мяса, птицы, рыбы;
- овощей, зелени, картофеля, фруктов и напитков;
- соленой рыбы и сельдей в бочках с овощами.

Консервы можно хранить совместно с любыми продуктами.

5.6.2.8. Запрещается совместное хранение сырых продуктов с готовыми изделиями. Запрещается также совместное хранение вместе с пищевыми продуктами тары, предметов и материалов не пищевого назначения.

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

5.6.2.9. Продукты с острым запахом (сельдь, рыба соленая, охлажденная, копчености, сыры, специи и др.) запрещается хранить вблизи продуктов, легко воспринимающих посторонние запахи (сливочное и топленое масла, пищевые жиры, кондитерские изделия, яйца, мука, сахар, чай, кофе и др.).

5.6.2.10. Хранение мясных продуктов должно осуществляться при соблюдении следующих условий:

- мороженое мясо в холодильных камерах хранится в штабелях или в подвешенном виде на крючьях из нержавеющей стали;
- птица мороженая и охлажденная в холодильных камерах хранится в ящиках. При укладке в штабели для лучшей циркуляции воздуха между ящиками необходимо прокладывать деревянные рейки;
- мясные копчености хранятся подвешенными на крючьях или в ящиках, изготовленных из материалов, допущенных для этих целей Минздравом СССР;
- сосиски и сардельки мясные, колбасы вареные, мясные хранятся в подвешенном виде. При отсутствии холодильных камер хранение этих продуктов не разрешается.

5.6.2.11. Хранение рыбных продуктов должно осуществляться при соблюдении следующих условий:

- рыба охлажденная, крупная "красная" хранится в холодильных камерах в подвешенном виде;
- рыба мороженая хранится в таре, в которой она доставлена.

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

5.6.2.13. Кисломолочные продукты - сметана, творог должны храниться в таре, в которой они

доставлены. После вскрытия тары последние должны накрываться крышками, специально сделанными из фанеры и обтянутыми марлей, или кружками, натянутыми на проволочный каркас. Запрещается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной.

5.6.2.14. Масло сливочное должно храниться в таре на холоде или брусками, завернутыми в пергамент и уложенными на чистые полки.

5.6.2.15. Сыры должны храниться в охлаждаемых камерах. Крупные сыры должны храниться без тары на чистых деревянных стеллажах. При укладывании кругов один на другой между ними должны быть прокладки из картона или фанеры. Мелкие сыры должны храниться на полках в таре или на чистых деревянных стеллажах.

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

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

5.6.2.18. Сыпучие продукты должны храниться в ларях с крышками или мешках на стеллажах. Мешки укладывают штабелем, не более 8 шт. в высоту. Для предупреждения слеживания и возгорания муки при хранении более двух недель мешки с мукой должны прокладываться деревянными решетками; макаронные изделия хранят в ящиках.

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

5.6.2.19. Изготовление мясного и рыбного студня в период с мая по сентябрь включительно запрещается. При плавании в южных широтах и в тропиках приготовление студня из мяса и рыбы также запрещается. Запрещается приготовление кислого молока (самокваса), изделий из мясной обрезки, крови, рулетов из мякоти головы.

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

5.6.2.21. Творог, приготовленный из непастеризованного молока, должен перед употреблением подвергаться тепловой обработке.

Молоко фляжное, непастеризованное перед употреблением, обязательно должно кипятиться.

5.6.2.22. До начала раздачи готовой пищи качество блюд должно проверяться шеф-поваром и судовым врачом (фельдшером). При отсутствии на судне медицинского работника - старшим помощником капитана. Готовую пищу (1-е и 2-е блюда) разрешается хранить до момента раздачи на горячей плите не более 3 часов.

5.6.2.23. Бракераж проводится для каждой новой партии блюд и кулинарных изделий до их отпуска потребителю.

5.6.2.24. При подаче потребителю первые блюда должны иметь температуру не ниже +75°, вторые блюда - не ниже +65°, холодные блюда - от +7 до 14°.

5.6.2.25. При отпуске пищи повар или раздатчики должны пользоваться разливательными и гарнирными ложками, лопатками и др. инвентарем, предназначенным для этой цели.

5.6.2.26. Хранение готовой пищи свыше 3-х часов в виде исключения допускается при соблюдении следующих условий:

- нереализованная пища через 3 часа после изготовления должна быть охлаждена до температуры не выше +8°;

- срок хранения пищи в охлажденном виде (при температуре не выше +8°) не должен превышать 12 часов;

- перед раздачей охлажденная пища должна быть опробована шеф-поваром (зав. производством на пассажирских судах) и подвергнута вторичной тепловой обработке (кипячению, прожарке и т.д.).

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

Запрещается смешивание свежеприготовленной пищи с остатками от предыдущего дня, а также с пищей, изготовленной в более ранние сроки того же дня.

5.6.2.28. При недостаточном содержании в рационе питания овощей и фруктов рекомендуется проводить дополнительную С-витаминизацию готовых блюд в соответствии со

специальной инструкцией.

5.6.2.29. Мука, используемая на выпечку хлеба, должна обязательно просеиваться и проверяться на отсутствие посторонних примесей и амбарных вредителей.

5.6.2.30. Выпечка хлеба на судах должна осуществляться в соответствии с инструкцией по хлебопечению.

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

5.6.2.32. Для хранения хлеб должен укладываться на стеллажи (полки): формовой - на ребро или на нижнюю корку; остывший - не более чем в 1 - 2 ряда; неостывший и подовой - в 1 ряд. Полки для хранения хлеба при уборке должны протираться 1% раствором столового уксуса.

5.6.2.33. Сроки хранения продуктов не должны превышать указанных в [таблице N 4](#). Хранение и реализация полуфабрикатов и готовых изделий должны осуществляться в соответствии с требованиями действующих санитарных правил.

5.6.2.34. Аварийный запас продуктов, которым обеспечиваются спасательные шлюпки, должен обновляться один раз в 2 года с составлением акта, подписанного капитаном судна и представителем учреждения санитарно-эпидемиологической службы. Продукты, изъятые из аварийного запаса до окончания срока хранения, реализуются на общих основаниях.

5.6.3. Режим мытья посуды

5.6.3.1. Мытье столовой, кухонной посуды и столовых приборов производится в посудомоечных машинах или в моечных ваннах, вымытая посуда тщательно просушивается в сушильном шкафу или на специальных полках-решетках.

5.6.3.2. Мытье камбузной посуды ручным способом осуществляется горячей водой (45 - 50 °С) с помощью щетки или мочалки с добавлением моющих средств, разрешенных для этих целей Минздравом СССР ([Приложение N 1](#)) с последующим ополаскиванием горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С.

