

Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм по объектам железнодорожного транспорта и условиям перевозки грузов

Утративший силу

Приказ Министерства здравоохранения Республики Казахстан от 3 февраля 2006 года N 43. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 25 февраля 2006 года N 4104. Утратил силу приказом и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 3 августа 2010 года N 587

Сноска. Утратил силу приказом и.о. Министра здравоохранения РК от 03.08.2010 N 587 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

В соответствии с подпунктом 10) статьи 7 и с подпунктом 1) статьи 17 Закона Республики Казахстан "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить прилагаемые санитарно-эпидемиологические правила и нормы:
 - 1) " Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации пунктов технического осмотра грузовых вагонов ";
 - 2) " Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территории санитарно-карантинных тупиков на железнодорожных станциях и медицинскому обеспечению вагонов при введении карантина ";
 - 3) " Санитарно-эпидемиологические требования к условиям перевозки грузов железнодорожным транспортом ".
2. Комитету государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения Республики Казахстан (Байсеркин Б.С.) направить настоящий приказ на государственную регистрацию в Министерство юстиции Республики Казахстан.
3. Департаменту организационно-правовой работы Министерства здравоохранения Республики Казахстан (Акрачкова Д.В.) направить настоящий приказ на официальное опубликование после его государственной регистрации в Министерстве юстиции Республики Казахстан.
4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на вице-министра здравоохранения, Главного государственного санитарного врача Республики Казахстан Белоног А.А.
5. Настоящий приказ вводится в действие со дня официального опубликования.

Министр

"СОГЛАСОВАН"

М и н и с т р т р а н с п о р т а
и к о м м у н и к а ц и й
Р е с п у б л и к и К а з а х с т а н

9 февраля 2006 года

У т в е р ж д е н ы п р и к а з о м
М и н и с т р а з д р а в о о х р а н е н и я
Р е с п у б л и к и К а з а х с т а н
3 февраля 2006 года N 43

**Санитарно-эпидемиологические правила и нормы
"Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию
и эксплуатации пунктов технического
осмотра грузовых вагонов"**

1. Общие положения

1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормы "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации пунктов технического осмотра грузовых вагонов" (далее - санитарные правила) предназначены для юридических и физических лиц, деятельность которых связана с проектированием, строительством, реконструкцией и эксплуатацией пунктов технического осмотра грузовых вагонов (далее - ПТО).

2. Санитарно-эпидемиологические требования настоящих санитарных правил распространяются на ПТО массовой погрузки и выгрузки; массовой подготовки вагонов к перевозкам; различных парков сортировочных станций, где производится ремонт без отцепки вагонов.

**2. Санитарно-эпидемиологические требования
к проектированию и строительству пунктов
технического осмотра**

3. Проектирование, размещение, строительство, реконструкция и эксплуатация ПТО осуществляется на основании санитарно-эпидемиологического заключения на соответствие требованиям настоящих санитарных правил.

Выбор земельного участка для строительства ПТО должен производиться в установленном порядке. Земельный участок под строительство ПТО должен выбираться на незагрязненном участке, удаленном не менее чем на 50 метров (

далее - м) выше по потоку грунтовых вод от существующих или возможных источников загрязнения: уборных, выгребных ям, складов удобрений и ядохимикатов, промышленных организаций, канализационных сооружений, старых заброшенных колодцев, скотных дворов.

4. Размеры санитарно-защитной зоны (далее - СЗЗ) должны определяться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами, "Санитарно-эпидемиологические требования к проектированию производственных объектов", утвержденными приказом и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 8 июля 2005 года за N 334 , зарегистрированным в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за N 3792 .

5. Территория СЗЗ должна быть благоустроена и озеленена по проекту благоустройства, разработанному одновременно с проектом строительства или реконструкции ПТ О .

Участки территории между путями и зданиями ПТ О должны быть асфальтированы и иметь уклон для отвода дождевых и талых вод.

6. Расстояние от рабочих мест до бытовых помещений, кроме помещений для отдыха работающих, не должно превышать 500 м, в районах с холодным климатом - не более 300 м. В отдельно стоящих зданиях на расстоянии не более 150 м от рабочих мест должны оборудоваться комнаты отдыха работающих. Пункты питания должны размещаться на расстоянии не более 200 м от ПТ О .

3. Санитарно-эпидемиологические требования к организации технологического процесса и производственному оборудованию

7. При проектировании и реконструкции ПТ О должны быть предусмотрены средства автоматизации и механизации:

1) системы автоматического выявления неисправностей во время движения поездов с применением телевизионных автоматов и логических устройств;

2) приборы бесконтактного выявления перегретых букс в поездах;

3) приборы электронной дефектоскопии;

4) универсальные самоходные машины для безотцепочного ремонта вагонов;

5) эстакады, тельферы на переходных мостах на не электрифицированных участках и подземными тоннелями для транспортировки деталей поперек железнодорожных путей ;

6) маслопроводы, воздухопроводы, системы централизованного опробования тормозов, двухсторонней переговорной связью с пониженным уровнем громкости ;

7) устройства централизованного ограждения составов.

8. В конструкции универсальных ремонтных самоходных машин должны предусматриваться устройства для сварочных работ, смены головки автосцепки, маятниковых подвесок и центрирующих балочек, доставки запасных частей, материалов, приспособлений и инструмента к месту работы. Кроме этого на машине должны быть: электрические фары, позволяющие фокусировать свет и менять его направление для дополнительного освещения места работы; радиостанция для оперативной связи с оператором ПТО.

9. При проектировании технологических процессов должны представляться расчеты длительности всех периодов эксплуатации производства.

10. При разработке технологических процессов и оборудования должны использоваться химические вещества, разрешенные к применению в Республике Казахстан. Производственное оборудование, являющееся источником выделения влаги, должно быть герметизировано и снабжено автоматическими устройствами для слива.

11. Уровни инфракрасных излучений, ультразвука, шума, общей или локальной вибрации, создаваемых оборудованием на рабочих местах и территории населенных мест должны соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологических правил и норм "Санитарно-эпидемиологические требования к проектированию производственных объектов", утвержденных приказом и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан 8 июля 2005 года за N 334, зарегистрированным в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за N 3792.

