



Утверждаю
Главный государственный
санитарный врач СССР
П.Н.БУРГАСОВ
22 декабря 1977 г. N 1814-77

Согласованы
с Министерством рыбного хозяйства СССР
и Министерством судостроительной
промышленности СССР -
протокол совещания в НИИГВТ
от 20 - 22 декабря 1976 года,
с ЦК профсоюза рабочих
пищевой промышленности -
письмо N 06-В от 6 декабря 1976 года

Санитарные правила для морских судов промыслового флота СССР

"Санитарные правила для морских судов промыслового флота СССР" разработаны сотрудниками Научно-исследовательского института гигиены водного транспорта Минздрава СССР вместо "Санитарных правил для судов флота рыбной промышленности" в части требований к морским судам.

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

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

1. Общие положения

1.1. Назначение и применение Правил

1.1.1. Настоящие Правила устанавливают основные санитарные требования к конструкции, устройству и оборудованию морских судов промыслового флота СССР при их проектировании и строительстве, а также требования по содержанию этих судов в процессе эксплуатации в целях создания благоприятных для здоровья условий труда и быта экипажа, а также получения и сохранения доброкачественной продукции промысла и перевозимого груза.

"Санитарные правила для морских судов промыслового флота СССР" учитывают основные положения "Международной конвенции по предотвращению загрязнения с судов", 1973 г., "Конвенции 126 Международной организации труда о помещениях для экипажа на борту рыболовных судов", но не повторяют требований, относящихся к безопасности мореплавания и к технике безопасности, которые регламентированы "Правилами классификации и постройки морских судов" Регистра СССР и "Правилами техники безопасности на судах флота рыбной промышленности СССР".

1.1.2. Действия настоящих Правил распространяются на все палубные морские суда промыслового флота, используемые для поиска, лова, переработки и перевозки морепродуктов.

1.1.3. Настоящие Правила вступают в силу с 1 января 1980 г.

1.1.4. Строительство, переоборудование и модернизация судов по проектам, согласованным с органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы на водном транспорте до издания настоящих Правил, могут производиться в течение двух лет после издания "Санитарных правил для морских судов промыслового флота СССР" <*>.



<*> По судам, строящимся за границей, - в течение срока действия контракта.

1.1.5. Суда, построенные до издания настоящих Правил, должны быть приведены в соответствие с ними по системам: водоснабжения, сточной канализации, вентиляции, кондиционирования воздуха в сроки, установленные органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы на водном транспорте совместно с судовладельцами в порядке плановых заданий.

1.1.6. Проектно-техническая документация на строительство, переоборудование и модернизацию судов в объеме, предусмотренном методическими указаниями по предупредительному санитарному надзору при строительстве, переоборудовании и модернизации судов, представляется на согласование в следующем порядке:

а) в Главное санитарно-эпидемиологическое управление Министерства здравоохранения СССР - документация на суда зарубежной постройки;

б) в главные санитарно-эпидемиологические управления и санитарно-эпидемиологические управления министерств здравоохранения союзных республик - документация на серийные суда;

в) в бассейновые санитарно-эпидемиологические станции - документация на единичные суда и ремонтные ведомости.

1.1.7. Результаты согласования проектно-технической документации оформляются соответствующим заключением.

Срок действия согласования - 6 лет. По истечении этого срока проектно-техническая документация должна быть представлена на повторное согласование. В противном случае строительство, переоборудование или модернизация судов по этой документации прекращаются.

1.1.8. Министерства, ведающие проектированием, строительством и эксплуатацией судов, и их организации на местах обязаны включать специалистов органов и учреждений санитарно-эпидемиологической службы на водном транспорте в межведомственные или ведомственные комиссии по приемке головных или единичных судов после их постройки, переоборудования или модернизации, о чем специалисты должны быть извещены не менее чем за 10 дней до начала работы приемной комиссии.

1.1.9. Отклонения от требований настоящих Правил и согласованной проектно-технической документации, выявленные при приемке головного судна, должны быть устранены до сдачи его в эксплуатацию, а проектно-техническая документация должна быть откорректирована на всю серию. Порядок и срок устранения отклонений согласовываются председателем приемной комиссии с представителем органов или учреждений санитарно-эпидемиологической службы.

Результаты осмотра и инструментальных исследований на судне после его постройки, переоборудования и модернизации оформляются в виде заключения о возможности ввода судна в эксплуатацию.

1.1.10. На каждом судне должны быть следующие служебные санитарные документы:

- судовой санитарный журнал;
- судовое санитарное свидетельство на право плавания;
- свидетельство о дератизации.

1.1.11. Ответственность за выполнение и соблюдение настоящих Правил возлагается на Министерство рыбного хозяйства СССР, министерства и другие ведомства (управления рыбным хозяйством союзных республик, их судовладельцев, организации и предприятия этих и других ведомств, осуществляющих проектирование, строительство, переоборудование и модернизацию судов).

1.1.12. Ответственность за выход судна в плавание без санитарного осмотра и оформления соответствующего акта в судовом санитарном журнале несет в установленном порядке капитан судна, а за выпуск судна из порта без оформления акта санитарного осмотра - капитан порта и другие лица портового надзора, производившие выдачу документов на выход судна из порта.

1.1.13. С вступлением в силу настоящих Правил "Санитарные правила для судов флота рыбной промышленности", изданные в 1959 г., в части требований к морским судам отменяются.



1.2. Категории судов

1.2.1. Все палубные морские суда промыслового флота в отношении применения настоящих Правил разделяются на 4 категории:

- I категория - суда неограниченного района плавания длиной свыше 65 м независимо от численности экипажа;

- II категория - суда неограниченного района плавания длиной от 40 до 65 м включительно при численности экипажа не более 40 человек;

- III категория - суда ограниченного района плавания с удалением от берега или от обслуживающей плавучей базы до 200 миль длиной от 24 до 40 м включительно при численности экипажа не более 24 человек;

- IV категория - суда ограниченного района плавания с удалением от берега не более 100 миль длиной от 12 до 24 м при численности экипажа не более 15 человек, а также несамоходные суда.

Если численность экипажа судна превышает установленную для той или иной категории величину, то судно приравнивается к более высокой категории.

1.3. Определения и пояснения

1.3.1. Промысловый флот включает следующие типы судов:

- добывающие - суда промыслового флота, предназначенные для ведения промысла и обработки объектов водного промысла (рыбы, китов, морского зверя, морепродуктов);

- обрабатывающие - суда промыслового флота, предназначенные для обработки объектов водного промысла;

- приемно-транспортные суда промыслового флота, предназначенные для доставки и передачи грузов добывающим и обрабатывающим судам и приема грузов от них непосредственно в море для перевозки в порт;

- вспомогательные суда промыслового флота, предназначенные для научных рыбохозяйственных исследований, обучения кадров, охраны запасов объектов водного промысла, контроля за соблюдением правил рыболовства и мореплавания.

1.3.2. Экипаж судна - личный состав, находящийся на борту судна и обеспечивающий мореплавание и производственную деятельность судна.

На судах промыслового флота, предназначенных для научных исследований, обучения кадров, охраны запасов объектов водного промысла, контроля за соблюдением правил рыболовства и мореплавания, к числу экипажа причисляются все лица, связанные с деятельностью этих судов.

1.3.3. Командный состав - часть экипажа судна, отнесенная к данному составу в соответствии с действующим "Уставом службы на судах флота рыбной промышленности СССР".

1.3.4. Команда - часть экипажа судна, не являющаяся командным составом.

1.3.5. Продолжительность рейса - время от момента выхода судна в рейс из порта приписки судна до момента его возвращения в порт приписки или в другой порт для смены экипажа.

1.3.6. Длина судна вычисляется, как это определено "Правилами классификации и постройки морских судов" Регистра СССР.

1.3.7. Рабочее место - место постоянного (более 50% или более 2 ч непрерывно) пребывания членов экипажа или портовых рабочих во время исполнения на судне служебных обязанностей.

1.3.8. Временное рабочее место - место доступа, необходимое для управления и контроля за работой устройств, используемое членами экипажа периодически.



ЧАСТЬ I

2. Требования по устройству и переоборудованию

2.1. Общие положения и требования

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

- каюты - предназначены для проживания и отдыха экипажа;
- общественные помещения - предназначены для организации и проведения культурно-массовых мероприятий на открытых палубах и в закрытых помещениях судна, коллективного отдыха, питания экипажа;
- помещения бытового обслуживания - предназначены для ремонта обуви и одежды, парикмахерского обслуживания и т.п.;
- помещения пищеблока - предназначены для разделки продуктов, приготовления пищи, выпечки и хранения хлеба и хлебобулочных изделий, раздачи пищи, а также для мытья столовой, чайной и камбузной посуды;
- санитарно-гигиенические и санитарно-бытовые помещения - предназначены для обеспечения личной гигиены и для санитарно-бытового обслуживания экипажа;
- помещения медицинского назначения - предназначены для амбулаторного и стационарного лечения, проведения различных лечебно-профилактических мероприятий и оказания медицинской помощи экипажу при заболеваниях и несчастных случаях;
- помещения технической эксплуатации судна - рубки, центральные посты управления, посты управления, административные помещения, лаборатории - предназначены для выполнения работ по судовождению и радиосвязи, контроля за механизмами, для ведения делопроизводства, хранения судовой документации;
- энергетические помещения - предназначены для главных и вспомогательных механизмов, котельных отделений, отделений рефрижераторных машин;
- производственно-технологические помещения - предназначены для переработки рыбы и других морепродуктов;
- грузовые помещения - предназначены для перевозки грузов;
- помещения судового снабжения - предназначены для хранения запасов провизии, судового имущества, расходных материалов и сырья, а также различных запасов для работы производственно-технологических цехов.

2.1.2. Взаимное расположение кают и помещений, в которых осуществляется рабочая деятельность экипажа, должно быть таким, чтобы члены экипажа размещались по возможности вблизи мест их постоянной работы, а также с учетом их должностных категорий.

2.1.3. Двери всех помещений должны быть снабжены надписями, определяющими назначение помещения.

2.1.4. Не разрешается использовать для кают, общественных и медицинских помещений помещения, не изолированные от воздействия высоких и низких температур, а также от проникновения высоких уровней шума, воды, испарений, газов и неприятных запахов.

2.1.5. Каюты на судах I и II категорий не должны иметь входов непосредственно с открытой палубы. На судах II категории допускается устройство входов через тамбур.

Входы в жилые каюты на судах I и II категорий не должны находиться в непосредственной близости к входам в помещения пищеблока, медицинские и санитарные помещения.

2.1.6. Все трапы в помещениях постоянного посещения экипажа должны быть расположены и устроены таким образом, чтобы пространство за трапом было легко доступно для уборки.

2.1.7. Высота судовых помещений в свету должна быть не менее 2,0 м. Для судов III и IV категорий допускается иметь высоту помещения 1,9 м, при этом светильники и воздухораспределители могут выступать не более чем на 100 мм.