5.6.3.3. Режим мытья столовой посуды при ручном способе должен быть следующим:

- механическое удаление остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой;
- мытье посуды щеткой в воде, имеющей температуру 50 °С, с добавлением моющих средств, разрешенных Минздравом СССР для этих целей;
- дезинфекция во втором отделении моечной ванны допущенными дезинфекционными средствами.

Там, где дезинфекция не может быть выполнена, во второе отделение моечной ванны добавляются моющие средства в количестве в два раза меньше, чем в первом отделении моечной ванны;

- ополаскивание посуды в третьем отделении ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;

- просушивание посуды в сушильном шкафу или на специальных полках-решетках.

5.6.3.4. При механизированной мойке столовой посуды необходимо предварительно очистить ее от остатков пищи.

Для мытья посуды в посудомоечных машинах должны применяться моющие средства, допущенные Минздравом для этих целей.

5.6.3.5. Режим мытья столовых приборов:

- приборы (ложки, вилки, ножи) необходимо мыть с добавлением разрешенных моющих средств с последующим ополаскиванием их в третьем отделении моечной ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;

- вымытые приборы рекомендуется выдерживать в жарочных или духовых шкафах в течение 2 - 3 минут.

5.6.3.6. Режим мытья стеклянной посуды:

- стеклянная посуда моется в моечной ванне в двух отделениях водой с температурой 50 - 60 °С с добавлением в первое отделение разрешенных моющих средств. В ресторанах разрешается вытирать стеклянную посуду предназначенными для этих целей полотенцами.

5.6.3.7. Пищеварочные котлы моются водой с температурой 45 - 50 °С с добавлением

разрешенных моющих средств с помощью щеток с ручкой, затем ополаскиваются горячей водой с температурой не ниже 65 °С при помощи гибкого шланга с душевой насадкой.

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

5.6.3.9. Щетки и мочалки для мытья посуды следует ежедневно тщательно промывать с применением моющих средств, кипятить в течение 10 - 15 минут, просушивать и хранить в специально выделенном месте.

5.6.4. Ответственность за санитарное состояние судового пищеблока <*>. Личная гигиена работников пищеблока

<*> Ответственность за санитарное состояние пищеблока регламентируется также "Уставом службы на судах Министерства морского флота".

5.6.4.1. За санитарное состояние пищеблока для экипажа и непосредственно ответственность несет старший повар и капитан, а за санитарное состояние пищеблока для пассажиров - директор ресторана и зав. производством (шеф-повар).

За качество принятых на камбузе пищевых продуктов, соблюдение инструкции по технологической обработке сырья, качество готовой продукции и соблюдение санитарных требований при кулинарной обработке продуктов на камбузе для экипажа ответственность несет старший повар, а на камбузе для пассажиров - зав. производством (шеф-повар).

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

5.6.4.3. Пищевые продукты, не отвечающие санитарным требованиям, запрещается отпускать потребителям. Ответственность за это несет директор ресторана (зав. производством), старший повар, буфетчик.

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

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

5.6.4.5. Судовой медицинский персонал осуществляет контроль за санитарным состоянием помещений, оборудования и инвентаря пищевого блока, помещениями приема пищи (кают-компаниями, столовыми, ресторанами, кафе, барами и буфетами) с соответствующими записями в журнале санитарных осмотров судна по всем выявленным санитарно-гигиеническим нарушениям.

Судовой медицинский персонал постоянно отмечает качество приготовленной пищи в бракеражном журнале, проводит осмотр работников пищевого блока на наличие гнойничковых заболеваний с отметкой выявленных случаев в специальном журнале.

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

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

5.6.4.8. Запрещается привлекать лиц, не работающих в пищевом блоке и не прошедших соответствующего медицинского обследования, в помощь камбузному персоналу для чистки овощей, рыбы, мытья посуды, раздачи и приготовления пищи и т.п.

Не допускается проживание или ночлег кого бы то ни было в ресторанах, столовых, буфетных и хлебопекарных и других помещениях пищеблока. Запрещается хранение в указанных помещениях грязного столового белья и других посторонних предметов, а также стирка белья и его сушка.

5.6.4.9. Все работники судового пищеблока, в т.ч. и вновь поступающие, должны сдать санитарный минимум. В дальнейшем, через каждые два года на контрольных семинарах проверяются знания ими санитарного минимума.

5.6.4.10. Работники пищеблока, в соответствии с характером выполняемой работы, должны быть обеспечены санодержкой из белого легко моющегося материала (не менее 3-х комплектов на каждого работающего), нарукавниками и фартуками из водонепроницаемого материала. Смена санодержки должна производиться по мере ее загрязнения, но не реже 1 раза в два дня.

Персонал, обслуживающий пассажирские рестораны, столовые, буфеты, бары, а также кают-компании и столовые экипажа, может быть одет в стандартное платье или костюм, используемые только для исполнения этих обязанностей.

5.6.4.11. Все работники пищевого блока должны строго соблюдать правила личной гигиены, перед началом работы принимать душ. Во время работы они должны быть опрятно одетыми, санодержка на них должна быть чистой, руки постоянно чистыми, ногти коротко острижены; волосы подобраны под аккуратно одетый колпак, косынку или наколку, а при необходимости, кроме обычной санодержки, должны одеваться нарукавники и фартуки из водонепроницаемого материала. Работники пищевого блока должны сообщать судовому врачу о полученных порезах, ушибах и других ранениях.

5.6.4.12. Работникам пищеблока запрещается: посещать в санодержке уборные и приступать к работе после ее посещения, не вымыв тщательно с мылом и щеткой рук; застегивать санодержку булавками и хранить в карманах курток, халатов папиросы, булавки, деньги и другие посторонние предметы, а также 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 помещении или месте.

5.7. Требования к перевозке грузов <*>

<*> Перевозка грузов на морских судах должна производиться в соответствии с требованиями "Общих и специальных правил перевозки грузов".

5.7.1. Суда, предназначенные для перевозки пищевых грузов, должны подаваться под погрузку в состоянии, пригодном для перевозки данного груза. Грузовые помещения предварительно должны быть очищены от остатков ранее перевозимого груза, трюмы промыты водой и просушены, а в случае необходимости или по требованию учреждений санитарно-эпидемиологической службы на водном транспорте - подвергнуты дезинфекции.

Для зачистки, мытья и дезинфекции грузовых помещений и емкостей, используемых для перевозки пищевых грузов, должны применяться моющие и дезинфицирующие средства, допущенные Минздравом СССР для этих целей.

5.7.2. Суда, предназначенные для перевозки только пищевых грузов, запрещается использовать для перевозки токсичных грузов.