Стены компрессорного отделения должны изготавливаться из звукоизолирующего материала.

12. Организация труда должна предусматривать сокращение непроизводительного движения вдоль поездов. Технологический процесс обработки поездов должен предусматривать пропуск вагонов мимо стоящих на месте осмотров.

13. Стеллажи для хранения запасных деталей должны устанавливаться на конечных участках рабочего пути универсальных ремонтных самоходных машин. Размеры стеллажей должны предусматривать экипировку машин деталями и материалам для работы в течении смены. Подвоз к стеллажам деталей и материалов должен обеспечиваться автомобильным или рельсовым транспортом.

14. На ПТО, где невозможно применение универсальных ремонтных самоходных машин, стеллажи для хранения деталей должны размещаться на всех междупутьях на расстоянии не более 100 м друг от друга.

15. На междупутьях, где оборудование наземных стеллажей невозможно,

следует предусматривать устройство подземных стеллажей, снабженных прочными крышками вровень с поверхностью асфальтового покрытия между путями. Подземные стеллажи должны иметь электролебедку на выдвижных кронштейнах для подъема деталей.

16. На участках ПТО с напряженной работой должны строиться подземные пешеходные тоннели. Допускается размещение в пешеходных тоннелях сооружений автоматической транспортировки деталей с оборудованием гражданских устройств.

17. В горловине станции должны быть оборудованы углубленные застекленные смотровые пункты, снабженные регулируемым изнутри прожекторным освещением и переговорной связью.

4. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению и канализации

18. Все здания и сооружения ПТО должны иметь централизованный водопровод и центральную канализацию в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм "Санитарно-эпидемиологические требования к проектированию производственных объектов", утвержденных приказом и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 8 июля 2005 года за N 334, зарегистрированным в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за N 3792.

19. Качество воды должно соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологических правил и норм, утвержденных приказом и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 28 июня 2004 года за N 506 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм по хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования", зарегистрированных в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за N 2999.

20. Горячая вода в производственных и бытовых помещениях ПТО должна быть подведена ко всем умывальным раковинам с установкой на них смесителей.

21. Канализация ПТО должна оборудоваться для отвода поверхностных и ливневых стоков с территории, производственных вод и хозяйственно-фекальных стоков от производственных и вспомогательных зданий.

Поверхностно-ливневые и производственные стоки должны предварительно очищаться от нефтепродуктов и спускаться в существующие канализационные сети.

22. Не допускается сброс поверхностно-ливневых, производственных и фекально-хозяйственных сточных вод ПТО в водоемы без соответствующей очистки, а также устройство поглощающих колодцев.

5. Санитарно-эпидемиологические требования к искусственному освещению

23. На производственных участках ПТО должно предусматриваться общее и местное искусственное освещение.

24. Для общего освещения применяются светильники с газоразрядными лампами высокого давления или гирлянды из ламп накаливания, обеспечивающие на путях, где проводятся работы по осмотру и ремонту вагонов освещенность в 30 люкс (далее - лк).

25. Для местного освещения при работе под вагонами и между ними должны применяться переносные светильники с герметической небьющейся арматурой и магнитными держателями. Для переносных светильников на междупутьях предусматриваются устройства для подключения к низковольтному напряжению. В качестве дополнительных источников местного освещения применяются ручные аккумуляторные фонари.

26. В стрелочных горловинах при организации осмотра вагонов движущего состава должно предусматриваться прожекторное освещение рабочих поверхностей с уровнем освещенности не менее 30 лк.

6. Санитарно-эпидемиологические требования к бытовым помещениям и оборудованию

27. Набор и площади бытовых помещений должны соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологических правил и норм "Санитарно-эпидемиологические требования к проектированию производственных объектов", утвержденных приказом и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан 8 июля 2005 года за N 334, зарегистрированным в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за N 3792.

В бытовых помещениях должны предусматриваться гардеробные, душевые, умывальные, устройство ножных ванн, питьевого водоснабжения, помещения для отдыха и обогрева работающих, помещения и устройства для сушки, стирки, химической чистки и ремонта рабочей одежды и обуви, пункты питания.

28. Наружные входы в бытовые помещения при наружной температуре ниже минус 20 градусов (далее - $^{\circ}$) должны оборудоваться двойными тамбурами и

воздушно-тепловыми завесами. Притворы окон и дверей должны уплотняться упругими прокладками и иметь натяжные приборы.

29. Помещения для рабочей одежды должны размещаться отдельно от гардеробных для домашней одежды. Душевые должны размещаться смежно с гардеробными.

30. Для хранения рабочей одежды и ее сушки гардеробные оборудуются одинарными шкафами глубиной 50 сантиметров (далее - см), шириной 50 см и высотой 165 см. Шкафы должны иметь в нижней части отверстия площадью по 0,03 квадратных метров (далее - м²), а в верхней части - устройство механической вытяжки воздуха в количестве 25 кубических метров в час (далее - м³ / час).

31. Рядом с гардеробными предусматривается помещение для сушки рабочей одежды из расчета 0,2 м² на каждого пользующегося сушилкой в наиболее многочисленной смене.

32. Проектирование и устройство душевых должны соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологических правил и норм "Санитарно-эпидемиологические требования к проектированию производственных объектов", утвержденных приказом и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 8 июля 2005 года за N 334, зарегистрированным в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за N 3792.

33. Ножные ванны следует размещать в преддушевых или умывальных из расчета 40 человек на 1 ножную ванну, умывальные - смежно с гардеробными рабочей одежды. Расчетное число рабочих на 1 кран - 7 работающих в наиболее многочисленной смене, без учета числа умывальных кранов в столовых и уборных.

34. В умывальных следует размещать 30-35 процентов (далее - %) расчетного количества умывальников, 65-70 % умывальников должны устанавливаться вблизи рабочих мест. Умывальники должны быть оборудованы устройствами для нанесения защитных паст и мытья рук специальными жидкостями, разрешенными к применению в Республике Казахстан.

35. Количество помещений для отдыха и обогрева работающих должны устанавливаться по числу групп, предусмотренных технологическим процессом, но не менее трех помещений на участках осмотра и ремонта вагонов (в голове, середине и хвосте состава).