2.1.8. Если на судне предусматриваются запасные места в каютах, необходимо их принимать в расчет при определении запасов питьевой и мытьевой воды, провизии и объема сточно-фановых цистерн.



2.2. Каюты

2.2.1. Для размещения экипажа на судах I, II, III категорий должны быть предусмотрены каюты с индивидуальными спальными местами по числу членов экипажа.

Для этой цели должны быть предусмотрены одно- и двухместные каюты. Для размещения экипажа на судах II и III категорий допускается оборудовать четырехместные каюты.

В технически обоснованных случаях, по согласованию с органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы, допускается на судах I категории оборудовать небольшое число четырехместных кают, на судах III и IV категорий шестиместные каюты, на учебных судах для размещения курсантов не более чем десятиместные кубрики.

Количество одно- и двухместных кают на судне и их распределение между членами экипажа в зависимости от должностного положения определяется судовладельцем.

2.2.2. Для комсостава на судах I категории могут быть предусмотрены блок-каюты, состоящие из двух и более помещений. По комфортабельности блок-каюты делятся на три класса.

Нормы площади помещений, входящих в блок-каюту, должны быть не менее, чем предусмотрено в табл. 1.

Таблица 1

Класс	Наименование помещений	Норма площади, кв. м
I	Прихожая	2,0
	Буфетная	5,0
	Салон	20,0
	Кабинет	10,0
	Спальня	8,0
II	Салон	18,0
	Кабинет	10,0
	Спальня	7,0
III	Кабинет	12,0
	Спальня	6,0

2.2.3. Нормы площади кают должны быть не менее, чем предусмотрено в табл. 2.

Таблица 2

Каюты	Норма площади, кв. м
Одноместная для комсостава	7,5
Одноместная для младшего комсостава и команды	6,0
Двухместная каюта	7,5
Трехместная каюта	10,0
Четырехместная каюта	12,0

Примечания: 1. На судах II, III, IV категорий допускается уменьшение площади одноместной каюты для комсостава до 6,5 кв. м.

2. На судах II категории допускается уменьшение площади одноместной каюты для младшего комсостава и команды до 4,5 кв. м, на судах III и IV категорий - до 4 кв. м.

3. На судах II категории допускается уменьшение площади двухместной каюты до 6,5 кв. м, на судах III и IV категорий - до 6 кв. м.

2.2.4. На судах всех категорий, оборудованных каютами, полезная кубатура на одного человека должна быть не менее 6,0 куб. м.



На судах, где по техническим условиям невозможно обеспечить полезную кубатуру 6,0 куб. м на одного человека, рекомендуется предусматривать проживание экипажа на берегу.

2.2.5. В каютах необходимо предусматривать мебель и инвентарь согласно табелю оснащения. Размеры коек, столов, стульев, шкафов, диванов и прочей судовой мебели должны соответствовать требованиям действующих стандартов.

В каютах на судах I и II категорий должны быть установлены умывальники с подводом горячей и холодной питьевой воды. Водоразборные краны должны быть оборудованы смесителями.

2.2.6. Койки в каютах могут устанавливаться не более чем в два яруса.

Для судов III и IV категорий при расположении кают в корпусе судна в районе его лекальных обводов верхняя койка может быть смещена по отношению к нижней койке не более чем на 1/3 ее ширины или длины.

2.2.7. При двухъярусном расположении коек должны быть предусмотрены устройства для удобного и безопасного доступа на верхние койки.

2.2.8. Койки должны быть расположены, как правило, таким образом, чтобы отдыхающий был направлен головой к диаметральной плоскости судна или к носу судна.

Койки, как правило, должны быть доступны по всей их длине. В отдельных случаях допускается примыкание стола или шкафа к койке, но не более чем на одну треть ее длины.

2.2.9. Койки не должны располагаться под иллюминаторами и выходными отверстиями вентиляционных труб.

2.2.10. На судах III и IV категорий при расположении коек длинной стороной вдоль борта судна необходимо, чтобы между койкой и бортом на деревянных судах и внутренней обшивкой на остальных судах оставался промежуток не менее 0,075 м. При этом борт судна в районе расположения койки должен иметь дополнительную теплоизоляцию, а по длинной стороне койки, примыкающей к борту, должен быть установлен теплоизоляционный щит высотой не менее 0,45 м.

2.2.11. На судах I категории в одно- и двухместных каютах должны быть предусмотрены диваны для отдыха с установкой их по возможности перпендикулярно к койкам.

На судах II и III категорий и в каютах с числом мест более двух установка диванов рекомендуется. При наличии диванов число стульев в каюте может быть уменьшено.

2.2.12. Для судов III и IV категорий, совершающих рейсы продолжительностью 8 ч и менее, на судне может быть предусмотрено только убежище (укрытие от непогоды). При продолжительности рейса более 8 ч, но не свыше 24, на судах могут быть оборудованы дежурные помещения для отдыха, приема пищи и укрытия от непогоды, рассчитанные на число членов экипажа, свободных от вахт.

2.2.13. Минимальный перечень оборудования помещений.

Дежурное помещение:

- плита для разогрева пищи;
- кипятильник непрерывного действия;
- холодильник;
- умывальник с подводом горячей и холодной питьевой воды;
- стол;
- стулья из расчета размещения членов экипажа, свободных от вахт;
- шкаф для хранения сухой провизии и хлеба;
- ларь для хранения овощей;
- диваны для лежания из расчета на всех свободных от вахт членов экипажа;
- шкафы или вешалки для одежды на каждого члена экипажа.

Примечание. В технически обоснованных случаях, по согласованию с органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы, допускается кипятильник непрерывного действия, холодильник и подвод горячей воды к умывальнику не оборудовать. В случае, если экипаж судна более 8 человек, должно быть выделено самостоятельное помещение для отдыха с установкой в нем диванов из расчета членов экипажа, свободных от вахт, а также шкафов или вешалок из расчета на весь экипаж.

Убежища:

- стол (допускается откидной);
- табуретки или скамейки из расчета всех членов экипажа;
- вешалки для одежды (число крючков из расчета членов экипажа).



2.3. Общие помещения

2.3.1. Все общественные помещения в зависимости от их функционального назначения разделяются на следующие группы:

Помещения для приема пищи:

- кают-компания комсостава;
- столовая команды.

Помещения для отдыха, культурно-массовых мероприятий и занятий:

- кинотеатр;
- салон отдыха;
- красный уголок;
- библиотека;
- читальня;
- класс для занятий.

Помещения для занятия спортом:

- бассейн;
- спортплощадка;
- спорткаюта.

Помещения для проведения личного досуга:

- фотокаюта;
- мастерская для индивидуальных занятий.

Номенклатура и количество общественных помещений зависит от назначения судна, количества членов экипажа, продолжительности рейса и района плавания.

Мебель и инвентарь общественных помещений предусматривается согласно таблице оснащения; размеры судовой мебели должны соответствовать требованиям стандарта.

2.3.2. На судах I категории должна быть оборудована кают-компания для комсостава.

На судах II, III, IV категорий может быть оборудована единая столовая для всего экипажа.

Количество посадочных мест принимается в соответствии с табл. 3.

Таблица 3

Наименование помещения	Количество посадочных мест
Кают-компания	100% комсостава + 2 места
Столовая:	
а) при двухсменной вахте	50% от числа питающихся в данном помещении
б) при трехсменной вахте	66% от числа питающихся в данном помещении
в) при четырехсменной вахте	75% от числа питающихся в данном помещении
Салон отдыха комсостава	50% от числа мест в кают-компании
Салон отдыха команды	50% от числа мест в столовой

Примечания: 1. В кают-компании допускается в обоснованных случаях число посадочных мест снизить до 70%.

2. Размеры обеденных столов в кают-компании и столовой команды должны обеспечивать каждому сидящему за столом место длиной не менее 0,7 м.

3. Площадь палубы в общественных помещениях предусматривается из расчета не менее 1,2 кв. м на одно место для сидения.

2.3.3. На судах всех категорий допускается оборудовать столовые самообслуживания, в этом случае число посадочных мест может быть уменьшено на 10%.



2.3.4. На судах I категории с числом экипажа свыше 200 кают-компания и салон отдыха для комсостава должны быть отдельными.

2.3.5. На судах II и III категорий красный уголок допускается располагать в одном помещении со столовой, при этом полезная площадь столовой должна быть увеличена с учетом размещения оборудования красного уголка.

2.3.6. На судах I категории с числом экипажа свыше 300 человек должен быть предусмотрен кинотеатр и салон отдыха для экипажа.

2.3.7. Кают-компания и столовые на судах I и II категорий должны располагаться так, чтобы члены экипажа, питающиеся в данной кают-компании или столовой, могли пройти в них из своих кают, не выходя на открытую палубу.

2.3.8. Расположение кают-компаний и столовых по отношению к камбузам должно обеспечивать максимальное удобство доставки готовой пищи в эти помещения. При размещении камбуза и помещений для приема пищи на разных палубах для транспортировки готовой пищи должны предусматриваться лифты-подъемники. На судах III и IV категорий при численности экипажа не более 10 человек допускается совмещение столовой с камбузом.

2.3.9. Вблизи входов в общественные помещения должны быть оборудованы вешалки или крючки для верхней одежды и головных уборов. Вблизи столовых на судах I категории с двумя жилыми надстройками должны быть оборудованы умывальники.

2.3.10. Общественные помещения должны быть звукоизолированы от жилых помещений.

2.3.11. На судах I категории, работающих в тропических районах, должен быть предусмотрен сборный бассейн. На судах I категории, вне зависимости от района плавания, на открытой палубе должна быть выделена спортплощадка, а при наличии технической возможности спорткаюта.

2.4. Санитарные помещения

2.4.1. Санитарно-бытовые помещения.

2.4.1.1. Для стирки судового белья, белья экипажа и спецодежды на судах I категории должны быть оборудованы прачечные, сушильные и гладильные помещения, а на судах II категории прачечные и сушильные. В жилых коридорах судов I и II категорий должно быть оборудовано место для глажения личного белья.

На судах I категории с числом экипажа свыше 200 человек для стирки личного белья и спецодежды должны быть предусмотрены самостоятельные прачечные, сушильные и гладильные помещения.

При меньшей численности экипажа допускается стиральную машину для личных вещей экипажа устанавливать в общесудовой прачечной.

На судах III и IV категорий при недостатке мест судовые прачечные могут не устраиваться. В таком случае администрация судна должна обеспечить стирку белья в портовых или городских прачечных, а на судах, эксплуатирующихся в комплексе с плавбазами, на плавбазах.

2.4.1.2. Вход в прачечную не должен располагаться рядом со входами в каюты, общественные, медицинские помещения и помещения пищеблока. На судах I категории рекомендуется прачечную, сушильную и гладильную выделять в самостоятельный блок.

2.4.1.3. Переборки и подволоки в прачечных должны быть покрыты влагостойким материалом, легко доступным для санитарной обработки. Палуба должна быть покрыта керамическими плитками или другими равноценными материалами. В палубе должны быть устроены шпигаты, не допускающие скопления воды. Сток грязной воды из стиральных машин, centrifуг и других устройств должен быть отведен непосредственно к шпигатам или в сточный трубопровод.