5.7.3. При перевозке пищевых <*> грузов наливом должны выполняться "Правила морской перевозки пищевых грузов наливом на танкерах Министерства морского флота СССР".

<*> К пищевым грузам, перевозимым наливом, относятся жидкие грузы растительного, животного происхождения и питьевая вода.

5.7.4. Грузовые танки (цистерны), грузовые трубопроводы и вспомогательные коммуникации и системы судов, контактирующие с пищевым грузом, должны быть чистыми, без следов и запаха ранее перевозимого груза и моющих средств.

Защитные антикоррозионные покрытия танков (цистерн) не должны иметь следов нарушений. Горловины и моечные люки в закрытом состоянии должны обеспечивать герметичность грузовых танков (цистерн).

5.7.5. При перевозке воды как груза на судах-водолеях должны выполняться также следующие требования:

- запрещается перевозка пассажиров и любого другого груза;
- не разрешается входить в цистерны для воды с целью их очистки или ремонта без специально предназначенной для этого спецодежды (комбинезон и резиновые сапоги);
- по прибытии судна с грузом воды в порт назначения, а на портовых судах-водолеях - систематически, должны производиться бактериологический и, при необходимости, химический анализ воды. Пробы воды берутся непосредственно из цистерн;
- во время перевозки воды горловины и люки всех цистерн должны быть герметично закрыты и опломбированы;
- шланги для перекачки воды должны храниться на судне в отдельном помещении или шкафу (рундуке);
- цистерны на судах-водолеях после постройки или ремонта, а также по указанию учреждений санитарно-эпидемиологической службы должны очищаться, промываться и дезинфицироваться. При нарушении целостности антикоррозионного покрытия последнее должно быть восстановлено с последующей дезинфекцией цистерн.

5.7.6. Импортные грузы растительного происхождения: семена культурных и диких растений, живые растения и их части, продовольственное и фуражное зерно, свежие плоды, хлопковое волокно, шерсть, волокна льна и других прядильно-волокнистых культур, табак-сырец и всякие пряности, тара и упаковочные материалы растительного происхождения, образцы почв, живые растения с почвой, все виды живых культур, коллекции насекомых, гербарии, не очищенная от коры древесина, подстилки и фураж при ввозе животных из-за границы должны проходить карантинный досмотр.

5.7.7. Для перевозки животных партиями должны выделяться специальные суда. В течение рейса на этих судах должна производиться систематическая уборка и вестись наблюдение за животными.

По указанию Государственного ветеринарного надзора должна периодически проводиться дезинфекция палубы и других судовых помещений.

В виде исключения, с особого разрешения учреждений санитарно-эпидемиологической службы и Государственного ветеринарного надзора, может быть допущена перевозка единичных экземпляров животных на грузовых и пассажирских судах, при условии их изоляции от экипажа и пассажиров.

5.7.8. Перевозка животных, птиц и сырых животных продуктов допускается при условии:

- отсутствия среди предъявленных к перевозке животных и птиц, больных и подозрительных по заразным болезням, и сырых животных продуктов, неблагоприятных в ветеринарно-санитарном отношении;
- предварительного исследования и ветеринарно-санитарной обработки животных, птиц и сырых животных продуктов в зависимости от рода и назначения их, согласно специальным правилам и инструкциям Минздрава СССР и Министерства сельского хозяйства СССР;
- наличия ветеринарного свидетельства установленной формы.

5.7.9. Собаки, кошки и другие мелкие животные должны перевозиться в специально устроенных помещениях или отведенных для этого местах. Их перевозка в пассажирских помещениях запрещается.

На малых судах и на судах III и IV категорий они могут перевозиться при пассажире в клетках или корзинах, собаки обязательно на привязи и в намордниках.

5.7.10. Владельцы животных, перевозимых на пассажирских и грузовых судах I и II категорий, должны иметь при себе соответствующие ветеринарно-санитарные документы, свидетельствующие об отсутствии у животных инфекционных заболеваний и вакцинации собак против бешенства.

5.7.11. При перевозке на судах опасных грузов должны выполняться "Правила морской перевозки опасных грузов" (МОПОГ).

5.7.12. Транспортировка токсичных грузов на пассажирских судах запрещается.

5.7.13. Перевозка радиоактивных веществ может производиться только при условии выполнения действующих правил перевозки радиоактивных веществ.

6. ТРЕБОВАНИЯ К ЭКСПЛУАТАЦИИ СУДОВЫХ СИСТЕМ

6.1. Требования к эксплуатации систем вентиляции и кондиционирования воздуха

6.1.1. На судах, на которых предусмотрена система летнего кондиционирования воздуха в судовых помещениях с постоянным пребыванием людей, она должна включаться при повышении температуры воздуха в помещении свыше +25 °С.

6.1.2. Контроль за эксплуатацией систем кондиционирования воздуха должен производиться в соответствии с "Инструктивно-методическими [указаниями](#) по гигиеническому контролю за эксплуатацией системы кондиционирования воздуха на судах".

6.1.3. На нефтеналивных судах и судах-газовозах должен быть обеспечен систематический контроль за содержанием вредных веществ в воздухе судовых помещений в пределах допустимых концентраций.

6.1.4. Запрещается эксплуатация судов, не оборудованных системой летнего кондиционирования воздуха, в тропических районах плавания.

6.2. Требования к эксплуатации систем водоснабжения

6.2.1. Ответственность за техническое состояние системы водоснабжения и качество воды, используемой на судне, несет администрация судна.

Контроль за выполнением санитарных требований по водоснабжению судна в рейсе осуществляет судовой врач (фельдшер), а при отсутствии их в штате - старший помощник капитана.

6.2.2. Вода для питьевых и мытьевых целей на суда должна приниматься из береговых централизованных хозяйственно-питьевых водопроводов или со специализированных судов-водолеев. При приемке воды в иностранных портах доброкачественность воды и ее соответствие региональным, национальным или международным санитарным требованиям должна быть удостоверена сертификатом.

При приемке воды с водоналивного или другого судна в соответствующем товарном документе, заверенном администрацией судна, передающим воду, должно быть указано место и дата получения воды (из берегового источника) и сделана отметка о проведении обеззараживания воды перед ее передачей на принимающее судно.

Прием пресной воды на судна из нецентрализованных береговых источников и непосредственно из водоемов запрещается.

6.2.3. Используемые для приема питьевой и мытьевой воды на суда гидранты и шланги на концах должны иметь устройства, обеспечивающие герметичность их соединений и предотвращение подноса загрязненной воды в шланги в месте соединения с гидрантом.

6.2.4. Во всех случаях хранения питьевой воды в цистернах свыше 7 - 10 суток и температуре свыше 10 °С перед использованием ее необходимо проводить обеззараживание.