36. Площадь помещений для отдыха и обогрева работающих должна приниматься из расчета 0,3 м² на 1 работающего в наиболее многочисленной группе, но не менее 18 м².

37. На ПТО с небольшим числом работающих (менее 30 человек в наиболее многочисленной смене) и при отсутствии в непосредственной близости пунктов питания допускается предусматривать прием пищи в помещениях отдыха и обогрева работающих. В этих случаях площадь указанных помещений принимается из расчета 1 м^2 на 1 работника.

38. Помещения для отдыха и обогрева работающих должны быть оборудованы водопроводом, канализацией, отоплением с равномерным прогревом нижней зоны стен, пола и с применением плинтусных нагревательных приборов по периметру помещения, устройствами для охлаждения воздуха в теплый период года, умывальниками с устройствами для нанесения защитных паст и мытья рук специальными жидкостями, сушильными шкафами (для рукавиц, головных уборов, валяной обуви и плащей), электрокипятильниками. Если в этих помещениях предусматривается прием пищи, дополнительно устанавливаются бытовые холодильники и электроплитки. В помещении для отдыха и обогрева работающих должны быть стол, стулья, кресла или диваны. При каждом помещении для отдыха и обогрева работающих должны предусматриваться утепленные уборные.

39. В зависимости от числа работающих при ПТО допускается предусматривать буфеты с отпуском горячих блюд, доставляемых из столовых. Пункты питания должны работать круглосуточно.

40. Стирка рабочей одежды должна предусматриваться в специальных прачечных при ПТО, в прачечных вагонных депо или в прачечных для групп железнодорожных организаций.

Площади стирального и сушильного цехов прачечных должны соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологических правил и норм "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации объектов прачечного обслуживания", утвержденных приказом и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 24 марта 2005 года за N 137, зарегистрированных в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за 3629. При прачечных должны предусматриваться отделение химической чистки, а также починочные мастерские рабочей одежды и обуви.

41. Количество напольных чаш или унитазов и писсуаров устанавливается в зависимости от количества рабочих в наиболее многочисленной группе ПТО и, пользующихся санитарным узлом рабочих других служб железнодорожных станций, из расчета 30 мужчин на 1 напольную чашу (унитаз) и на 1 писсуар, 15 женщин - на 1 напольную чашу (унитаз). В общем числе напольных чаш и унитазов должно предусматриваться не менее 30 % унитазов.

7. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда на ПТО

42. Для профилактики ожогов рук и определения температуры нагрева букв рабочие ПТО должны снабжаться специализированными крючками-щупами, имеющими малоинерционные термометры.

43. В холодный период года рабочие ПТО на протяжении всей смены должны обеспечиваться горячим чаем или кофе, в месяцы с повышенной температурой воздуха - подсоленной газированной водой.

44. Уборка территории ПТО должна проводиться ежедневно с поливом в летнее время года, в зимнее время - систематически очищаться от снега и льда, во время гололеда посыпаться песком.

Инструменты, механизмы, детали и материалы после их использования должны немедленно убираться с проходов и других мест пребывания рабочих.

45. Производственные отходы, образующиеся при выполнении ремонтных работ должны собираться в металлические емкости, удаляться и ликвидироваться.

46. На ПТО, где отсутствует канализация для отвода поверхностно-ливневых стоков, до оборудования последней необходимо: обеспечивать удаление льда, снега, замену загрязненного грунта чистым; систематически обеспечивать очистку выгребных ям уборных при заполнении их не более чем на 2/3.

47. Рабочие ПТО должны работать в специальной одежде и обуви, с использованием средств индивидуальной защиты.

Утверждены приказом
Министра здравоохранения
Республики Казахстан
3 февраля 2006 года N 43

**Санитарно-эпидемиологические правила
и нормы "Санитарно-эпидемиологические требования
к содержанию территории санитарно-карантинных тупиков
на железнодорожных станциях и медицинскому
обеспечению вагонов при введении карантина"**

1. Общие положения

1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормы (далее - санитарные правила) устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территории санитарно-карантинных тупиков (далее - тупик) на железнодорожных станциях и медицинскому обеспечению вагонов при введении к а р а н т и н а .

2. Санитарные правила предназначены для юридических и физических лиц, деятельность которых связана с тупиками.

3. В настоящих санитарных правилах использованы следующие термины:

1) карантинные заболевания - это группа заболеваний (чума, холера, желтая лихорадка), характеризующихся повышенной контагиозностью и летальностью, одним из эффективных профилактических мероприятий против которых является проведение карантинных мероприятий;

2) санитарно-карантинный тупик - участок железнодорожного полотна, предназначенный для изоляции и отстоя вагона с пассажирами, контактировавшими с больным карантинным заболеванием.

2. Санитарно-эпидемиологические требования к месту развертывания, устройству, содержанию санитарно-карантинного тупика

4. Тупики должны предусматриваться планами по санитарной охране территории отделений перевозок железной дороги. Длительность пребывания людей в тупике не должна превышать одних суток, в исключительных случаях не более 36 часов. Места размещения тупиков должны быть развернуты и согласованы с государственными органами санитарно-эпидемиологической службы на железнодорожном транспорте в соответствии со схемой развертывания карантинного тупика (приложение 1 к настоящим санитарным п р а в и л а м) .

5. Тупик должен быть удален от населенного пункта на расстоянии не менее 500 метров (далее - м). С целью подвоза продуктов, эвакуации пассажиров должны предусматриваться подъездные пути для автомобильного транспорта.

6. На территории тупика должны быть:

1) оборудованы точки для подключения вагонов к электросети для освещения территории в ночное время и телефонная связь;

2) предусмотрены надворные туалеты с бетонированным выгребом и сборно-щитовые переносные конструкции с ручкомойниками или должны быть предусмотрены металлические емкости, подставляемые под вагон для сбора с т о ч н ы х в о д ;

3) установлены металлические контейнера для сбора твердых бытовых

отходов. Отходы должны сжигаться в предусмотренной для этой цели металлической печи.

7. Территория, на которой расположены выгребные ямы, должна ограждаться по периметру на высоту 1,5 м. Ямы должны закрываться металлическими крышками. Не допускается использование выгребных ям для сбора мусора.