В прачечной должны быть предусмотрены нескользящие резиновые или пластиковые коврики, допускающие легкую очистку, мытье и дезинфекцию. Применение решеток из дерева не допускается.

2.4.1.4. В прачечную должна быть подведена горячая и холодная вода. Помещения прачечного блока должны иметь необходимое технологическое оборудование для стирки, сушки и глажения белья экипажа, судового белья и спецодежды. Комплектация и производительность устанавливаемого оборудования определяется в зависимости от количества экипажа.

Расположение помещений и оборудования прачечных, а также процесс обработки белья должны обеспечивать соблюдение должного санитарного режима и исключать возможность смешения чистого белья с грязным.

2.4.1.5. На судах I и II категорий должны быть предусмотрены отдельные кладовые чистого и грязного белья. Кладовые для чистого белья должны быть оборудованы стеллажами. На судах III и IV категорий допускается хранение чистого и грязного белья в отдельных шкафах.



2.4.1.6. На судах I категории с численностью экипажа более 200 человек, включая экипажи обслуживаемых судов, должна быть оборудована парикмахерская, площадь которой должна быть не менее 3,0 кв. м на одно кресло.

2.4.1.7. В помещении парикмахерской должно быть обеспечено равномерное освещение рабочих мест. Стены и потолок парикмахерской должны быть окрашены в светлые тона, пол покрыт линолеумом. Парикмахерская должна быть оборудована специальным креслом, шкафом для чистого белья, парфюмерии и инструмента, туалетным столом с зеркалом, умывальником с подводом к нему холодной и горячей воды и краном-смесителем, педальным бачком с крышкой.

2.4.1.8. Для хранения спецодежды должны быть предусмотрены индивидуальные шкафы с вентиляционной решеткой. Шкафы для хранения спецодежды должны быть установлены в специально предусмотренных помещениях-раздевалках, расположенных, по возможности, вблизи от рабочих мест.

2.4.1.9. Для сушки спецодежды на судах независимо от сушильной для белья должны быть предусмотрены сушильные для спецодежды и обуви. Помещения для сушки спецодежды и обуви должны рассчитываться исходя из численности вахты одной палубной команды и обработчиков, но быть не менее 1,5 кв. м (для судов III и IV категорий допускается уменьшение размеров сушилки для спецодежды до 1,0 кв. м).

2.4.1.10. Для палубной команды судов II и III категорий индивидуальные шкафы могут располагаться в одном блоке с сушильным помещением.

Для судов IV категории индивидуальные шкафы для спецодежды могут не предусматриваться. Хранение спецодежды может производиться в сушилке.

Для судов III и IV категорий, совершающих рейсы продолжительностью менее 4 ч, устройство сушилок для спецодежды не обязательно.

2.4.1.11. Для персонала производственно-технологических цехов должны быть предусмотрены отдельные от общесудовых раздевалки с индивидуальными шкафами для спец- и санодержды и сушильные помещения для спец-, санодержды и обуви. Эти помещения должны быть расположены рядом с производственно-технологическими цехами.

2.4.1.12. На судах I и II категорий одна из сушилок (для белья или спецодежды) должна быть приспособлена под дезинфекционную камеру.

2.4.2. Санитарно-гигиенические помещения.

2.4.2.1. Все санитарно-гигиенические помещения разделяются на две группы:

I группа - помещения индивидуального пользования (санблоки);

II группа - помещения общего пользования.

2.4.2.2. На судах всех категорий должны быть оборудованы умывальные, уборные, душевые или банные помещения в соответствии с табл. 4. Исключение могут составлять суда, совершающие рейсы не более 24 ч. На этих судах достаточно оборудовать умывальные и уборные.

Примечание. Минимальная площадь душевой секции должна составлять 0,8 кв. м, душевой кабины - 1,6 кв. м, санузла с душем, умывальником и унитазом - 3 кв. м, санузла с ванной, умывальником и унитазом - 4,3 кв. м (расстояние между ванной и противоположной переборкой должно быть не менее 700 мм; площадь кабины уборной - не менее 0,95 кв. м, двери должны открываться наружу). Эти размеры не распространяются на санузлы-модули (кабины).



Таблица 4

Оборудование помещений	Количество членов экипажа (допускаемая норма)	Примечание
- на 1 унитаз - на установку для гигиены женщин	8 50	Члены экипажа, пользующиеся отдельной уборной, в расчет не входят. Уборные, расположенные в медицинских помещениях, при пищевых блоках и в санитарно-гигиенических помещениях производственных цехов, в расчет не входят
- на 1 умывальник	8	Члены экипажа, пользующиеся умывальниками в каютах, в расчет не входят. Умывальники, расположенные в медицинских помещениях, пищевых блоках, энергетических отделениях, а также в санитарно-гигиенических помещениях производственных цехов, в расчет не входят
- на 1 место для мытья (ванна или душ)	8	Члены экипажа, пользующиеся отдельной ванной или душевой, в расчет не входят. Ванные, расположенные в медицинских помещениях, и души в санитарно-гигиенических помещениях производственных цехов в расчет не входят

2.4.2.3. На судах I категории необходимо:

- умывальные, уборные и душевые общего пользования иметь отдельные для мужчин и женщин, причем их расчет производится в зависимости от количества мужчин и женщин;
- иметь самостоятельные уборные, умывальные, душевые для персонала, обслуживающего пищевой блок, производственные цехи, и по возможности для машинной команды;
- при числе женщин в составе экипажа более 50 человек иметь отдельные помещения для личной гигиены женщин, оборудованные восходящим душем. При меньшем числе женщин допускается кабинку для личной гигиены женщин располагать в женской уборной;
- рекомендуется иметь уборную с умывальной для портовых рабочих с входом в нее непосредственно с открытой палубы;
- при медицинском блоке должны быть самостоятельные санитарно-гигиенические помещения.

2.4.2.4. На судах I и II категорий при производственно-технологических помещениях с числом одновременно работающих более 10 человек должны быть предусмотрены самостоятельные санитарно-гигиенические помещения (уборные, умывальные, душевые), рассчитанные на численность одной смены экипажа, занятого в производстве. При числе работающих 5 - 10 человек - уборная с умывальником. Эти помещения по возможности должны располагаться в непосредственной близости с производственно-технологическими помещениями.

На судах, где имеется икорное производство, вне зависимости от категории судна, вход (выход) в помещение или группу помещений, где организовано это производство, может осуществляться только через специальный санитарно-гигиенический комплекс, включающий в себя раздевалку с расположенными в ней шкафами для специальной и личной одежды, умывальные, уборные, душевые и сушильные помещения. Пользование указанным санитарно-гигиеническим комплексом членами экипажа, не занятыми в производстве икры, запрещается.

2.4.2.5. На судах I и II категории уборные, умывальные и душевые и ванны по возможности должны располагаться на каждой палубе в одном комплексе с каютами.

Количество санитарно-гигиенических помещений, располагаемых на каждой палубе, по возможности рассчитывается исходя из численности экипажа, проживающего на этой палубе.



При наличии на судне бани рекомендуется ее выделять в самостоятельный блок, расположенный рядом с прачечной, но с таким расчетом, чтобы доступ в баню из жилых помещений был без выхода на открытую палубу.

2.4.2.6. Санитарно-гигиенические помещения общего пользования на разных палубах рекомендуется располагать одно над другим. Запрещается санитарно-гигиенические помещения общего пользования размещать над каютами экипажа, помещениями медицинского назначения и пищеблока.

Уборные общественного пользования не должны располагаться рядом с пищевым и медицинским блоками или против входа в эти помещения, также в кают-компанию и столовую.

2.4.2.7. Умывальные, душевые и ванны не следует располагать в одной кабине с уборными.

Такое расположение разрешается лишь в тех случаях, когда они непосредственно относятся к одному жилому помещению или двум соседним каютам (блоку кают) и предназначены исключительно для пользования лицом, занимающим данную каюту.

Когда умывальные и уборные устраиваются в одном блоке, последние должны быть выделены в отдельные кабины.

Ванное помещение общего пользования, так же как и индивидуального, может быть оборудовано только одной ванной. Ванная должна быть расположена вдоль судна.

2.4.2.8. Рекомендуется устраивать индивидуальные душевые. Душевое помещение должно быть устроено с индивидуальной душевой секцией и раздевалкой. Между раздевальной и душевой секциями должна быть занавеска из водонепроницаемого материала. Душевая секция должна быть отделена от раздевальной комингсом.

На судах III и IV категорий умывальник и душ могут быть расположены в одном помещении.

2.4.2.9. На судах I категории с числом экипажа свыше 200 человек рекомендуется оборудовать баню.

Баня должна состоять из двух отделений: мыльного отделения и раздевальной.

Количество мест в раздевальной должно быть на 25% больше, чем в мыльной.

Необходимость устройства на судне парилки определяется проектантом по согласованию с заказчиком.

2.4.2.10. В каждой уборной общественного пользования в одной кабине может быть установлен только один унитаз.

Уборные общественного пользования, за исключением уборных с непосредственным выходом на открытую палубу, должны иметь тамбуры, отделяющие кабины с унитазами от выхода в коридор.

В тамбуре должен быть умывальник, полотенцедержатель или электрополотенце.

2.4.2.11. В кабинах уборных должны устанавливаться фаянсовые или металлические эмалированные унитазы, которые должны иметь пластмассовые сиденья. В уборных общественного пользования должны быть установлены металлические или бетонные подставки для ног высотой с унитаз.

В уборных с выходом на открытую палубу допускается установка унитазов типа "чаша гения".

Каждый унитаз должен быть оборудован промывочным приспособлением. Рекомендуется унитаз снабжать ножной педалью. В кабинах уборных должны быть установлены бачки с педальными крышками.

2.4.2.12. К душам и водоразборным кранам ванной и бани должна быть подведена холодная и горячая мытьевая вода. Все водоразборные краны должны быть оборудованы смесителями.

2.4.2.13. В умывальных, душевых и ваннах помещениях не разрешается устанавливать шкафы для специальной и санитарной одежды.

2.4.2.14. В умывальных, душевых и ваннах помещениях и банях должны быть пластиковые или резиновые коврики. Устанавливать деревянные решетки не разрешается. В туалетах, умывальных, душевых и ваннах помещениях должны быть предусмотрены штормовые поручни.

2.4.2.15. В тамбурах уборных для персонала пищеблока и производственно-технических цехов должны быть предусмотрены крючки для полотенец индивидуального пользования, крючок для санодержателя, емкость с дезраствором для обработки рук.

2.4.2.16. Все санитарно-гигиенические помещения должны располагаться в металлических водонепроницаемых выгородках, иметь стоки, обеспечивающие быстрое удаление воды.

Покрытие внутренних поверхностей этих помещений и установленное в них оборудование должно легко мыться и поддаваться дезинфекции.