6.2.5. Для получения на судах пресной воды из морской (путем ее опреснения) с целью хозяйственно-питьевого использования забор морской воды должен осуществляться в районах моря, удаленных от берега на расстояние не менее 25 миль.

6.2.6. Вода, получаемая на дистилляционных опреснительных установках при температуре испарения более 80 °С, может непосредственно использоваться для мытьевых и хозяйственных целей. При других способах опреснения должно быть предусмотрено обеззараживание опресненной воды перед ее использованием в этих целях.

6.2.7. Вода, получаемая на дистилляционных опреснительных установках любого типа, может использоваться для питья только после коррекции ее солевого состава (минерализации) и обеззараживания. Минерализация опресненной воды на судах может осуществляться только методами, разрешенными для этой цели Минздравом СССР.

6.2.8. Минерализованная вода должна иметь солесодержание в пределах 250 - 500 мг/л. Минерализованная вода обеззараживается сразу после приготовления.

6.2.9. На каждом судне, при наличии установки для кондиционирования воды, должны быть запасы реагентов для обработки воды, запас комплектов солей для минерализации опресненной воды в соответствующей расфасовке в соответствии с рейсовым заданием.

Основной запас комплектов солей для минерализации должен храниться в сухой кладовой или шкафу.

6.2.10. Минерализатор должен периодически очищаться, промываться питьевой водой и подвергаться дезинфекции в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

6.2.11. Цистерны питьевой и мытьевой воды не реже одного раза в год, а также по требованию органов и учреждений санитарно-эпидемиологической службы должны подвергаться осмотру и при необходимости очистке, восстановлению антикоррозийного покрытия с последующей дезинфекцией цистерн.

6.2.12. Дезинфекция систем питьевой и мытьевой воды производится после постройки или модернизации судна перед началом эксплуатации после ремонтных работ в системе водоснабжения, а также в том случае, если после двукратного обеззараживания судовых запасов воды результаты санитарно-бактериологических исследований не отвечают требованиям действующего ГОСТа на питьевую воду.

6.2.13. Дезинфекция систем питьевой и мытьевой воды должна производиться в заводских условиях или во время стоянок в порту с участием специально подготовленного заводского (портового) персонала под контролем представителя учреждения санитарно-эпидемиологической службы.

6.2.14. Результаты промывки и дезинфекции судовых систем водоснабжения оформляются актом, который представляется в учреждения санитарно-эпидемиологической службы. В акте указываются: продолжительность обеззараживания (контакт), доза обеззараживающего агента, дата и время окончательной промывки, данные химического и бактериологического анализа воды.

6.2.15. Проведение в рейсе силами экипажа каких бы то ни было ремонтных работ, связанных с необходимостью разгерметизации судовой системы водоснабжения, не допускается.

6.2.16. При эксплуатации систем питьевой и мытьевой воды следует руководствоваться методическими [указаниями](#) по гигиене хозяйственно-питьевого водоснабжения морских судов.

6.3. Требования к удалению сточных, нефтесодержащих вод и мусора <*>

<*> В целях предотвращения загрязнения морской среды с судов Министерства морского флота и выполнения требований и рекомендаций, вытекающих из международных конвенций по охране моря от загрязнений в результате судоходства, участником которых является Советский Союз, рекомендуется руководствоваться "Наставлениями по предотвращению загрязнений с судов".

6.3.1. Сточные воды

6.3.1.1. Сброс сточных вод за борт в открытом море регламентируется Международной конвенцией по предотвращению загрязнения с судов 1973 г., исправленной и дополненной Протоколом Международной конференции по безопасности танкеров и предотвращению загрязнения, состоявшейся в Лондоне в феврале 1978 г. (МАРПОЛ-73-78).

6.3.1.2. Условия сброса сточных вод с судов в морских внутренних и территориальных водах СССР определяются "[Перечнем](#) веществ, вредных для здоровья людей или для живых ресурсов моря, сброс которых запрещается, и нормами предельно допустимой концентрации этих веществ в сбрасываемых смесях". Эти условия действуют для судов с числом людей на борту более 10 человек.

6.3.1.3. В территориальных водах СССР разрешается сброс необработанных сточных вод только для судов с числом людей на борту не более 10 человек.

Для остальных судов сброс сточных необработанных вод запрещается.

6.3.1.4. В первом поясе зоны санитарной охраны разрешается сброс с судов сточных вод, предварительно измельченных и обработанных на установках для очистки и обеззараживания при соблюдении следующих условий:

- глубина очистки обеспечивает обеззараживание до коли-индекса не более 1000;

- сброс производится при движении судна относительно воды со скоростью не менее 4 узлов и не приводит к появлению видимых плавающих частиц и не вызывает изменение цвета окружающей воды.

6.3.1.5. Во втором поясе санитарной охраны разрешается сброс с судов сточных вод на условиях п. 6.3.1.4 настоящих Правил, за исключением того, что глубина очистки сточных вод обеспечивает их обеззараживание до коли-индекса не более 2500.

6.3.1.6. В территориальных и внутренних водах, находящихся под юрисдикцией других государств, сброс сточных вод с судов производится в соответствии с национальными правилами этих государств, если ими установлены более строгие требования, чем требования МАРПОЛ-73-78.

6.3.1.7. Сброс хозяйственно-бытовых вод, не смешанных со сточными водами, международными конвенциями и правилами СССР по предотвращению загрязнения моря не запрещается.

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

6.3.1.9. Условия сброса мусора в особых районах (море или морской бассейн, в котором в соответствии с МАРПОЛ-73-78 должны приниматься особые обязательные меры и методы предотвращения загрязнения с судов) и в Балтийском море соответствуют положениям Конвенции по защите морской среды района Балтийского моря 1974 г.

6.3.1.10. В морских внутренних и территориальных водах любого государства сброс мусора с судов должен осуществляться в соответствии с действующими национальными правилами этого государства.

6.3.1.11. Когда судно совершает плавание в районах, где сброс мусора в море запрещен, или находится на стоянке в порту, не располагающем возможностями приема мусора с судов, а само судно не имеет устройства для уничтожения мусора на своем борту, для удаления накопившегося на судне мусора необходимо выйти в море, где сброс мусора разрешен, и сбросить мусор в соответствии с действующими правилами.

Пищевые отходы допускается хранить в мусоросборниках-контейнерах на борту судна не более 2-х суток.