8. Территория тупика должна содержаться в чистоте. Туалеты, выгребные ямы, мусоросборники не менее одного раза в день должны подвергаться дезинфекции.

9. В тупике должно быть централизованное или децентрализованное водоснабжение. При централизованном водоснабжении должны быть предусмотрены водоразборные колонки. При отсутствии водопровода, заправка вагонов должна осуществляться из водяных вагонов или автоводовозок. Водяные вагоны, прикрепленные к тупику, не меняются в течение всего его функционирования. После каждой заправки вагона, до выезда с тупика, водяные вагоны и автоводовозы должны подвергаться дезинфекции. Питьевая вода должна соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологических правил и норм "Санитарно-эпидемиологические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения", утвержденных приказом и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 28 июня 2004 года N 506, зарегистрированным в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за N 2999. Лабораторный контроль за качеством воды должен осуществляться в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.

10. Водоразборные колонки должны быть ограждены по периметру. Пользование водоразборной колонкой жителями населенных пунктов не допускается.

11. На территории тупика или на станции, к которой он прикреплен, должно предусматриваться помещение для хранения минимального запаса оборудования, моющих и дезинфицирующих средств в соответствии с приложением 2 к настоящим санитарным правилам.

12. Питание пассажиров должно быть организовано через вагон-ресторан, поставленный в тупик или объект общественного питания. Подвоз горячего питания должно осуществляться в термосах. Транспортное средство для доставки питания не допускается использовать для других целей. После каждого выезда автотранспорта с территории тупика он должен подвергаться наружной дезинфекции.

13. При выявлении больного с карантинным заболеванием обеззараживание посуды и текущая дезинфекция в вагоне проводится в соответствии с приложением 3 к настоящим санитарным правилам. Прием пищи должен быть организован непосредственно в вагоне. Разнос пищи осуществляется дежурным

по вагону в емкостях с крышками.

14. Для кипячения воды должны использоваться кипяtilьники. Для быстрого комплектования завтрака из таких продуктов как вареные яйца, сыр, копченая колбаса, печенье, должны быть предусмотрены полиэтиленовые пакеты.

15. Уборка вагонов должна осуществляться 2 раза в день влажным методом, с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Сбор мусора в вагонах должен производиться в съемные мусоросборники.

16. При обнаружении заболевания или носительства вибрионов холеры у изолированных, больной или носитель должен оставаться в том же купе, контактные с ним лица - изолироваться в отдельное купе.

17. Медицинский работник, выявивший больного, до его госпитализации в стационар, должен проводить санитарно-противоэпидемические мероприятия.

18. За изолированными лицами должно проводиться медицинское наблюдение с ежедневным опросом, осмотром и термометрией. При размещении в тупике нескольких вагонов, за каждым вагоном должен закрепляться отдельный медицинский персонал. Медицинский персонал тупика должен проходить подготовку по вопросам дезинфекционного режима в очаге с больным карантинной инфекцией.

П р и л о ж е н и е 1

к санитарно-эпидемиологическим
правилам и нормам "Санитарно-
эпидемиологические требования
к содержанию территории санитарно-
карантинных тупиков на железнодорожных
станциях и медицинскому обеспечению
вагонов при введении карантина"

Схема

развертывания карантинного тупика

1. Начальник станции (дежурный по станции), получив сообщение о наличии в составе карантинного вагона (вагонов):

1) вводит в действие план развертывания тупика;
2) ставит в известность начальника линейного отдела полиции, руководителей организаций ответственных за водоснабжение, энергоснабжение и других причастных лиц, о необходимости проведения мероприятий по выполнению карантинного режима;

3) устанавливает контроль за выполнением мероприятий в установленные сроки.

2. Начальник линейного отдела полиции (в получасовой срок) высылают наряд полиции, обеспечивающий охрану пассажиров карантинного вагона.

3. Начальник организации, ответственный за вывоз мусора и нечистот, проверяет наличие и исправность мусоросборников, туалетных емкостей, в случае отсутствия устанавливает их в течение 3-х часов и обеспечивает вывоз мусора и нечистот с тупика по мере их накопления (после дезинфекции).

4. Начальник организации, ответственный за водоснабжение, проверяет исправность водопроводных колонок, пожарных гидрантов и обеспечивает водоснабжение.

5. Начальник организации, ответственный за энергоснабжение, проверяет обеспечение освещенности карантинного тупика, при необходимости принимает меры об его усилении, а также в 3-х часовой срок о подключении освещения к вагонам карантинного вагона.

6. Начальник организации, ответственный за питание, организует 3-х разовое горячее питание пассажиров карантинного вагона.

7. Начальник организации, ответственный за содержание вагона, обеспечивает в достаточном количестве бельем, хозяйственным инвентарем (ведра, тазики, чайники, бачки для питьевой воды, столовая и чайная посуда).

8. Начальник организации, ответственный за сигнализацию и связь, обеспечивает подключение телефона и бесперебойную связь.

9. Руководитель лечебно-профилактической организации в течение 1 часа обеспечивает выделение медицинского персонала для обслуживания изолированных, обеспечивает на весь срок изоляции медицинское наблюдение и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в вагоне (вагонах).

10. Органы государственного санитарно-эпидемиологического надзора обеспечивают методическое руководство работой карантинного вагона и контроль за соблюдением в нем санитарно-эпидемиологического режима.

Приложение 2

к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территории санитарно-карантинных тупиков на железнодорожных станциях и медицинскому обеспечению вагонов при введении карантина"

Минимальный запас оборудования, моющих и дезинфицирующих средств санитарно-карантинных тупиков

№NN№	Наименование	Количество
1.	Электрический кабель	50 м

2.	Телефонный кабель	50 м
3.	Телефонный аппарат	1 единица
4.	Водопроводные шланги	50 м
5.	Мусоросборник	1 единица
6.	Конструкция под туалет	1 единица
7.	Конструкция под умывальник	2 единицы
8.	Металлическая емкость	2 единицы
9.	Термос (5 л)	5 единиц
10.	Кипятильник	5 единиц
11.	Полиэтиленовые пакеты	50 штук
12.	Туалетная бумага	10 штук
13.	Металлическая печь	1 единица
14.	Умывальник	5 единицы
15.	Фонарики	5 единицы
16.	Дезинфицирующие средства	не менее 50 кг
17.	Моющие средства	не менее 50 кг

П р и л о ж е н и е 3

к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территории санитарно-карантинных тупиков на железнодорожных станциях и медицинскому обеспечению вагонов при введении карантина"

Требования к дезинфекции в вагоне пассажирского поезда при выявлении больного с карантинным заболеванием

1. Текущая дезинфекция в вагоне поезда проводится при выявлении больного (подозрительного) карантинными заболеваниями проводниками пассажирского поезда под руководством и контролем медицинского работника до момента эвакуации больного из вагона в стационар. После эвакуации больного, в вагоне проводится заключительная дезинфекция.