2.4.2.17. Двери в помещениях умывальных должны устраиваться с комингсом и открываться при наличии коридора, как правило, внутрь умывальной. В умывальных, расположенных на открытых палубах, дверь должна открываться наружу.



2.5. Помещения медицинского назначения

2.5.1. На судах I категории с числом экипажа (включая численность экипажей обслуживаемых судов) более 200 человек должны быть предусмотрены следующие помещения:

- амбулатория;
- стерилизационная;
- операционная;
- предоперационная;
- рентгеновский кабинет;
- физиотерапевтический кабинет;
- зубоучасток;
- гинекологический кабинет (устраивается при наличии на судне более 100 человек женского персонала. При меньшем количестве допускается установка гинекологического оборудования в операционной);
- медкладовая;
- медицинская лаборатория;
- фотолаборатория;
- стационары мужской и женский;
- изоляторы;
- фотарий (исключая суда, предназначенные для работы только в тропических рейсах).

2.5.2. На судах I категории с числом экипажа менее 200 человек должны быть предусмотрены следующие помещения:

- амбулатория;
- медкладовая;
- стационар;
- изолятор;
- фотарий (исключая суда, предназначенные для работы только в тропических районах).

На судах II категории должны быть предусмотрены амбулатория и изолятор, при отсутствии медицинского персонала - санитарная каюта.

На судах III категории помещения медицинского назначения могут не устраиваться, но при наличии экипажа свыше 20 человек должна быть санитарная каюта.

2.5.3. Для судов I категории количество мест (число коек) в изоляторе и стационаре определяется в соответствии с табл. 5, исходя из численности собственного экипажа и экипажа обслуживаемых судов.

Таблица 5

Наименование помещения	Единицы измерения	Суммарная численность экипажа, человек			
		от 41 до 80	от 81 до 100	от 101 до 200	от 201 до 300
Лазарет	коек	1	2	2	3
Изолятор	однокоечных изоляторов	1	1	2	2

Примечание. На каждые 100 человек сверх 300 предусматривается дополнительно по одной койке в стационаре.

При числе женщин в составе экипажа менее 41 отдельных помещений лазарета и изолятора для них можно не устраивать.

При определении количества помещений стационара и изолятора они должны рассчитываться отдельно, исходя из численности мужского и женского персонала в составе экипажа судов.

2.5.4. Помещения медицинского назначения должны быть расположены отдельным блоком, по возможности, в средней части судна в надстройке или рубке на верхней палубе. Они должны быть



достаточно удалены и изолированы от жилых и общественных помещений, а также от помещений, предназначенных для приготовления и хранения пищевых продуктов.

При размещении помещений медицинского назначения необходимо учитывать следующие требования:

а) места расположения помещений должны возможно меньше подвергаться воздействию качки;
б) помещения не должны располагаться в непосредственной близости к источникам шума и вибрации;

в) стационар и изолятор должны иметь свободные подходы, допускающие беспрепятственную транспортировку больных на носилках;

г) вход в изолятор должен предусматриваться с открытой палубы и из судовых помещений, при этом вход с открытой палубы должен быть через тамбур.

2.5.5. Помещения медицинского назначения должны удовлетворять следующим требованиям:

а) изоляторы должны быть однокоечными с отдельным санблоком, в котором устанавливаются ванна с душем, умывальная раковина и унитаз;

б) в стационаре такой же санитарный блок может предусматриваться на весь стационар, но уборные должны устраиваться отдельно от ванной, при однокоечном стационаре допускается совмещение уборной с ванной;

в) во всех медицинских помещениях должны быть установлены умывальные раковины с подводом горячей и холодной питьевой воды со смесительным устройством. В амбулатории и предоперационной умывальники должны быть оборудованы локтевым затвором для регулирования подачи воды;

г) подходы к койкам и кушеткам в амбулатории, стационаре и изоляторе должны быть обеспечены с трех сторон;

д) койки в стационаре и изоляторе должны иметь устройство против качки и устанавливаться только в один ярус;

е) стены и потолок в операционной и предоперационной должны быть выполнены таким образом, чтобы имелась возможность осуществлять их стерилизацию, полы должны быть покрыты гладкими керамическими плитками, уложенными без зазоров.

2.5.6. Стационар и изолятор должны быть оборудованы сигнальным устройством, передающим сигналы не менее чем в два места, в которых обычно находится медицинский персонал.

2.5.7. При наличии на судне телефонной связи телефонные аппараты должны быть установлены в каюте врача и в амбулатории.

2.5.8. Рекомендуется каюту врача располагать вблизи помещений медицинского назначения.

2.5.9. Помещения медицинского блока должны оснащаться оборудованием в соответствии с табелем оснащения, утвержденным Минздравом СССР.

2.5.10. Требования к проектированию и оборудованию фотариев изложены в "Гигиенических требованиях к проектированию облучательных ультрафиолетовых установок и правилах их эксплуатации на судах морского, речного и промыслового флота", N 1432-76 (приложение N 1 - не приводится).

2.6. Помещения пищеблока и продовольственные кладовые

2.6.1. Общие положения.

2.6.1.1. Все помещения пищеблока в зависимости от их функционального назначения разделяются на три группы:

- камбузные помещения (камбузы, пекарни, расходные кладовые);
- подготовительные помещения (заготовочные, овощемойки, посудомоечные камбузной посуды);

- раздаточные (буфетные блоки, состоящие из буфетных и посудомоечных).

2.6.1.2. Устройство помещений пищеблока должно предусматриваться на всех судах, за исключением судов, характер работы которых позволяет экипажу проживать на берегу.

2.6.1.3. На судах III и IV категорий с продолжительностью рейса не более 24 ч допускается не устраивать камбузные помещения. На этих судах с продолжительностью рейса свыше 8 ч должна быть предусмотрена возможность подогрева или приготовления пищи в дежурном помещении.

На судах с продолжительностью рейса до 8 ч включительно горячая пища может браться в термосах, которые должны быть в снабжении судна.

2.6.1.4. Устройство камбузных и подготовительных помещений должно предусматриваться в зависимости от категории судов в соответствии с табл. 6.

Таблица 6

Помещения	Суда I категории с числом экипажа, человек			Суда I категории с числом экипажа менее 80 человек и суда II и III категории
	от 200 и выше	от 100 до 200	от 80 до 100	
Камбуз	+	+	+	+
Пекарня	+	+	-	-
Расходные кладовые:				
камбуза	+	+	+	+ <*>
хлеба	+	+	-	-
муки	+	+	-	-
Заготовочные:				
общая	-	-	+	+ <***>
мяса	+ <****>	-	-	-
мяса и рыбы	+	+	-	-
овошей	+	+	-	-
Помещение картофелечистки	+	+	+	+
Посудомоечная камбуза	+	+	-	-
Помещение мусороприемника	+	+	+	

<*> При числе экипажа менее 40 человек можно не устраивать.

<***> При числе экипажа менее 60 человек можно не устраивать.

<****> Устраивать при числе экипажа свыше 300 человек.

2.6.1.5. При смежном расположении посудомоечных камбузной посуды и заготовочных помещений, камбуза и картофелечистки допускается применение полупереборков, разделяющих эти помещения.

2.6.1.6. Устройство раздаточных (буфетных блоков) должно предусматриваться при кают-компаниях и столовых на судах с количеством экипажа более 50 человек, при этом для каждой кают-компании (столовой) предусматривается отдельный буфетный блок. Устройство общего буфетного блока разрешается только для судов с числом экипажа менее 50 человек. При числе посадочных мест в столовой или кают-компании менее 100 допускается совмещение в одном помещении буфетной и посудомоечной.

2.6.1.7. Помещения пищеблока должны располагаться в непосредственной близости друг от друга таким образом, чтобы обеспечивать поточность технологического процесса приготовления пищи, сбора и мытья грязной посуды.

2.6.1.8. Заготовочные и овощемойка должны располагаться рядом с камбузом с обеспечением удобной доставки продуктов из кладовых.

2.6.1.9. Рекомендуются такое взаимное расположение камбуза и раздаточной или столовой, при котором раздача пищи производилась бы непосредственно через окно или дверь на камбуз. В случае расположения камбуза и столовой на разных палубах необходимо устанавливать лифты для доставки пищи.

Лифты должны быть оборудованы средствами двусторонней связи.



2.6.1.10. Посудомоечная должна располагаться смежно с помещениями столовой или раздаточной (буфетной) и камбузом.

2.6.1.11. Производственные и посудомоечные мойки должны быть гладкими, из нержавеющей стали или другого материала, разрешенного Министерством здравоохранения СССР для этих целей.

При присоединении ванн к сточной системе должны быть предусмотрены воздушные разрывы.

2.6.1.12. Ванны и раковины должны иметь подводку горячей и холодной питьевой воды и гибкий шланг с душевой насадкой.

2.6.1.13. Помещения пищеблока не должны быть проходными в помещения другого назначения.

2.6.1.14. Помещения пищеблока должны быть оборудованы шпигатами, обеспечивающими быстрое удаление воды с палубы.

2.6.1.15. На всех судах, кроме судов III и IV категорий, совершающих рейсы продолжительностью 8 ч и менее, должны быть установлены электрокипятильники, причем так, чтобы члены команды имели возможность в любое время получить кипяток, не заходя в помещения пищеблока.

2.6.2. Камбуз.

2.6.2.1. Расположение оборудования в камбузе должно быть таким, чтобы исключить встречи потоков сырых и готовых продуктов и их загрязнение.

2.6.2.2. Номенклатура и производительность оборудования камбуза принимается в зависимости от численности экипажа судна.

2.6.2.3. Камбузная плита должна быть на электрическом или газовом отоплении. Плита должна устанавливаться поперек судна по возможности в диаметральной плоскости таким образом, чтобы подход к ней был возможен не менее как с трех сторон и была обеспечена возможность чистки плиты со всех сторон. Плита должна быть оборудована приспособлениями для установки противощтормовых бортиков.

При отсутствии хлебопекарной печи духовой шкаф камбузной плиты используется для выпечки хлеба.

2.6.2.4. Для обработки овощей, мяса и рыбы должны быть предусмотрены отдельные столы и ванны.

2.6.2.5. Столы для разделки продуктов должны быть покрыты нержавеющей сталью без видимых швов.

2.6.2.6. Для мытья камбузной посуды на камбузе должна быть предусмотрена мойка.

2.6.2.7. На камбузе должен быть установлен умывальник для мытья рук, оборудованный краном-смесителем.

2.6.2.8. Посуда для приготовления пищи должна иметь плотно закрывающиеся крышки и прочно укрепленные ручки, размеры посуды должны обеспечивать необходимую вместимость при высоте наполнения, не допускающей расплескивания во время качки.

2.6.3. Хлебопекарня.

2.6.3.1. Хлебопекарный блок должен состоять из хлебопекарни и кладовой выпеченного хлеба.

2.6.3.2. В хлебопекарном блоке должно быть расположено хлебопекарное оборудование: хлебопекарная печь, вибросито, тестомесильная машина (производительностью не менее суточной потребности экипажа в хлебе), столы для расстойки теста, стеллажи для выпеченного хлеба, мойка для посуды, раковина для мытья рук.