7. ТРЕБОВАНИЯ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ ВРЕДНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ФИЗИЧЕСКИХ И ХИМИЧЕСКИХ ФАКТОРОВ СУДОВОЙ СРЕДЫ

7.1. Мероприятия по предупреждению вредного воздействия шума и вибрации на экипаж и пассажиров

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

7.1.2. Наряду с выполнением общепроектных и конструктивных мероприятий при эксплуатации судов рекомендуются также следующие профилактические мероприятия:

- 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 противошумных наушников, дымозащитных шлемов, вибродемпфирующих ковриков, виброгасящей обуви, амортизирующих платформ и др.;

- повышение устойчивости организма членов экипажей судов с целью предупреждения возникновения шумо-вибрационной патологии путем проведения водных процедур, гимнастических упражнений, витаминизации пищевого рациона и др.

7.1.3. У входа в помещения с уровнем шума, превышающем 65 дБА, должен быть помещен предупреждающий знак.

Рекомендуется для индивидуального контроля уровней шума использование дозиметров шума.

7.2. Требования к защите от инфракрасного излучения, электромагнитных полей радиочастот, ионизирующего излучения и статического электричества

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

- при приеме в эксплуатацию новых установок;
- при внесении изменений в конструкцию действующих установок;
- при изменении конструкции средств защиты от воздействия ЭМП;
- при внесении изменений в схему подключения излучающих элементов и режимов работы установок;
- при организации новых рабочих мест;
- после проведения ремонтных работ на установках.

7.2.2. При нахождении людей в зоне излучения радиолокационной и радиостанции должны соблюдаться меры защиты в соответствии с требованием п. 4.3.5 настоящих Правил.

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

7.2.4. Для снижения напряжения поля статического электричества рекомендуется ежедневно проводить влажную уборку помещений, обработку мебели, поручней, трапов антиэлектростатическим составом.

7.3. Требования по недопущению загрязнения атмосферного воздуха

7.3.1. При стоянках в портах, а также при движении судна в черте населенных пунктов должны быть исключены операции, приводящие к чрезмерному загрязнению атмосферного воздуха дымом и сажой из дымовых и выхлопных труб.

7.4. Требования по защите от токсичных газов

7.4.1. Все закрытые помещения и емкости, в которых возможно накопление токсичных газов, а также недостаточность содержания кислорода, перед входом в них людей должны предварительно тщательно проветриваться стационарными или переносными вентиляторами с осуществлением контроля воздушной среды.

7.4.2. Содержание токсичных газов, паров и пыли в воздухе судовых помещений не должно превышать действующих норм предельно допустимых концентраций.

7.5. Требования к проведению дезинфекции, дезинсекции, дератизации

7.5.1. Для проведения дезинфекции и дезинсекции на судах должны быть предусмотрены необходимые дезинфекционные и дезинсекционные средства.

7.5.2. При наличии эпидемических показаний на судне проводится дезинфекция в соответствии с методическими указаниями для судовых медицинских работников по дезинфекции на морских судах во время рейса.

7.5.3. На всех судах должна проводиться дератизация. При обнаружении на судне хотя бы единичных грызунов должна быть проведена генеральная дератизация. О проведенной на судне дератизации или освобождении от дератизации учреждения санитарно-эпидемиологической

службы выдают капитану судна свидетельство о дератизации (свидетельство от освобождении от дератизации).

7.5.4. Для предупреждения поступления крыс с берега на судно и обратно должны проводиться следующие мероприятия:

- все канаты, которыми пришвартовываются суда к причальным и другим береговым устройствам, должны быть снабжены металлическими щетками или щитами;
 - сетки, предохраняющие груз от падения за борт, должны немедленно убираться по окончании погрузочных работ;
 - забортные трапы и рампы (аппарели) должны быть приподняты не менее чем на 40 см по окончании грузовых работ, особенно в ночное время;
- при погрузочных работах в ночное время сетки и трапы должны быть ярко освещены.

7.5.5. Срок действия свидетельства о дератизации судна устанавливается:

- для судов СССР заграничного плавания и при эксплуатации в большом каботаже - 6 месяцев;
- для судов СССР при эксплуатации в малом каботаже - 12 месяцев.

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

- предписать проведение дератизации на судне;
- предоставить судну, направляющемуся в порт приписки, отсрочку от дератизации на один месяц;
- выдать удостоверение об освобождении судна от дератизации, если санитарно-карантинный отдел убедится, что судно содержится удовлетворительно и следов присутствия на нем грызунов не обнаружено.

7.5.7. Средства дератизации должны иметь разрешение для проведения ими дератизации судовых помещений. Дератизация, по возможности, должна производиться при пустых трюмах и в сжатые сроки.

7.5.8. В целях предупреждения появления на судах насекомых (тараканов, клопов и т.п.) администрация судна обязана систематически производить силами команды мероприятия по предупреждению и борьбе с насекомыми в соответствии с организационно-методическими указаниями по дезинфекции морских и речных судов.

7.5.9. Дегазация на судах проводится при выполнении зачистных работ в грузовых танках судов, перевозящих токсичные грузы.

7.6. Зачистные работы на нефтеналивных судах

7.6.1. Зачистные работы в грузовых танках должны осуществляться механизированным способом без пребывания людей внутри танков. При зачистных работах предусматриваются меры защиты окружающей среды от загрязнения.

7.6.2. Работы, требующие пребывания людей внутри грузовых танков (ручная домывка, выборка твердых остатков и др.), должны производиться только после вентиляции и дератизации этих помещений с использованием средств индивидуальной защиты от паров нефтепродуктов.

7.6.3. Вентиляция грузовых танков должна проводиться на протяжении всего периода нахождения людей внутри танков. Вентиляция танков пароструйными эжекторами во время пребывания людей в танках не допускается.

7.6.4. Руководитель зачистных работ в процессе зачистки танков должен через каждые 30 минут производить анализ воздуха на содержание токсичных веществ и определять параметры микроклимата в танках.

Определение содержания токсичных веществ и параметров микроклимата следует производить одновременно.

7.6.5. Посещение грузовых танков или насосного отделения людьми при содержании в воздухе танков вредных веществ, превышающих санитарные нормы, допускается только в аварийных случаях, когда не представляется возможным дегазировать танки до предельно допустимых концентраций. Работающие при этом должны пользоваться средствами индивидуальной защиты.

7.6.6. К выполнению зачистных работ допускаются лица, признанные медицинской комиссией годными для проведения указанных работ в соответствии с [Приказом](#) Министра здравоохранения СССР N 400-69 "О проведении предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров трудящихся".

Женщины к зачистным, домывочным и прочим работам не допускаются.

7.6.7. Продолжительность пребывания людей в танках при работах по ручной домывке и выборке твердых остатков должна равняться не более 30 минутам и прерываться периодами 15-минутного отдыха на верхней палубе. Продолжительность рабочей смены при зачистных работах в танках, включая перерывы, не должна превышать 6 часов.