2. Текущей дезинфекции должны подвергаться:

- 1) выделения больного - посуду с выделениями больного (кал, рвотные массы) заливаются 5 % раствором хлорамина;
- 2) посуда (стаканы, тарелки, ложки, вилки) после каждого употребления погружаются в вертикальном положении в 1 % раствор хлорамина - при холере, 2 % - при чуме, после чего ополаскиваются водой;

3) остатки пищи, мусор засыпаются сухим порошком гипохлорита кальция (1:10);

4) нательное и постельное белье собирается в клеенчатый мешок или наволочку, смоченную в дезинфицирующем растворе, белье в наволочке хранится в купе больного до заключительной дезинфекции;

5) туалетные комнаты - моются, протираются панели, пол, умывальная раковина и унитаз ветошью, смоченной в 1 % растворе хлорамина при холере и чуме, или 0,5 % растворе гипохлорита кальция; при обработке умывальной раковины, унитаза следует применять ерши;

6) в купе больного моется пол, протираются панели, ручки дверей одним из дезинфицирующих растворов указанных выше в подпункте 5; при загрязнении пола или других поверхностей выделениями больного, пол в местах загрязнения заливается дезинфицирующим раствором с последующей уборкой выделений и повторной дезинфекцией мест, где находились выделения (кал, рвотные массы, м о к р о т а , м о ч а) ;

7) в коридоре, в других купе вагона и тамбурах пол моется, протираются ковровые дорожки, ручки дверей, и возле окон, одним из дезинфицирующих растворов, указанных в подпункте 5).

Примечание: разрешается применение других дезинфицирующих средств, зарегистрированных и разрешенных к применению в Республике Казахстан в соответствии с методическими указаниями (инструкциями) по применению.

У т в е р ж д е н ы п р и к а з о м
М и н и с т р а з д р а в о о х р а н е н и я
Р е с п у б л и к и К а з а х с т а н
3 февраля 2006 года N 43

**Санитарно-эпидемиологические правила и нормы
"Санитарно-эпидемиологические требования к условиям
перевозки грузов железнодорожным транспортом"**

1. Общие положения

1. Настоящие санитарные правила и нормы (далее - санитарные правила) устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к условиям перевозки пищевых продуктов, хозяйственно-питьевой воды, строительных материалов, опасных грузов, животных и животноводческого сырья железнодорожным т р а н с п о р т о м .

2. В настоящих санитарных правилах использованы следующие термины и определения:

1) радиационный груз - радиоактивный материал, принятый к перевозке в грузовом поезде;

2) скоропортящийся груз, багаж - груз, багаж имеющий ограниченный срок годности и требующий особых условий перевозки и хранения.

2. Санитарно-эпидемиологические требования к упаковке грузов

3. Груз, предназначенный для перевозки, должен быть упакован, затарен, опломбирован и промаркирован с указанием наименования груза, его количества, точного веса (объема). Упаковка груза не должна иметь нарушений целостности или следов повреждения груза. На груз должна быть оформлена железнодорожная транспортная накладная (далее - накладная).

4. Транспортная маркировка производится непосредственным нанесением знаков на грузовые места или с помощью ярлыков, окраской по шаблону, штамповкой или клеймением нестирающейся и не отслаивающейся светостойкой краской, хорошо удерживающейся на любой поверхности и несмываемой в о д о й .

5. Знаки выражаются надписью, буквами, цифрами или рисунками (символами). Цвет маркировки должен быть контрастным по отношению к цвету т а р ы и л и г р у з а .

6. Загруженные транспортные средства должны быть опломбированы.

7. Внутренняя поверхность транспортных средств, предназначенных для перевозки пищевых продуктов, должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции, устойчивое к моющим и дезинфицирующим средствам и выполнено из материалов, разрешенных к применению в Республике Казахстан.

3. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям перевозки пищевых продуктов

8. Перевозка пищевых продуктов, а также материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами, должна осуществляться в условиях, обеспечивающих сохранение их качества и безопасность. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны быть чистыми, без постороннего запаха в исправном состоянии.

9. При перевозке скоропортящихся пищевых продуктов должны использоваться изотермические вагоны, рефрижераторы, вагоны-термоса,

цистерны-термоса, универсальные и рефрижераторные контейнеры с целью соблюдения температурного режима в соответствии с требованиями санитарных правил и норм "Санитарно-гигиенические требования к условиям хранения и срокам реализации скоропортящихся пищевых продуктов", утвержденных приказом Главного государственного санитарного врача Республики Казахстан от 1 августа 2002 года № 32, зарегистрированным в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 1989. Если заданные грузоотправителем температурный режим или другие условия не могут быть обеспечены имеющимися транспортными средствами, то перевозчик не должен принимать такой груз к перевозке. Скоропортящиеся продукты не должны принимать к перевозке, если срок транспортировки, указанный в накладной, менее срока доставки, установленного в соответствии с правилами исчисления сроков доставки грузов.