2.6.3.3. При расположении хлебопекарного оборудования в камбузе площадь его должна быть соответственно увеличена.

2.6.4. Раздаточные (буфетные).

2.6.4.1. При раздельном расположении раздаточной и камбуза для раздаточной должно быть предусмотрено специальное помещение, смежно расположенное со столовой или кают-компанией.

2.6.4.2. Оборудование раздаточной должно состоять из столов для чистой и грязной посуды, шкафов или полок для хранения посуды и электрокипятильника.

При удалении столовой и кают-компании от камбуза во всех обслуживаемых их раздаточных (буфетных) должны быть также установлены мармиты, электроплиты, электрокипятильники, электрохолодильники, раковины для мытья рук и трехгнездная мойка для мытья посуды (в случае совмещения раздаточной и посудомоечной).

2.6.5. Посудомоечные.

2.6.5.1. В посудомоечной должно быть два окна: одно - для приема грязной посуды, второе - для выдачи на камбуз или в раздаточную чистой посуды.

2.6.5.2. В посудомоечных на судах I категории с численностью экипажа свыше 100 человек должны, как правило, устанавливаться посудомоечные машины.



2.6.5.3. Посудомоечные должны быть оборудованы мойками, сушильными шкафами, шкафами или полками для хранения чистой посуды.

Взаимное расположение столов для посуды и моек должно обеспечивать поточное продвижение посуды во время ее мытья.

2.6.5.4. Мойки для посуды должны быть с тремя отделениями, за исключением судов III и IV категорий, на которых допускается устанавливать мойки с двумя отделениями. На судах IV категории при числе экипажа менее 8 человек допускается устанавливать мойки с одним отделением.

2.6.5.5. В посудомоечной должен быть установлен бачок с педальной крышкой для сбора пищевых отходов. Утилизация пищевых отходов должна производиться согласно разделу 3.5.

2.6.6. Продовольственные кладовые.

2.6.6.1. На всех судах, на которых производится приготовление пищи для экипажа, в зависимости от категории судна должен быть предусмотрен состав продовольственных кладовых в соответствии с табл. 7.

Таблица 7

Наименование кладовых	Категории судна		
	I	II	III и IV
Охлаждаемые:			
- мяса, птицы и мясопродуктов	+	+	+
- рыбы	+	+	+
- масла и жиров	+	+	+
- овощей и фруктов	+	+	+
- соленой и консервированной провизии	+	+	+
Неохлаждаемые:			
- сухой провизии и муки	+	+	-
- муки	+	-	-

Примечания: 1. На судах I категории, на которых регулярное возобновление продовольственных запасов может производиться один раз в три и более месяцев, к составу кладовых следует добавить следующие отдельные кладовые:

- охлаждаемую кладовую яиц и молочных продуктов;
- охлаждаемую кладовую для отдельного хранения соленой и консервированной провизии;
- охлаждаемую кладовую для хранения напитков;
- охлаждаемую кладовую для картофеля.

2. Кладовая рыбы может не устраиваться на рыбодобывающих судах.

3. 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 и сухих продуктов в ларях без устройства кладовых.

На судах IV категории с длительностью рейса менее 24 ч для скоропортящихся продуктов должен быть предусмотрен холодильный шкаф.

2.6.6.2. Продовольственные кладовые рекомендуется располагать по возможности вблизи камбуза и предусматривать между ними короткие и удобные коммуникации.

При устройстве кладовых на разных палубах они должны по возможности размещаться по вертикали друг над другом с тем, чтобы для приема и перемещения провизии можно было установить подъемные устройства. На судах I категории при расположении камбуза и кладовых на разных палубах устройство механизированной подачи продовольствия обязательно.

2.6.6.3. Охлаждаемые кладовые должны быть расположены в одном блоке. Кладовые с минусовыми температурами должны быть оборудованы общим теплоизолированным тамбуром.



2.6.6.4. При отсутствии на судне камеры для размораживания мяса тамбур кладовых рекомендуется приспособлять для размораживания мяса и мясопродуктов, для этого его площадь должна быть увеличена на величину производственного стола.

2.6.6.5. Расчетные температурные режимы хранения продовольственных кладовых должны поддерживаться в соответствии с табл. 8.

Таблица 8

Наименование кладовых	Температурный режим, °С			
	при хранении до 1 мес.	при хранении от 1 до 2 мес.	при хранении до 6 мес.	при хранении от 6 мес. и более
Мяса и мясопродуктов	-8	-10	-12	-15
Рыбы	-8	-10	-12	-12
Масла и жиров	-2	-4...-6	-4...-6	-6
Яиц и молочных продуктов	-1...0	-1...0	-1...0	-1...0
Овощей, фруктов и картофеля	+4	+2	+2	+2
Соленой и консервированной провизии	+4	+2	+2	+2
Напитков	+4...+6	+3...+4	+3...+4	+3
Совместного хранения различных скоропортящихся продуктов	-2...-4	-4...-6	-4...-6	-
Камера для размораживания	Регулируемая температура в пределах +5...+16			

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

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

2.6.6.6. Вместимость продовольственных кладовых должна обеспечивать хранение продуктов для экипажа по приведенным ниже расчетным нормам на весь период автономности судна, а также хранение продуктов, предназначенных для реализации в судовой лавке, и хранение неприкосновенного запаса провизии.

Расчетные суточные нормы продуктов на одного члена экипажа должны приниматься в соответствии с табл. 9.



Таблица 9

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, сыр, творог, сметана, яйца и др.	0,250
Овощи, картофель	0,950
Фрукты	0,250
Продукты, хранящиеся в кладовых соленых и консервированных продуктов	
Соленые огурцы, квашеная капуста и т.п.	0,100 - 0,120
Напитки	0,400
Продукты, хранящиеся в неохлаждаемых кладовых	
Хлеб и хлебобулочные изделия	0,600
Сухие продукты	
Мука	0,480
Сахар, крупа, макароны, соль, чай, кофе, кондитерские изделия	0,250

2.6.6.7. Рекомендуемые нормы загрузки продовольственных кладовых представлены в табл. 10.

Таблица 10

Наименование кладовых	Норма загрузки 1 куб. м объема кладовой, кг/куб. м	Норма загрузки 1 кв. м площади кладовой, кг/кв. м
Охлаждаемые продукты		
Кладовая мяса и мясопродуктов	125	250
Кладовые рыбы, масла и жиров, яиц и молочных продуктов	150	300
Кладовые овощей и картофеля, фруктов, напитков	200	400
Кладовые совместного хранения разных скоропортящихся продуктов	125	250
Неохлаждаемые кладовые		
Кладовая сухой провизии без хранения в ней муки	125	250
Кладовая сухой провизии с совместным хранением муки	150	300
Кладовая муки с хранением ее в штабелях	500	1000
Кладовая хлеба	125	250
Кладовая расходной провизии	100	200



Примечание. Нормы загрузки на 1 кв. м установлены из расчета высоты кладовых в свету 1800 - 1900 мм.

Количество пищевых продуктов Н, подлежащих хранению в кладовых, устанавливается путем расчета:

$$H = P \times L \times R,$$

где:

P - суточная норма продуктов на 1 чел. (табл. 9);

L - число членов экипажа (пассажиров);

R - количество дней плавания до ближайшего порта, где будет пополнен запас провизии.

2.6.6.8. При определении площадей продовольственных кладовых на судне расчетные грузовые площади, полученные исходя из норм загрузки, должны быть увеличены с учетом проходов, расстояния от оборудования до стен и охлаждающих батарей. Коэффициенты увеличения кладовых приводятся в табл. 11.

Таблица 11

Расчетная 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 + 1,8
От 6,0 до 10,0	1,5 + 1,7	1,4 + 1,6
От 10,0 и выше	1,4 + 1,6	1,3 + 1,5

2.6.6.9. Продовольственные кладовые должны быть оборудованы ларями, закромами, стеллажами, шкафами, штангами с крючьями, палубными решетками и прочим необходимым оборудованием.

Охлаждаемые кладовые, кроме того, должны быть оборудованы термометрами, обеспечивающими возможность определения температуры кладовой, не входя в нее. Запрещается применять ртутные термометры.

В кладовой расходной провизии должен быть установлен холодильный шкаф.

В кладовой хлеба должны быть установлены стеллажи или шкафы с дверками и вентиляционными решетками для раздельного хранения черного и белого хлеба.

В тамбуре охлаждаемых кладовых должны быть установлены весы и колода для разрубки мяса, а также предусмотрен подвод холодной и горячей питьевой воды с гибким шлангом для мытья кладовых.

При отсутствии тамбура подача холодной и горячей воды в кладовые должна производиться гибким шлангом из коридора, весы и колода могут устанавливаться в тупике коридора продовольственных кладовых.

2.6.6.10. Лари для сухих продуктов внутри должны быть обиты листовой нержавеющей сталью или другим материалом, допущенным для этих целей.

Крючки для подвеса мясных туш должны быть из нержавеющей стали.

Холодильные кладовые должны быть окрашены изнутри в белый цвет с обязательной пропайкой или проклейкой стыков обшивочного материала. Палуба должна быть покрыта керамическими плитками и оборудована шпигатами.

2.6.7. Судовые лавки.

2.6.7.1. На судах I категории с численностью экипажа до 200 человек продажа продовольственных товаров должна производиться по системе заказов. Для подготовки пищевых продуктов для индивидуальной реализации на судне должно быть предусмотрено отдельное помещение, оборудованное холодильником, столом и весами.



2.6.7.2. На судах I категории с численностью экипажа 200 человек и выше должно быть предусмотрено отдельное помещение для судовой лавки со смешанной или специализированной формой торговли.

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

а) торговый зал;

б) помещение для кратковременного хранения и подготовки продовольственных товаров к реализации;

в) помещение для хранения промышленных товаров.

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

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

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

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

2.7. Помещения технической эксплуатации судна

2.7.1. Рулевые рубки.

2.7.1.1. В рулевых рубках рекомендуется обеспечивать максимальный круговой обзор, при расположении окон необходимо избегать "мертвых пространств". В рулевых рубках необходимо предусматривать установку стеклоочистителей, приспособлений против отпотевания стекол и откидные светофильтры (желательно зеленого цвета).

2.7.1.2. Рекомендуется совмещать штурманскую рубку с рулевой рубкой.

2.7.1.3. При оборудовании рулевой рубки рекомендуется соблюдать следующие эргономические требования:

- все органы управления и индикаторы (приборы управления) оформлять в виде пульта управления, который должен отвечать требованиям п. 2.7.3.3 настоящих Правил;

- шкалы приборов оборудовать регулируемой подсветкой красного цвета для облегчения темновой адаптации;

- органы управления должны быть расположены так, чтобы ими не загромождались шкалы приборов, расположенных на пульте;

- штурвал или кнопки индикаторов должны располагаться на высоте от 1000 до 1200 мм от палубы;

- движение органа управления должно отвечать логике движения объекта или направлению изменения на индикаторе.