7.6.8. Работающие в танках при появлении чувства недомогания (слабость, тошнота, головокружение) должны прекратить работу и выйти из танка. Возобновление работы допускается только после выяснения и устранения причины, вызвавшей появление недомогания.

7.6.9. Все нефтеналивные суда и зачистные станции должны быть обеспечены специальными аптечками, содержащими набор медикаментов и других средств, необходимых для оказания первой помощи пострадавшему.

7.6.10. Производство работ с пребыванием людей в грузовых танках (домывка и выборка твердых остатков) непосредственно после выгрузки этилированных нефтепродуктов запрещается.

Указанные работы допускается производить только после того, как в этих танках будет перевезен неэтилированный нефтепродукт либо балласт.

7.6.11. Производство зачистных работ после перевозки этилированных нефтепродуктов с целью полной дегазации танков должно производиться только на стоянке. Место стоянки определяется парокhodством или портом по согласованию с органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.

7.6.12. На все время зачистных работ после перевозки этилированных нефтепродуктов на борту судна должен находиться врач.

7.6.13. Для мойки танков разрешается применять только моющие препараты, допущенные Минздравом СССР. Применение для этих целей моющих средств бытового назначения (для стирки белья, мытья рук и т.д.) запрещается.

7.6.14. Моющие препараты должны храниться в закрытой таре в помещениях судовых кладовых, оборудованных системой вентиляции.

8. МЕДИЦИНСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СУДОВ

8.1. Общие положения

8.1.1. Для оказания медицинской помощи экипажам и пассажирам в рейсах, для проведения лечебно-профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий на суда морского флота назначается медицинский персонал (врачи, фельдшеры).

8.1.2. Штатные единицы медицинского персонала для морских судов определяются исходя из численности экипажей и пассажиров, районов плавания, продолжительности рейсов в соответствии с действующими штатными нормативами.

8.1.3. Медицинский персонал назначается на суда администрацией центральной бассейновой больницы (водздравотдела) по месту приписки судна и состоит в штате этого лечебного учреждения.

8.1.4. Судовой врач (фельдшер) в соответствии с "[Уставом](#) службы ММФ" на судне подчиняется непосредственно старшему помощнику капитана по лечебно-профилактической деятельности, главному врачу бассейновой больницы.

8.1.5. Судовой врач (фельдшер) наравне с капитаном несет ответственность за своевременное оказание медицинской помощи экипажу и пассажирам и предупреждение на судне острозаразных и особо опасных инфекций и заболеваний.

8.1.6. Требования судового врача (фельдшера) в части выполнения лечебных, санитарных и карантинных мер обязательны для всех членов экипажа.

8.1.7. В ведении судового врача (фельдшера) находятся все судовые медицинские

помещения, медицинское оборудование, инструменты и медикаменты.

8.1.8. При наличии на судне двух врачей один из них по назначению соответствующей бассейновой больницы является старшим.

8.1.9. В помощь медицинскому персоналу для ухода за больными и для поддержания чистоты в медицинских помещениях администрация судна обязана выделить санитаров из числа экипажа.

8.1.10. При посадке и высадке пассажиров судовой врач (фельдшер) обязан быть на борту судна и при возможности находиться у трапа. При наличии на судне двух и более медицинских работников присутствие одного из них у трапа - обязательно.

8.1.11. Психические больные без специальных провожатых к посадке не допускаются. Перевозка психических больных допускается только в отдельных каютах или в медблоке под наблюдением врача.

8.1.12. При обнаружении на судне инфекционных больных судовой врач должен немедленно организовать и провести следующие мероприятия:

- изоляцию инфекционных больных и подозрительных на заболевание лиц в изолятор (индивидуальные каюты);
- выявление и наблюдение за лицами, бывшими в контакте с инфекционными больными и подозрительными на заболевание;
- профилактическое лечение и вакцинацию;
- дезинфекцию постельных принадлежностей, кают, где находились инфекционные больные и подозрительные на заболевание;
- эвакуацию инфекционных больных в лечебное учреждение ближайшего порта;
- проведение заключительной дезинфекции на судне;
- ежедневную дезинфекцию помещения изолятора и стоков от него;
- информацию санэпидстанции порта приписки судна, порта захода и порта эвакуации инфекционного больного.

8.1.13. При наличии на судне нескольких инфекционных больных или подозрительных на инфекционное заболевание капитан судна обязан выделить необходимое количество кают для размещения больных.

8.1.14. При эвакуации инфекционного больного с судна должны быть приняты меры, не допускающие контакта больных с пассажирами и членами экипажа.

8.1.15. Регистрацию обращений за медицинской помощью экипажа и пассажиров медицинский персонал осуществляет в судовом медицинском журнале по установленной Минздравом СССР форме.

8.1.16. При отсутствии на судне медицинского персонала старший помощник капитана (при наличии соответствующей медицинской подготовки) обязан оказывать первую медицинскую помощь экипажу судна, вести судовую аптеку, своевременно пополнять ее медикаментами и перевязочными материалами и вести учет обращаемости экипажа за медицинской помощью в рейсах.

При обнаружении в рейсе тяжелобольного старший помощник капитана обязан немедленно поместить его в санитарную каюту или отдельную каюту и уведомить об этом ближайшее по маршруту рейса медицинское учреждение, а при необходимости - связаться по радио с центральной бассейновой больницей или другими лечебными учреждениями ближайшего порта и получить консультацию на проведение лечения или принять меры к эвакуации больного.

8.1.17. Центральные бассейновые больницы совместно с администрацией пароходств обязаны регулярно (один раз в два года) проводить обучение старших помощников капитана на специальных курсах или семинарах по оказанию первой медицинской помощи экипажам в рейсах и проведению основных санитарно-противоэпидемических мероприятий на судне по программе, разработанной и утвержденной Минздравом СССР.

8.1.18. Оснащение судовых медицинских помещений хозяйственным инвентарем, медицинским оборудованием, аппаратурой и инструментарием согласно утвержденному Минздравом СССР табелю проводится заводами - строителями судов, а медикаментами и перевязочными материалами - судовладельцами.

8.1.19. Пополнение медикаментов, перевязочного материала, инструментария и предметов ухода за больными может производиться администрацией судна в любом порту СССР, а в случае

необходимости - и в зарубежных портах.

8.1.20. Все суда, не имеющие медперсонала, должны быть снабжены аптеками в соответствии с табелем снабжения и наставлениями по оказанию первой медицинской помощи и применению лекарств. Выход судна в рейс без наличия на борту судовой аптеки запрещается.

Аптека на судне хранится в специальном шкафу в изоляторе, красном уголке или другом помещении. Ключи от аптечного шкафа должны находиться у лица, ответственного за оказание медицинской помощи.