1) мясо, охлажденное и остывшее должно перевозиться в рефрижераторных вагонах в подвешенном состоянии на балках с крючьями так, чтобы туши, полутуши и четвертины не соприкасались между собой, с полом и стенами вагона;

2) температура мяса говядины, баранины в толще мышц у костей при погрузке в рефрижераторные вагоны и рефрижераторные контейнеры должна быть не выше - минус 8 °С, блоков из жилованного мяса и субпродуктов мяса и птицы - минус 12 °С, блоков из мяса птицы механической обвалки и из мясной массы - минус 18 °С;

3) окорока, грудинка, корейка и другие сырокопченые мясные изделия в безвакуумной упаковке должны иметь хорошо выраженный запах копчения, сухую, чистую, равномерно прокопченную поверхность без выхватов мяса и жира, без бахромок мяса, плесени и остатков волос. Мясокопчености должны предъявляться к перевозке с температурой от 0 °С до минус 9 °С, при общем сроке накопления и перевозки не более 20 суток;

4) жиры животные топленые пищевые (говяжий, бараний, конский и костный) в бочках, а также уложенные в ящик в виде монолита, должны предъявляться к перевозке с температурой не выше плюс 4 °С, расфасованные в бруски, завернутые в жиронепроницаемую бумагу и уложенные в ящик;

5) рыба мороженая, филе рыбное и филе морского гребешка, мидии, крабовые палочки, крабы, трепанги, мороженые и другие морские продукты при погрузке должны иметь температуру не выше минус 18 °С. В не замороженном виде перевозка крабовых палочек, вареных крабов и креветок не допускается;

6) перевозка мороженой рыбы допускается только в упаковке: в ящиках, продуктовых мешках. Рыба мороженая и мороженое рыбное филе в пленочных

пакетах, пачки картонные без полимерного покрытия с предварительной упаковкой рыбы в пленочные пакеты должны укладываться в ящики;

7) рыба охлажденная должна перевозиться в рефрижераторных вагонах в ящиках или сухотарных бочках. Осетровые лососевые рыбы должны упаковываться только в ящики. Охлажденная рыба должна иметь температуру в пределах от минус 1 ° С до плюс 3 ° С. Дата упаковки должна указываться в накладной под наименованием груза;

8) рыба и сельдь соленые, пряного посола и маринованные должны упаковываться в деревянные, полимерные заливные или сухотарные бочки, вместимостью не более 50 литров с мешками-вкладышами из полимерных материалов, в дощатые ящики, а расфасованные в пакеты из полимерных материалов - в ящики из гофрированного картона. Рыба и сельдь, упакованные в заливные бочки, должны заливаться тузлуком, а уложенные в тару - отжаты. Ящики должны выстилаться одним из материалов: пергаментом, подпергаментом, целлофаном или другими водонепроницаемыми материалами, разрешенными к применению в Республике Казахстан;

9) рыба и балычные изделия горячего копчения, вяленые и другие рыботовары должны перевозиться только в таре. Перевозка рыбы и балычных изделий горячего копчения допускается только в замороженном виде. Рыба и балычные изделия горячего копчения должны перевозиться в рефрижераторных вагонах и при погрузке должны иметь температуру не выше минус 18 ° С. Рыба и балычные изделия холодного копчения при погрузке должны иметь температуру, не выше 0 ° С и должны перевозиться в изотермических вагонах. Лососевые и зубатка холодного копчения, а также балычные изделия холодного копчения и вяленые, должны упаковываться только в ящики. На ящиках с замороженной рыбой горячего копчения должна наноситься надпись "замороженная". На торцевых стенах ящиков с рыбой холодного копчения и вяленой, включая балычные изделия должны быть два - три круглых отверстия диаметром от 25 до 30 миллиметров ;

10) пакеты с крабовыми палочками замороженными, крабы и креветки варено-мороженые, должны упаковываться в ящики, на которых крупным шрифтом наносится надпись "замороженные". Общий срок хранения до погрузки и перевозки крабовых палочек не должен превышать 20 суток;

11) икра лососевых рыб и нерасфасованная пробойная соленая, ястычная - должна упаковываться в заливные бочки, емкостью не более 50 литров. Икра зернистая лососевых рыб, зернистая и паюсная осетровых и пробойная соленая, расфасованная в металлические или стеклянные банки, должны укладываться в я щ и к и ;

12) молоко и молочные продукты должны перевозиться в изотермических вагонах. Масло сливочное должно перевозиться в упакованном виде в ящиках. Масло топленое должно перевозиться в упакованном виде в деревянных бочках с вкладышами из полимерной пленки. Допускается перевозка их в стеклянных и жестяных банках, ящиках;

13) маргарин твердый, застывшие жиры кондитерские, хлебопекарные и кулинарные, расфасованные в бруски, завернутые в пергамент или кашированную фольгу, должны упаковываться в ящики, а нефасованные (в виде монолита) должны укладываться в ящики, выстланные пергаментом или полимерной пленкой. Маргарин твердый, застывшие жиры должны перевозиться в изотермических вагонах, а в переходный период времени при температуре не выше плюс 10 ° С допускается перевозка этих грузов в крытых вагонах;

14) майонез должен перевозиться расфасованным в стеклянную упаковку в ящиках с внутренними перегородками и прокладками. Температура майонеза при погрузке должна быть не выше плюс 4 ° С и не ниже 0 ° С;

15) сыры сычужные твердые должны упаковываться в ящики. При погрузке сыры должны иметь температуру не выше плюс 4 ° С, в зимний период - плюс 8 ° С ;

16) мороженное должно перевозиться в рефрижераторных вагонах при температуре минус 20 ° С в металлических банках, а фасованное - в коробках, контейнерах ;

17) яйца должны перевозиться в специальной ячеистой упаковке, укладываемой в ящики ;

18) в период массовых заготовок, по согласованию с грузоотправителем и грузополучателем допускается перевозка навалом в крытых вагонах позднего картофеля, свеклы столовой, арбузов, тыквы продовольственной, белокочанной капусты среднепоздних и позднеспелых сортов, а также картофеля, предназначенного для производства спирта, крахмала и патоки. Картофель для длительного хранения должна перевозиться только в таре. Плодоовощи в рефрижераторных вагонах и рефрижераторных контейнерах должны перевозиться только в таре ;

19) бананы должны перевозиться в жестком виде, с кожурой и плодоножкой зеленого цвета, достаточно развитыми плодами с типичной для вида формой и размерами. Бананы, предварительно уложенные в мешки из полимерной пленки с плотной увязкой горловины мешка, должны упаковываться в картонные коробки. Бананы должны перевозиться только в рефрижераторных секциях, во время перевозки которые должны вентилироваться при положительной температуре наружного воздуха два раза в сутки, при отрицательной - один раз в

с у т к и ;

20) соки, нектары фруктовые и овощные, молоко и сливки стерилизованные, сметана и брынза, расфасованные в Тетра-Брик Асептик, должны формироваться в блоки из упаковок одинаковой емкости, устанавливаемых на картонный лоток и обтянуты термоусадочной пленкой. Блоки в вагонах и контейнерах должны перевозиться объединенными в пакетах на поддонах, с обтяжкой пакетов плотной полимерной термоусадочной пленкой;

21) температура замороженных, мороженых, подмороженных и охлажденных грузов должна измеряться в момент погрузки в вагон;

22) для лиц сопровождающих грузы должны быть предусмотрены условия для проживания и питания.