2.7.1.4. Рабочее место рулевого должно оборудоваться опорой для спины в виде стойки, регулируемой по высоте.

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

2.7.2. Радиорубки.

2.7.2.1. На судах, где имеются радиорубки, пульт управления с контрольной аппаратурой следует устанавливать в помещении радиорубки, а передатчик ВЧ, фидерные линии и коммутирующие устройства выносить в специально экранированное помещение.

2.7.2.2. При отсутствии дистанционного управления рекомендуется размещать передатчики таким образом, чтобы передние панели, достаточно эффективно экранированные, находились в помещении радиорубки, а корпус передатчика с ВЧ фидером размещался за экраном.

2.7.2.3. Помещения радиорубки не должны быть смежными с жилыми и по возможности служебными помещениями; фидерные линии не должны проходить через жилые и служебные помещения.

2.7.3. Посты управления.

2.7.3.1. На судах I категории рекомендуется предусматривать изолированные 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 (кондиционирования) для обеспечения комфортного микроклимата в соответствии с требованиями п. п. 3.1.1.3 и 3.1.1.5 настоящих Правил. Размеры помещений ЦПУ и ПУХУ должны быть достаточными для размещения в них необходимого оборудования и вахтенного персонала.



2.7.3.2. Все органы управления и системы индикации рекомендуется сгруппировать на пульте управления по функциональному признаку и расположить таким образом, чтобы обеспечить наибольшее удобство при работе с ними и возможность эффективного контроля за их показателями при наименьшем напряжении внимания, зрения и слуха работающих и достаточном обзоре окружающей обстановки.

2.7.3.3. Для рациональной организации рабочего места и пультов управления рекомендуется следующее:

- высота пульта управления со стороны оператора должна быть не менее 1000 мм;
- все средства индикации на пульте управления должны располагаться в зоне видимости оператора (вахтенного) под углом не более 100 градусов, отдельно расположенные средства индикации должны находиться на высоте 800 - 1800 мм;
- наиболее важные индикаторы по управлению двигателями необходимо размещать в центральной части пульта управления;
- поверхность пульта управления должна быть матовой;
- указатели работы различных судовых систем должны иметь световой индикатор, отражающий состояние работы системы.

2.7.3.4. Контрольные и сигнальные устройства (индикаторы), приборы контроля механизмов МКО должны иметь соответствующую подсветку, а все звуковые сигналы, кроме сирены, должны дублироваться на световом (мигающие индикаторы) табло.

2.8. Помещения энергетических отделений

2.8.1. Оборудование в машинно-котельных и рефрижераторных отделениях должно размещаться с учетом обеспечения удобного обслуживания и безопасного доступа к нему.

На временных рабочих местах высота производственных помещений должна быть не менее 1900 мм, постоянных - 2000 мм.

Источники лучистого тепла, шума, вибрации рекомендуется размещать в отдельных помещениях или специальных выгородках (дизель-генераторы, вспомогательные котлы и т.д.).

2.8.2. Сепараторы и фильтровальные установки (при использовании тяжелого топлива) рекомендуется размещать в отдельных помещениях (выгородках).

2.8.3. На судах I и II категорий, где из-за недостаточности площади МКО не представляется возможным вынести пульты управления в закрытые тепло- и звукоизолированные, хорошо вентилируемые помещения, следует предусматривать противозумовые кабины.

2.8.4. В машинно-котельных и рефрижераторных отделениях судов I категории должны быть установлены раковины с подводом горячей и холодной питьевой воды. На судах II категории это рекомендуется.

2.8.5. Фланцевые соединения и арматура трубопроводов, являющихся источниками лучистого тепла, должны иметь съемную теплоизоляцию.

2.9. Производственно-технологические помещения и помещения для хранения и перевозки продуктов промысла

2.9.1. Все помещения, в которых производится обработка объектов промысла (рыбы, морепродуктов и пр.), а также хранение и перевозка полуфабрикатов или готовой продукции, должны отвечать требованиям настоящих Правил и действующим технологическим инструкциям на изготовление и условия хранения рыбопродуктов.

2.9.2. Планировка производственно-технологических помещений и помещений для хранения и перевозки рыбопродукции должна исключать влияние микроклимата каждого из этих помещений на микроклимат соседних помещений, в которых проживают, работают или могут пребывать длительное время члены экипажа судна.

2.9.3. Планировка производственно-технологических и всех других помещений должна исключать необходимость прохода через производственно-технологические помещения персонала, не участвующего в процессах производства.

Для производственного персонала должны быть предусмотрены самостоятельные санитарно-бытовые и санитарно-гигиенические помещения в соответствии с п. п. 2.4.1.11 и 2.4.2.4.

2.9.4. Планировка производственно-технологических помещений, расположение оборудования, конструкция опорных элементов и фундаментов оборудования должны обеспечивать возможность санитарной обработки помещений и оборудования.



Все производственно-технологические помещения должны быть оборудованы эффективной системой удаления сточных вод. Прокладка сточных труб в цехах запрещается.

2.9.5. Для санитарной обработки палуб во всех производственно-технологических помещениях на судах I и II категорий должен быть предусмотрен подвод горячей и холодной заборной воды.

В необходимых случаях, если это оговорено в инструкциях по эксплуатации машин и аппаратов, для их санитарной обработки должен быть предусмотрен подвод пара.

2.9.6. Помещения, в которых расположены льдогенераторы, рекомендуется располагать в непосредственной близости к местам потребления льда. Во избежание загрязнения лед следует транспортировать с помощью закрытых механизированных средств транспорта.

2.9.7. Для производства икры должно быть выделено специальное помещение с необходимыми производственными, вспомогательными отделениями и бытовыми помещениями в соответствии с п. 2.4.2.4.

2.9.8. Стены икорного цеха должны быть облицованы керамической плиткой или окрашены масляной краской светлых тонов. Палуба в икорных цехах должна быть покрыта гладкой метлахской плиткой (использование ребристой метлахской плитки в помещениях икорного цеха запрещается).

2.9.9. Покрытие столов для разделки рыбы и выемки икры, инвентарь - решетки, грохотки, ванны и т.п. - должны быть изготовлены из материалов, допущенных Министерством здравоохранения СССР для этих целей.

При производстве икры минтая необходимо предусматривать инспекционные прозрачные столы с искусственной подсветкой.

2.9.10. При монтаже производственно-технического оборудования и взаимной его увязке в технологической линии, а также при приготовлении и установке оборудования (разделочные столы, бункеры, чаны, ванны и т.п.), различных транспортирующих устройств (транспортеры, элеваторы, тетки) и т.п. должны соблюдаться следующие условия:

2.9.10.1. При планировке размещения оборудования в производственно-технологических помещениях должна исключаться возможность попадания отходов обработки в полуфабрикат или готовую продукцию.

2.9.10.2. Устройства для подъема и перемещения деталей и узлов оборудования при ремонте, по возможности, должны размещаться таким образом, чтобы в случае ремонта какого-либо участка исключалось перемещение ремонтируемых деталей над местами обработки и транспортировки сырья, полуфабриката или готовой продукции на участке производства, оставшемся в рабочем состоянии.

2.9.10.3. Высота рабочей поверхности рыбообделочных столов и движущихся сортировочных транспортеров должна быть обеспечена в зависимости от роста человека согласно номограмме (рис. 1 - не приводится). Регулировка высоты может осуществляться с помощью подножных решеток.

2.9.10.4. Покрытия рабочих столов должны быть гладкими, из нержавеющей сталей или синтетических материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения СССР для контакта с пищевыми продуктами.

Для разделки рыбы могут использоваться доски из твердых пород дерева.

2.9.10.5. Санитарно-обработанная и подсушенная консервная тара (банки) должна подаваться непосредственно к набивочным машинам или к местам укладки рыбы. При транспортировке должна быть исключена возможность загрязнения тары.

2.9.10.6. Во всех производственно-технологических помещениях раковины, к которым проводится холодная и горячая питьевая вода, должны быть оборудованы кранами-смесителями.

2.9.10.7. Трубопроводы для транспортировки пищевых продуктов, жира и белковых фракций должны быть разъемными.

2.9.10.8. Бункеры, чаны, ванны и другие емкости для сырья и полуфабриката готовой продукции должны иметь гладкие поверхности, обеспечивающие легкость и простоту их очистки, мойки и дезинфекции.

2.9.10.9. В составе рыбомучных установок должны предусматриваться специальные устройства, в максимально возможной степени ограничивающие выброс в атмосферу мучной пыли и выделение неприятных запахов.

2.9.10.10. Расфасовочно-упаковочный участок РМУ должен быть оборудован местной вытяжной вентиляцией с улавливанием мучной пыли.



2.10. Защита судовых помещений от грызунов

2.10.1. На всех судах для защиты от грызунов необходимо предусматривать следующие мероприятия:

а) избегать создания укрытых, трудно просматриваемых мест в трюмах, помещениях пищевого блока, рундуках, ящиках для хранения инвентаря, основаниях площадок для бухт канатов, цепей и т.п., а также отверстий в фундаментах кнехтов, палубных механизмов и т.п.;

б) предусматривать обивку металлическими листами деревянных покрытий, которые могут быть повреждены крысами (низ дверей, крышки, внутренние стенки и дно провизионных ларей и т.п.);

в) предусматривать сетки на выходных отверстиях приточной и вытяжной вентиляции. Сетка должна иметь сечение проволоки не менее 1,0 - 1,25 мм, а размеры ячеек не более 12,5 мм, сетка должна быть вязаная либо штампованная.



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: температуры, относительной влажности, скорости движения воздуха и средней радиационной температуры ограждений и оборудования.

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

В качестве показателя средней радиационной температуры принимается алгебраическая разность между температурой воздуха помещений и средней температурой ограждений - подволока, переборок и палубы <*>.

<*> Разность между температурой воздуха помещений и температурой ограждений должна быть в холодный период не более 4 ёС, а в теплый - не более 3 ёС.

Нормируемый показатель средней радиационной температуры обеспечивается соответствующей тепловой изоляцией ограждений. Сочетание всех четырех параметров, характеризующих микроклиматические условия, может быть выражено значением результирующей температуры (ёРТ).

3.1.1.3. При оборудовании судовых помещений системами отопления и вентиляции микроклиматические условия должны соответствовать указанным в табл. 12. Относительная влажность принимается в случае организации системы зимнего кондиционирования воздуха.