8.1.21. На спасательных средствах морских судов (шлюпки, плоты) должны быть аптеки первой медицинской помощи в специальной непромокаемой упаковке и укомплектованные медикаментами в небьющейся посуде. Набор медикаментов в аптеке должен соответствовать требованиям Международной конвенции по охране человеческой жизни на море и табелям снабжения. При аптеке должно быть наставление по использованию медикаментов, напечатанное на прорезиненном или другом влагостойком материале.

8.1.22. В случае смерти члена экипажа или пассажира в открытом море тело умершего помещается в судовой морг, а при его отсутствии - в металлический тщательно запаянный гроб. При невозможности немедленной передачи гроба умершего в порт приписки судна на период рейса гроб рекомендуется поместить в одну из освобожденных холодильных камер.

О каждом случае смерти члена экипажа или пассажира во время рейса капитан судна обязан сообщить администрации порта приписки судна и родным умершего.

8.1.23. Поддержание чистоты в медицинских помещениях, стирка белья для изоляторов, стационаров и амбулатории возлагается на администрацию судна.

8.2. Медицинские осмотры

8.2.1. Все лица, вновь поступающие на работу на морские суда и старослужащие, независимо от должности ежегодно подвергаются медицинскому освидетельствованию в соответствии с требованиями Приказа Минздрава СССР от 06.11.81 N 1145 "О проведении предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров плавающего состава морского, рыбопромыслового флота и рабочих и служащих судов обеспечения Военно-Морского Флота (ВМФ), а также лиц, поступающих в учебные заведения по подготовке специалистов для работы на морских, рыбопромысловых судах и судах обеспечения ВМФ" и дополнения к нему (Приказ Минздрава СССР от 27.08.82 N 855).

8.2.2. Предварительные и периодические медицинские осмотры плавсостава осуществляются лечебно-профилактическими учреждениями, находящимися в ведении центральных бассейновых больниц (водздравотделов).

8.2.3. Плавсостав морских судов проходит периодические медицинские осмотры один раз в год.

В период между очередными переосвидетельствованиями медицинскому осмотру подвергаются экипажи судов, отправляющиеся в длительные (больше 4-х месяцев) тропические, арктические, антарктические рейсы, если после последнего медицинского освидетельствования прошло более 3-х месяцев.

Перед каждым рейсом продолжительностью свыше 3-х месяцев судовые медицинские работники обязаны направлять женщин на осмотр к врачу акушеру-гинекологу.

8.2.4. Плавсостав морских судов проходит медицинское переосвидетельствование в поликлинике порта приписки судна.

8.2.5. Лица, заболевшие в рейсе и по заключению судового врача нуждающиеся в дополнительном обследовании, проходят медицинское освидетельствование в порту временной стоянки судна для решения вопроса о лечении и дальнейшей пригодности по состоянию здоровья к работе.

После возвращения в порт приписки указанные лица повторно проходят медицинское переосвидетельствование.

Судовые медицинские работники информируют лечебно-профилактическое учреждение в порту приписки судна о лицах, прошедших освидетельствование в порту временной стоянки судна, высылая почтой дубликат вкладыша к форме N 25 (индивидуальной карте амбулаторного

больного).

8.2.6. Ответственность за своевременную и организованную явку членов экипажей судов на периодические медицинские осмотры несут отделы кадров флотов и судовая администрация; за качество проведения этих осмотров - лечебно-профилактическое учреждение.

8.2.7. Контроль за соблюдением сроков прохождения плавсоставом периодических осмотров осуществляют судовые медицинские работники и цеховые врачи, обеспечивающие медицинскую помощь плавсоставу.

8.2.8. Результаты предварительных и периодических медицинских осмотров заносятся в индивидуальную карту амбулаторного больного (учетная форма N 25) и в "Медицинскую книжку моряка".

Примечания: 1. "Медицинская книжка моряка" выдается при зачислении на работу отделом кадров пароходства, хранится у администрации судна и выдается для посещения медицинского учреждения.

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

3. Наряду с "Медицинской книжкой моряка" плавсоставу всех судов заграничного плавания в соответствующих учреждениях системы здравоохранения в порту приписки судна выдается "Международное свидетельство о прививках".

8.2.9. Профилактические прививки против тифопаратифозной и столбнячной инфекции проводятся плавсоставу судовым медицинским персоналом или персоналом лечебно-профилактических учреждений, осуществляющих медицинское обслуживание плавсостава. По эпидемиологическим показаниям морякам заграничного плавания проводятся также прививки против желтой лихорадки, холеры, чумы, натуральной оспы.

8.2.10. Лица, поступающие на работу в судовой пищеблок, на суда-водолеи, а также бортпроводниками на пассажирские суда, кроме общего для всех моряков медицинского освидетельствования, проходят дополнительное обследование в соответствии с действующей "Инструкцией по проведению обязательных профилактических медицинских обследований лиц, поступающих на работу и работающих в пищевых предприятиях, на сооружения по водоснабжению, в детских учреждениях и др.", утвержденной Главным государственным санитарным врачом СССР, N 352-61, и дополнением к ней N 10-83/14-104 от 26.08.65.

8.2.11. Члены экипажей судов, работа которых связана с воздействием профессиональных вредностей (работающие в машинных отделениях), с воздействием электромагнитных полей, проходят предварительные (при приеме на работу) и периодические медицинские осмотры с учетом положений, предусмотренных Приказом Минздрава СССР от 30 мая 1969 г. N 400. Заключение о состоянии здоровья также вносится в соответствующий раздел "Медицинской книжки моряка".

8.2.12. Заключение о профессиональной пригодности обследуемого дает каждый врач индивидуально по своей специальности, руководствуясь Перечнем болезней и физических недостатков, препятствующих приему на работу и дальнейшей работе плавающего состава на судах морского, рыболовского флота и судах обеспечения ВМФ, а также поступлению в учебные заведения по подготовке специалистов для работы на указанных судах" (приложение N 2 к Приказу Минздрава СССР от 06.11.81 N 1145).

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

8.2.14. Для разбора конфликтных случаев создается специальная комиссия при лечебно-профилактических учреждениях под председательством главного или флагманского врача. Спорные вопросы трудовой экспертизы передаются ВКК лечебного учреждения, проводящего обследование с участием флагманского врача, а в случае несогласия передаются во ВТЭК по месту приписки судна.

8.3. Медицинское обеспечение водолазных работ

8.3.1. В своей работе медицинский персонал должен руководствоваться действующими нормативными документами по медицинскому обеспечению водолазных работ, утвержденными Минздравом СССР (Государственные стандарты по безопасности труда водолазов, Единые правила охраны труда на водолажных работах, Инструктивно-методические указания по медицинскому отбору и переосвидетельствованию водолазов и др.).