Сноска. Пункт 9 с изменениями, внесенными приказом Министра здравоохранения РК от 13 февраля 2007 года N 101 (вводится в действие со дня официального опубликования).

10. Под погрузку должны подаваться исправные, внутри и снаружи очищенные от остатков ранее перевозимых грузов, а в необходимых случаях промытые и продезинфицированные, годные для перевозки конкретных грузов промытые и продезинфицированные транспортные средства.

11. При предъявлении пищевых продуктов для перевозки должны предоставляться накладная, сертификат соответствия, подписанный грузоотправителем или экспертом по качеству и датированный днем погрузки грузов в транспортное средство, на продукты и пищевое сырье животного происхождения - ветеринарное свидетельство или ветеринарный сертификат, в документе на плодоовощную продукцию должно указываться содержание ксенобиотиков и токсикантов.

12. При транспортировке пищевых продуктов должно соблюдаться товарное соседство. Не допускается перевозка пищевых продуктов совместно с непродовольственными грузами.

13. Транспортное средство должно иметь санитарный паспорт на соответствие требованиям настоящих санитарных правил, оформленный в соответствии с приказом и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 20 апреля 2004 года за N 349 "Об утверждении Правил выдачи, учета и ведения санитарного паспорта на транспортные средства", зарегистрированным в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за N 2840.

14. После перевозки животных, птицы, туш животных и скоропортящихся продуктов производится промывка и, в необходимых случаях, дезинфекция вагонов, средствами разрешенными к применению в Республике Казахстан.

После выгрузки пищевых продуктов транспортные средства должны очищаться, промываться и дезинфицироваться в специализированных

промывочно-пропарочных пунктах (станциях). Допускается мойка и дезинфекция изотермических вагонов в специально оборудованном пункте мойки. Пункт мойки должен быть оснащен моечной машиной, гибкими шлангами, специальными pistolетами с горячей и холодной водой, щетками, аппаратами для дезинфекции. Наружная мойка изотермических вагонов должна проводиться щелочной водой, температура которой не должна быть ниже плюс 35 ° С, с последующим ополаскиванием водой из шланга. Мойка внутри вагона должна проводиться специальными щетками, температура моющего раствора должна быть не ниже 55 ° С. После окончания мойки должно проводиться ополаскивание чистой водой из шланга под давлением 1,5 атмосферы в течение 2-3 минут, просушивание и проветривание до полного удаления запаха примененных препаратов.

Сноска. Пункт 14 с изменениями, внесенными приказом Министра здравоохранения РК от 13 февраля 2007 года N 101 (вводится в действие со дня официального опубликования).

15. Лица, занятые обслуживанием грузовых вагонов должны проходить предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с требованиями приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 20 октября 2003 года за N 766 "Об утверждении Правил проведения обязательных медицинских осмотров декретированных групп населения", зарегистрированного в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за N 2556 и гигиеническое обучение в соответствии с требованиями приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 сентября 2003 года за N 688 "Об утверждении Правил по организации и проведению гигиенического обучения декретированных группы населения", зарегистрированного в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за N 2531; иметь личные медицинские книжки установленного образца, в соответствии с требованиями приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 4 ноября 2003 года за N 816 "Об утверждении Формы личной медицинской книжки представителей декретированной группы населения и Правил выдачи, учета и ведения личной медицинской книжки", зарегистрированного в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за N 2575.

4. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию хозяйственно-питьевой воды

16. Перевозка хозяйственно-питьевой воды осуществляется в оборудованных изотермических вагонах-цистернах, специально предназначенных для этих целей

. Материалы емкостей и оборудования, контактирующего с питьевой водой, должны быть разрешены к применению в Республике Казахстан.

17. Все наружные поверхности емкостей должны окрашиваться краской светлых тонов. На боковых сторонах цистерн и баков наносится надпись "Вода питьевая". Не допускается использование цистерн и баков для доставки питьевой воды для других целей.

18. В конструктивном отношении емкости для перевозки воды должны иметь : теплоизоляционную прослойку, плотно закрывающиеся крышки наливных люков, оснащенных запорными устройствами для предотвращения забора воды через люк, диаметром не менее 0,7 метров (далее - м) и устройство (краны) для слива воды. Устройства для слива должны обеспечивать полное освобождение емкостей от воды.

19. При обнаружении на внутренних поверхностях емкостей нарушения антикоррозионного покрытия емкости должны подвергаться дополнительному антикоррозионному покрытию.

20. Качество воды при транспортировке и хранении не должно изменяться.

5. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям перевозки строительных материалов и опасных грузов

21. Перевозка опасных грузов должна производиться в таре, в универсальных или специальных контейнерах, в крытых вагонах, в вагонах-цистернах и бункерных полувAGONАХ.

При перевозке мазута, угля, песка, извести, цемента, хлопка, грузов растительного происхождения бурты или кучи груза должны быть закрыты щитами для недопущения развеивания ветром.

22. Конструкция тары должна быть герметичной, обеспечивать предотвращение потери, утечки груза, иметь знаки опасности. Материал для тары должен обладать прочностью, легко подвергаться очистке и обеззараживанию.

23. Вагоны, цистерны и контейнеры должны подаваться под погрузку очищенными и обеззараженными изнутри и снаружи.

24. После выгрузки опасных грузов кузова вагонов или контейнера должны быть осмотрены, остатки перевозимого груза собираются, при необходимости обеззараживаются.

25. Контейнеры должны выдерживать различные нагрузки, возникающие при перевозках.

26. Подготовка грузов к наливу: разбавление, смешивание, увлажнение должны осуществляться в специально приспособленных емкостях.