Таблица 12

МИКРОКЛИМАТИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ В СУДОВЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ ПРИ РАБОТЕ СИСТЕМ ВЕНТИЛЯЦИИ И ОТОПЛЕНИЯ

Назначение помещений	Зимний период			Летний период	
	температура воздуха, ёС	относительная влажность, %	скорость движения воздуха, м/с	температура воздуха, не выше наружной расчетной температуры воздуха, ёС	скорость движения воздуха, м/с (не более)
1	2	3	4	5	6
Каюты	20	40 - 60	0,15 - 0,25	5	0,5
Общественные помещения: столовые, салоны отдыха, кинозал	20	40 - 60	0,15 - 0,25	5	0,5
Спорткаюты	16	40 - 60	-	5	-
Помещения проходные:	18	-	-	-	-



закрытые палубы, вестибюли, коридоры						
Санитарно-бытовые помещения: прачечные-гладильные	Не ниже 16	-	0,15 - 0,5	8		0,5
парикмахерские	20	40 - 60	0,15 - 0,25	5		-
кладовые чистого и грязного белья	Не ниже 16	-	-	-		-
сушильные	45	-	-	-		-
Санитарно-гигиенические помещения: душевые и ванны общественного пользования	20	-	-	-		-
бани и раздевальные при них	25	-	-	-		-
Помещения медицинского назначения	20	40 - 60	0,15 - 0,25	5		0,5
Операционные	25	40 - 60	0,15 - 0,25	5		0,5
Помещения пищевого блока: камбуз, пекарня	Не ниже 16	40 - 60	0,15 - 0,25	8		0,7
заготовительные помещения (разделочные мяса, рыбы и овощей), помещения картофелечистки	Не ниже 16	40 - 60	0,15 - 0,25	5		0,5
Помещения технической эксплуатации судна: рулевые рубки	16	40 - 60	0,15 - 0,25	5		0,5
штурманские рубки (отдельно расположенные радио- и телерубки)	20	40 - 60	0,15 - 0,25	5		0,5
агрегатные радиооборудования и электронavigационных приборов и другие аналогичные помещения	16	-	-	8		0,5
канцелярии и другие аналогичные помещения	20	40 - 60	0,15 - 0,25	5		0,5



На рабочих площадках у постов управления механизмами при отсутствии ЦПУ	Не ниже 12 (при неработающих механизмах)	-	-	8	1,5
На рабочих площадках у постов управления механизмами при дистанционном управлении механизмами и теплосиловым оборудованием из ЦПУ	-"-	-	-	10	1,5
Мастерские и другие служебные помещения, где расположены механизмы, оборудование, аппаратура без значительного тепловыделения	16	40 - 60	0,15 - 0,25	8	1,0
ЦПУ	20	40 - 60	0,15 - 0,25	5	0,8
Хозяйственные кладовые	10 - 16	-	-	-	-
Производственно-технологические помещения без тепловыделений: цехи сортировки, разделки	17	40 - 60	Не более 0,2	5	0,7
помещение расфасовки жира, посольный цех, цех пресервов					
помещение концентрата рассола, моечно-расфасовочный цех и др.					
Производственно-технологические помещения с тепловыделениями: витаминовый цех, помещение автоклавов, жиротопенный цех, рыбомучной, помещение для подготовки бочек и др.	20	40 - 60	Не более 0,5	8	1,5

Примечания: 1. В холодный период воздух, подаваемый в жилые, общественные и служебные помещения, должен подогреваться до температуры, нормируемой для данного помещения.



2. Данные нормы не распространяются на производственно-технологические помещения, в которых технологический процесс переработки морепродуктов требует специального температурного режима.

3.1.1.4. При оборудовании кают, общественных и медицинских помещений системами круглогодичного кондиционирования воздуха микроклиматические условия должны соответствовать значениям результирующих температур, указанных в табл. 13.

Таблица 13

КОМПЛЕКСНЫЕ ВЕЛИЧИНЫ МИКРОКЛИМАТА
В ГРАДУСАХ РЕЗУЛЬТИРУЮЩИХ ТЕМПЕРАТУР (ёРТ)

Районы плавания	Периоды года	
	летний	зимний
1. До 30ё сев. и южн. шир.	24,1	-
2. От 30 до 45ё сев. и южн. шир.	23,2	19,2
3. От 45 до 60ё сев. и южн. шир.	19,7	18,1
4. Более 60ё сев. и южн. шир.	20,5	19,0
5. Для судов неограниченного плавания	24,1	18,1

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/с;
- радиационная температура (средняя температура ограждений) определяется из расчетов теплоизоляции помещений;
- температура воздуха (конвекционная) помещений определяется из комплексного значения нормы в ёРТ по номограмме и принимаемых величин относительной влажности и подвижности воздуха.

Для расчетов составляющих параметров микроклимата следует пользоваться рекомендованной методикой, изложенной в приложении N 2 - "Санитарные нормы параметров воздушной среды морских судов, оборудованных системами кондиционирования воздуха", N 1184-74 (не приводится).

3.1.1.5. При оборудовании систем кондиционирования воздуха в помещениях технической эксплуатации судна, в постах управления и рабочих помещениях энергетического отделения и камбузе микроклиматические условия в летний период должны соответствовать величинам, указанным в табл. 14.



**МИКРОКЛИМАТИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ
В ПОМЕЩЕНИЯХ ТЕХНИЧЕСКОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ СУДНА
И ЭНЕРГЕТИЧЕСКИХ ОТДЕЛЕНИЯХ ПРИ РАБОТЕ СИСТЕМ
КОНДИЦИОНИРОВАНИЯ ВОЗДУХА**

Наименование помещений	Район плавания (летний период)														
	до 30° сев. или южн. шир.			от 30 до 45° сев. или южн. шир.			от 45 до 60° сев. или южн. шир.			более 60° сев. или южн. шир.			для судов неограниченного района плавания		
	температура воздуха, °С	скорость движения воздуха, м/с	относительная влажность, %	температура воздуха, °С	скорость движения воздуха, м/с	относительная влажность, %	температура воздуха, °С	скорость движения воздуха, м/с	относительная влажность, %	температура воздуха, °С	скорость движения воздуха, м/с	относительная влажность, %	температура воздуха, °С	скорость движения воздуха, м/с	относительная влажность, %
Помещения технической эксплуатации судна (агудманские рубки и радиорубки, на рабочих местах в рулевых рубках)	25	до 0,5	50 +/- 10	23	до 0,5	50 +/- 10	22	0,2 - 0,3	50 +/- 10	20	0,2	50 +/- 10	25	до 0,5	50 +/- 10
Изолированные посты управления МКО (ШУ)	25 - 28	0,5 - 1,0	50 +/- 10	22 - 25	0,3 - 0,5	50 +/- 10	22 - 23	0,3 - 0,5	50 +/- 10	20 - 22	0,2 - 0,3	50 +/- 10	Не выше 28	0,5 - 1,0	50 +/- 10
Энергетические отделения на рабочих местах постов управления механизмами при отсутствии ШУ, камбуз	25 - 28	1,0 - 1,5	50 +/- 10	25 - 28	1,0 - 1,5	50 +/- 10	Не выше 25	Не более 1,0	50 +/- 10	Не выше 25	Не более 1,0	50 +/- 10	25 - 28	1,0 - 1,5	50 +/- 10

3.1.1.6. При оборудовании производственно-технологических цехов системами кондиционирования воздуха расчетные температуры, относительная влажность и скорость движения воздуха на постоянных рабочих местах должны соответствовать величинам, указанным в табл. 15.

Таблица 15

**МИКРОКЛИМАТИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ
НА РАБОЧИХ МЕСТАХ В ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ
ПОМЕЩЕНИЯХ ПРИ РАБОТЕ СИСТЕМ КОНДИЦИОНИРОВАНИЯ ВОЗДУХА**

Наименование помещений	Район плавания (летний период)														
	до 30° сев. или южн. шир.			от 30 до 45° сев. или южн. шир.			от 45 до 60° сев. или южн. шир.			более 60° сев. или южн. шир.			для судов неограниченного района плавания		
	температура воздуха, °С	скорость движения воздуха, м/с	относительная влажность, %	температура воздуха, °С	скорость движения воздуха, м/с	относительная влажность, %	температура воздуха, °С	скорость движения воздуха, м/с	относительная влажность, %	температура воздуха, °С	скорость движения воздуха, м/с	относительная влажность, %	температура воздуха, °С	скорость движения воздуха, м/с	относительная влажность, %
Производственно-технологические помещения: с тепловыделениями на рабочих местах	Не выше 28	Не более 1,5	50 +/- 10	Не выше 28	Не более 1,5	50 +/- 10	Не выше 25	Не более 1,5	50 +/- 10	Не выше 25	Не более 1,5	50 +/- 10	Не выше 28	Не более 1,5	50 +/- 10
Без тепловыделений на рабочих местах	Не выше 25	Не более 1,0	50 +/- 10	Не выше 25	Не более 1,0	50 +/- 10	Не выше 22	Не более 0,5	50 +/- 10	Не выше 20	Не более 0,5	50 +/- 19	Не выше 25	Не более 1,0	50 +/- 10
В зимний период - в соответствии с табл. 12															

3.1.2. Система отопления.

3.1.2.1. Все судовые помещения должны быть оборудованы системой зимнего кондиционирования воздуха (воздушного отопления с увлажнением поступающего воздуха) или водяного отопления.

Примечания: 1. Паровое отопление допускается применять в помещениях машинного отделения, производственно-технологических цехах, помещениях бытового обслуживания, санитарно-гигиенических помещениях и в помещениях судового снабжения.

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

3.1.2.2. Система отопления должна обеспечить в зимний и переходный периоды года (при температуре наружного воздуха ниже +10 °С) температуру воздуха в судовых помещениях в соответствии с нормами, приведенными в табл. 12.

3.1.2.3. При устройстве системы зимнего кондиционирования воздуха (воздушного отопления) должно быть предусмотрено увлажнение воздуха. Температура поступающего в помещение воздуха не должна превышать 40 °С.



3.1.2.4. Величина воздухообмена и минимальные нормы подачи воздуха при зимнем кондиционировании воздуха (воздушном отоплении) должны соответствовать нормам, указанным в табл. 16.