8.4. Порядок производства санитарных осмотров

8.4.1. Санитарные осмотры на судах производятся представителями учреждений санитарно-эпидемиологической службы в следующем порядке:

а) санитарный осмотр судов морского флота с выдачей судового санитарного свидетельства на право плавания проводится раз в два года;

б) карантинный досмотр проводится:

- на всех прибывающих из-за границы советских и иностранных судах независимо от государственной или ведомственной принадлежности;

- на всех советских судах, отправляющихся за границу, независимо от ведомственной принадлежности с выдачей разрешения на выход в плавание;

в) текущий санитарный надзор проводится в порядке плановых обследований и по эпидемическим показаниям.

8.4.2. При санитарных осмотрах и карантинных досмотрах судна должен присутствовать капитан или замещающее его лицо судовой администрации и медицинский персонал (если он имеется по штату).

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

8.4.3. На каждом судне должен быть санитарный журнал по форме, установленной Минздравом СССР, прошнурованный и скрепленный печатью бассейновой или портовой санитарно-эпидемиологической станции на водном транспорте. Санитарный журнал приобретается владельцем и хранится у капитана судна или у старшего помощника капитана и предъявляется по первому требованию представителей санитарно-эпидемиологической службы на водном транспорте.

Примечание: В случае утери санитарного журнала администрация судна составляет при участии представителей учреждений санитарно-эпидемиологической службы акт с указанием в нем причин утери и виновных лиц.

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

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

8.4.6. Запись в санитарном журнале ведется в двух экземплярах (под копиру), копия остается у лица, производившего санитарный осмотр.

8.4.7. Администрация судна обязана выполнять все требования представителя санитарно-эпидемиологической службы и судового врача по устранению выявленных санитарных нарушений, в указанные ими сроки.

8.4.8. Повседневные санитарные осмотры проводит судовой врач (фельдшер). Осмотры могут производиться без участия администрации судна.

8.4.9. Санитарные осмотры машинно-котельных отделений, пищевых блоков, внекаютных помещений и помещений общего пользования могут производиться в течение суток.

Санитарные осмотры кают экипажа и пассажиров проводятся, как правило, с 8 до 22 часов. При необходимости (угрожающая эпидобстановка, возникновение инфекционного заболевания)

санитарные осмотры кают судовым врачом (фельдшером) или представителем санитарно-эпидемиологической службы могут производиться в любое время суток.

Приложение 1

ПЕРЕЧЕНЬ МОЮЩИХ СРЕДСТВ, ДОПУЩЕННЫХ ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ В ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

№ п/п	Наименование моющего средства	Назначение	Режим применения	Утверждено
1	2	3	4	5
1.	Синтетическое моющее средство "Прогресс"	для ручного мытья столовой посуды, тары и оборудования	5 г препарата на 1 л воды	ГСЭУ МЗ СССР 30.01.74 123-13/3
2.	Синтетический моющий препарат "Дон"	для ручной мойки столовой посуды	1 г препарата на 1 л воды	МЗ РСФСР 17.01.74 Б-7/1-152
3.	Тринатрийфосфат	для ручной мойки в предприятиях общественного питания	10 г препарата на 1 л воды	ГСЭУ МЗ СССР 30.01.74 123-13/3
4.	Паста "Специальная-2" рецептуры: алкалсульфоната (или их смесь) - 12% триполифосфат натрия - 14% сода кальцинированная - 14% силикат или метасиликат натрия - 3%	моющее средство в предприятиях общественного питания для мытья посуды, оборудования, инвентаря	в количествах, указанных на этикетке	ГСЭУ МЗ СССР 06.06.72 123-11/47-7
5.	"Посудомой" рецептуры: метилсиликат натрия девятиводный - 33% натрий триполифосфат технический - 33% калиевая соль дихлорциануровой кислоты технической - 1,5%	для мытья столовой посуды в посудомоечной машине и вручную	1 столовая ложка на 1 л воды теплой при ручной мойке 1 чайная ложка на 1 л теплой воды	ГСЭУ МЗ СССР 08.10.73
6.	Натрий углекислый, сода кальцинированная (техническая)	для ручной мойки	до 20 г на 1 л воды	ГСЭУ МЗ СССР 30.01.74 123-13/3

7.	Средство чистящее для кухни "Светлый" рецептуры: хлортри-натрийфосфат - 10% сода кальцинированная - 3% триполифосфат натрия - 3% бикарбонат натрия - до 100%	для чистки всех видов посуды (кроме полированного алюминия), газозовых плит, раковин, наружной поверхности холодильников	по инструкции, указанной на этикетке	МЗ СССР 15.03.73 121-14/732-19
8.	Порошок синтетический "Фарфорин"	для механизированной мойки столовой посуды в посудомоечной машине	по инструкции, приложенной к посудомоечной машине	ГСЭУ МЗ СССР 07.11.67 123-11/110-7
9.	Диоктилфосфат	для санитарной обработки оборудования на предприятиях пищевой и молочной промышленности; для чистки посуды		ГСЭУ МЗ СССР 22.08.77 123-14/1418-7
10.	Средство состава: 1. Синтаמיד - 5 или 7% синтанол-ДС - 10 или полиэтиленгликоль - 115 2. Моноэтаноламиды синтетических жирных кислот фракции C10 - C15 - 5% 3. Кизельгур, или кварц молотый пылевидный, или трепол - 10% вода - до 100%	для чистки посуды		Минздрав РСФСР 27.08.81 0811-1103
11.	Средство "Агат" состава: 1. Сульфонат-эмульгатор - 15% 2. Триполифосфат натрия - 10% 3. Карбамид - 2% 4. Нашатырный спирт - 0,25% 5. Орторофосфатная кислота - 1,6% 6. ПМС 139-104 или ПМС 131-85 - 0,1% 7. Отдушка "Апельсиновая", или отдушка "Лавра", или отдушка "Фенхель" - 0,1%	для чистки посуды		- "-

	8. Вода - до 100%			
12.	Средство состава: 1. Полиэтиленгли- коль-115 или синта- мид-5 - 4% 2. Триполифосфат натрия - 10% 3. Оксиэтилиденди- фосфорная кислота - 1% 4. Мрамор молотый - 10% 5. Натрий двуугле- кислый - 30% 6. Сульфат натрия кристаллизационный - до 100%	для чистки посуды		Минздрав РСФСР 27.08.81 0811-1103
13.	Моюще-дезинфицирую- щее средство "Авто- мат Т" и "Акклайм"	для мытья посуды в по- судомоечной машине фирмы "Чемпион", США		ГСЭУ МЗ РСФСР 14.05.82 123-12/805-7 партия 10 т