27. Перед началом налива цистерна должна быть осмотрена, при обнаружении течи налив должен быть прекращен, содержимое неисправной цистерны должно перекачиваться в другую емкость.

28. Помещения для налива должны быть оборудованы приточной механической вентиляцией. По окончании налива наружная поверхность цистерны должна быть протерта или промыта до исчезновения следов наливаемого груза.

После слива грузов цистерны должны быть обработаны на промывочно-пропарочных объектах.

29. Погрузочно-разгрузочные работы должны проводиться в специально отведенных местах, удаленных от зданий, сооружений и других объектов на расстоянии не менее 500 м, на промывочно-пропарочных объектах - 1000 м.

30. Погрузка, выгрузка и сортировка опасных грузов должна максимально производиться с применением погрузочно-разгрузочных машин и механизмов.

31. Работы с опасными грузами должны выполняться в дневное время. Погрузка и выгрузка пека и изделий из него, должны быть полностью механизированы и производятся только в ночное время, в виде исключения - в пасмурные дни и под навесом. Во время погрузочно-разгрузочных работ пек и изделия из него должны предварительно смачиваться водой.

Не допускаются погрузка, выгрузка, хранение пека и изделий из него в общих складах, а также без тары на местах общего пользования, перегрузочные работы при перевозке пека навалом, при скорости ветра более 3 метров в секунду.

32. При погрузке, выгрузке грузов должны приниматься меры, не допускающие их разлив, стекание, рассыпание.

33. В целях предупреждения отравления людей, перевозимые опасные грузы, возвратная тара и подвижной состав из-под опасных грузов, направляемые грузоотправителю или для обработки должны обеспечиваться аварийными карточками.

34. Совместная погрузка опасных грузов разных категорий, опасных грузов с неопасными, погрузка и выгрузка опасных грузов без маркировок не допускается.

35. Перед погрузкой и выгрузкой опасных грузов должна производиться проверка исправности тары. Поврежденные ящики с грузами в брезенте должны быть отнесены на расстояние не менее 300 м от мест выгрузки, остатки груза собраны и обеззаражены.

36. Рассыпанный опасный груз должен быть собран в емкость, вывезен для утилизации, место рассыпания - промыто водой, засыпано песком или землей.

37. Остатки опасных грузов, пришедших в негодность в результате загрязнения или аварии на транспорте должны перетариваться, обезвреживаться

на специальных площадках и захораниваться.

38. Транспортировка радиоактивных грузов должна осуществляться с соблюдением требований Правил безопасной перевозки радиоактивных материалов, ПБПРМ - 99, утвержденных приказом Председателя Комитета по атомной энергетике Министерства энергетики и минеральных ресурсов Республики Казахстан от 3 сентября 2002 года N 65 , зарегистрированного в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за N 1996 (д а л е е - П Б П Р М) .

39. При погрузке радиационных упаковок I, II, III транспортных категорий, в транспортном средстве и местах их хранения суммарный транспортный индекс не должен превышать 50 .

40. Погрузка и выгрузка радиационных упаковок должна проводиться в крытые вагоны без тормозных площадок.

41. Погрузка универсальных контейнеров с грузом радиоактивных веществ объемом свыше 5 м^3 должна проводиться на открытый подвижной состав.

42. Погрузка и выгрузка радиоактивных упаковок, ликвидация аварийных ситуаций при погрузке и выгрузке должны производиться в соответствии с т р е б о в а н и я м и П Б П Р М .

43. Продукция при ввозе, производстве, реализации и применении должна быть безопасной, соответствовать требованиям действующего законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения и иметь соответствующую нормативно-техническую документацию.

Безопасность продукции подтверждается наличием санитарно-эпидемиологического заключения, выдаваемого должностными лицами санитарно-эпидемиологической службы.

44. Все транспортные средства после перевозки грузов, нормируемых по радиационному фактору, должны подвергаться радиационному контролю, независимо от их дальнейшего использования.

45. При обнаружении локальных источников или транспортных средств, имеющих поверхностное радиоактивное загрязнение, работы по дезактивации должны проводиться организацией, имеющей лицензию на право проведения или специально подготовленным персоналом железной дороги, отнесенным к п е р с о н а л у г р у п п ы А .

46. При перевозке грузов, содержащих штаммы живых микроорганизмов, в том числе бактерии, вирусы, риккетсии, паразиты, грибки, их рекомбинации, генетически измененные микроорганизмы, а так же материалы биологического происхождения, в которых содержатся или могут содержаться болезнетворные агенты, биологические препараты, предназначенные для иммунопрофилактики и

диагностики инфекционных болезней людей или животных, содержащие штаммы живых микроорганизмов, должны соблюдаться требования санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и условиям работы микробиологических, вирусологических и паразитологических лабораторий", утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 21 января 2004 года за N 63 , зарегистрированным в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за N 2692.

47. При перевозке инфекционных веществ внутри грузового места между внутренней емкостью и наружной тарой должен быть помещен список содержимого. На грузовых местах с жидкими инфекционными веществами на двух противоположных сторонах должны быть нанесены манипуляционные знаки, обозначающие верх грузовых мест.

48. Перевозка меха грызунов из районов и стран с неблагополучной эпизоотической обстановкой не допускается.

49. В случае возникновения аварийной ситуации при перевозке опасных грузов должны быть информированы государственные органы санитарно-эпидемиологической службы, полиция на железнодорожном транспорте, территориальной комиссии по чрезвычайным ситуациям, грузоотправитель и грузополучатель, приняты меры по охране места происшествия, локализации и ликвидации последствий, организации розыска потерянного или похищенного груза.

50. Лица, занятые перевозкой химических токсических и радиоактивных материалов, веществ должны проходить предварительный при поступлении на работу и периодический медицинский осмотр, в соответствии с требованиями приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 12 марта 2004 года N 243 "Об утверждении Перечня производственных факторов, профессий, при которых обязательны предварительные и периодические медицинские осмотры и Инструкции по проведению обязательных, предварительных и периодических медицинских осмотров работников, подвергающихся воздействию вредных, опасных и неблагоприятных производственных факторов", зарегистрированного в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за N 2780.

51. Лица, занятые перевозкой токсических, химических и радиационных веществ должны работать в средствах индивидуальной защиты.