Таблица 16

**ВЕЛИЧИНЫ ВОЗДУХООБМЕНА И МИНИМАЛЬНЫЕ НОРМЫ
ПОДАЧИ ВОЗДУХА В СУДОВЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ**

Наименование помещений	Расчетное количество приточного воздуха		Количество вытяжного воздуха	Примечание
	общее количество воздуха	минимальное количество на 1 чел., куб. м/ч		
1	2	3	4	5
Каюты в надстройках	По расчету на ассимиляцию избыточных тепловыделений	33	По балансу с притоком	Удаление воздуха через жилые коридоры и санитарно-гигиенические помещения
Каюты в прочном корпусе ниже главной палубы:	По расчету на ассимиляцию избыточных тепловыделений	50	По балансу с притоком	То же
на 1-й палубе		60	То же	-"-
на 2-й палубе		70	-"-	-"-
на 3-й палубе		80	-"-	-"-
на 4-й палубе				
Общественные помещения <*>:	По расчету на ассимиляцию избыточных тепловыделений	20	На 1 - 2 обмена больше притока	Автономная система вентиляции
столовые, кают-компания, салоны отдыха		20	На 1 - 2 обмена больше притока	-"-
кинозалы		20	20 обменов/ч	-"-
курительные		33	На 2 обмена/ч больше притока	-"-
спорткаюты				



Санитарно-бытовые помещения: прачечные	По расчету на ассимиляцию избыточных тепло- и влаговыделений, но не менее 15 обменов/ч	33	На 5 обменов/ч больше притока	Автономная система вентиляции
гладильные	30 обменов/ч	33	40 обменов/ч	"-"
кладовые чистого и грязного белья	10 обменов/ч	-	12 обменов/ч	"-"
парикмахерские	Не менее 10 обменов/ч	33	На 5 обменов/ч больше притока	"-"
помещение спецодежды	6 - 8 обменов/ч	-	8 - 10 обменов/ч	"-"
Санитарно-гигиенические помещения: туалет	-	-	50 куб. м/ч на один унитаз + 25 куб. м/ч на один писсуар	Вытяжная автономная вентиляция
ванные, душевые, умывальные и раздевательные при них, индивидуальные санблочки	5 обменов/ч	33	10 обменов/ч	"-"
Помещения медицинского назначения: лазареты, изоляторы	По расчету на ассимиляцию избыточных тепловыделений	33	На 1 - 2 обмена/ч больше притока	Автономная система вентиляции
амбулатория, операционная, процедурная, аптека	"-"	33	По балансу с притоком	"-"
Помещения пищевого блока: камбузы и хлебопекарни	По расчету на ассимиля-	50	На 5 обменов/ч больше	"-"



	цию избыточных тепловыделений		притока	
помещения для заготовки овощей, рыбы, мяса, хлебобрезки	6 обменов/ч	50	8 обменов/ч	-"-
посудомоечные	По расчету на ассимиляцию избыточных тепло- и влаговывделений	33	На 5 обменов/ч больше притока	-"-
Продовольственные кладовые для хранения мороженой продукции: мяса и мясопродуктов	2 - 4 обмена/сут.	-	По балансу с вытяжкой	Автономная система вентиляции
рыбы	-"-	-	-"-	-"-
молочных продуктов и яиц	1 - 2 обмена/сут.	-	6 - 7 обменов/сут.	-"-
овощей и картофеля	4 - 6 обменов/сут.	-	6 - 7 обменов/сут.	-"-
сухих продуктов	5 обменов/сут.	-	По балансу с притоком	-"-
суточного запаса хлеба	1 - 2 обмена/сут.	-	-"-	-"-
Помещение технической эксплуатации судна:				
рулевые рубки, штурманские, радио- и телерубки, посты управления судном	По расчету на ассимиляцию избыточных тепловыделений	33	-"-	Общесудовая система вентиляции
канцелярии, почтовые отделения, фотокаюты и т.п.	8 - 10 обменов/ч	33	На 2 обмена/ч больше притока	-"-
Энергетические отделения:				
главные и вспомогательные механизмы	По расчету на ассимиляцию избыточ-	-	По балансу с притоком за вычетом воз-	Автономная система вентиляции



и котлы	ных тепловыделений и газовых загрязнений (принимается большая из величин)		духа, потребляемого двигателями	
помещение холодильных машин	По балансу с вытяжкой		20 обменов/ч	---
помещения аммиачных холодильных машин	20 обменов/ч	33	30 обменов/ч и 40 обменов/ч для аварийной вентиляции	---
топливное насосное отделение	35 - 40 обменов/ч	-	40 - 45 обменов/ч	---
аккумуляторные	В соответствии с правилами Регистра СССР	-	-	---
румпельные отделения	10 обменов/ч	-	По балансу с притоком	Общая с вентиляцией энергетических отделений
Помещения судового снабжения:	10 обменов/ч	-	12 обменов/ч	Общесудовая система вентиляции
Кладовые: шкиперские, малярные и т.п.	10 обменов/ч	-	12 обменов/ч	Автономная система вентиляции
Производственно-технологические помещения:				
цех приемки сырья улова	По расчету на ассимиляцию влаговыведений, но не менее 10 - 12 обменов/ч	-	По балансу с притоком	Система вентиляции производственно-технологических помещений
цех сортировки улова	10 - 12 обменов/ч	50	---	---
цех разделки улова	---	50	---	---
консервный цех	По расчету	50	На 2 - 3 об-	---



	на ассимиляцию избыточных тепло- и влаговыделений, но не менее 15 - 20 обменов/ч		мена/ч больше притока	
посольный цех	То же, но не менее 10 - 12 обменов/ч	50	По балансу с притоком	""
витаминный цех	То же, но не менее 20 - 25 обменов/ч	50	На 5 обменов/ч больше притока	""
жирзавод	То же, но не менее 25 - 30 обменов/ч	50	""	""
помещение расфасовки витамина в жире	8 - 10 обменов/ч	50	На 2 обмена/ч больше притока	""
жиромучной цех	По расчету на ассимиляцию выделений, но не менее избыточных тепло- и влаго- 25 обменов/ч, 25 - 30 обменов/ч	59	На 5 обменов/ч больше притока	Автономная система вентиляции с отсосами
помещение осколоуловителя	5 - 8 обменов/ч	-	8 - 10 обменов/ч	Система вентиляции производственно-технологических помещений
помещение для хранения расходных пил и ножей	5 - 8 обменов/ч	-	По балансу с притоком	""
помещение для хранения расходных сетей	4 - 6 обменов/ч	-	""	""
помещение санитарной обработки бочек	По расчету на ассимиляцию избыточных тепло- и влаговыделений, но не менее 8 - 10 обменов/ч	50	На 2 обмена/ч больше притока	То же и местный отсос
помещение для	4 - 6	50	6 - 8	Система вен-



резки пергамента	обменов/ч		обменов/ч	тиляции производственно-технологических помещений
помещение для хранения соли и специй	6 - 8 обменов/ч	-	8 - 10 обменов/ч	-"-
моечно-расфасовочный цех	По расчету на ассимиляцию тепло- и влаговыделений, но не менее 12 - 15 обменов/ч	50	По балансу с притоком	Местный отсос
цех разведения щелочи для мытья бочек	То же и газовой выделений	50	На 2 - 3 обмена/ч больше притока	-"-
автоклавно-закаточный цех	По расчету на ассимиляцию избыточных тепло- и влаговыделений, но не менее 20 - 25 обменов/ч	50	На 2 - 3 обмена/ч больше притока	Система вентиляции производственно-технологических помещений
помещение аккумулятора рыбы	-"-	-	2 - 3 обмена/ч	-"-
помещение концентратора рассола	5 обменов/ч	-	По балансу с притоком	-"-
рыбомучная установка	По расчету на ассимиляцию избыточных тепло- и влаговыделений, но не менее 30 - 35 обменов/ч	50	На 5 обменов/ч больше притока	Автономная система вентиляции с местными отсосами
Трюмы для перевозки рыбы, охлаждаемые и неохлаждаемые	В соответствии с технологическими требованиями			

<*> 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.



3.1.2.5. Каждый нагревательный прибор должен иметь устройство для регулирования температуры нагрева. Конструкция нагревательных приборов должна обеспечивать легкую очистку от пыли.

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

3.1.2.7. Прокладка магистральных трубопроводов свежего пара через каюты, общественные и медицинские помещения не допускается. Все трубы парового отопления должны быть изолированы. Грелки парового отопления должны иметь съемные кожухи или ограждения для предохранения от ожогов.

3.1.3. Система вентиляции.

3.1.3.1. Вентиляция судовых помещений должна быть приточно-вытяжной с искусственным или естественным побуждением и обеспечивать микроклиматические условия в соответствии с табл. 16.

Примечание. На судах III и IV категорий допускается устройство только естественной вентиляции.

3.1.3.2. Воздухообмен в судовых помещениях должен рассчитываться в соответствии с табл. 16.

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. Воздуховоды приточной вентиляции следует располагать вдали от нагретых поверхностей.

3.1.3.6. Во избежание попадания загрязненного воздуха в каюты и общественные помещения за счет перетекания из других помещений рекомендуется следующая организация воздухообмена: воздух подается в каюты, из кают через дверные жалюзийные решетки поступает в коридор, из коридоров воздух удаляется наружу через вытяжную вентиляцию санитарных помещений и выходы.

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

3.1.3.8. Автономные вентиляционные системы, не связанные с другими, должны проектироваться для помещений, в которых возможно выделение вредных газов и специфических запахов (МКО, медицинского назначения, санитарно-гигиенических и санитарно-бытовых помещений, провизионных кладовых и др.). Для помещений пищеблока должна предусматриваться автономная вытяжная вентиляция.

3.1.3.9. Воздухораспределительные устройства искусственной вентиляции должны быть оборудованы удобно управляемыми регулировочными устройствами, изменяющими направление и скорость потока воздуха. Для очистки воздуховодов от пыли и других засорений в воздуховодах должны быть предусмотрены отверстия со съемными крышками.

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

3.1.3.11. Все приточные вентиляционные устройства и вытяжные отверстия естественной вентиляции при необходимости должны быть оборудованы приспособлениями для установки съемных средств защиты от крылатых насекомых.

3.1.3.12. Подачу приточного воздуха на камбуз необходимо производить к основным рабочим местам (разделочным столам и т.п.) через воздухораспределительные устройства, позволяющие регулировать направление и скорость воздуха. В холодный период воздух, подаваемый на рабочие места, должен подогреваться до температуры не ниже +18 °С; в летний охлаждаться до +22 °С.

3.1.3.13. Отверстия вытяжной вентиляции на камбузе должны располагаться над источником тепловыделений (плита, котел, электросковорода и т.п.) и быть снабжены легко снимающейся коробкой, предназначенной для сбора жира. Установка наклонных вентиляционных зонтов над камбузными плитами запрещается.

3.1.3.14. В столовых, кают-компаниях расположение приточных и вытяжных отверстий должно обеспечивать вентиляцию всего объема помещения.

3.1.3.15. Из сушильных помещений для рабочей одежды должна устраиваться вытяжная вентиляция. Производительность нагревательных приборов с учетом вытяжной вентиляции должна определяться из условий высушивания рабочей одежды не более чем за смену (вахту).



3.1.3.16. Приточная вентиляция энергетических отделений должна быть с искусственным побуждением. Вентиляция энергетических отделений за счет естественного притока допускается только для судов мощностью до 300 э.л.с.

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

3.1.3.18. Приточный воздух должен подаваться в рабочую зону помещений, на места постоянного пребывания вахтенного и ремонтные площадки. Количество не использованного на горение воздуха из машинного и котельного отделений должно определяться расчетом и удаляться из верхней зоны помещения, как правило, через кожух дымовой трубы.

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

3.1.3.20. В машинно-котельных помещениях с постоянной вахтой должно предусматриваться воздушное душирование постов управления. В летний период воздух, подаваемый для душирования, следует охлаждать до температуры не менее +22 °С.

В холодный период дулирующий воздух должен иметь температуру не ниже 18 °С.

3.1.3.21. В местах (или выгородках) установки топливных и масляных сепараторов должна быть предусмотрена местная вытяжная вентиляция, патрубки которой должны располагаться в нижней зоне помещения. Производительность вентиляции не должна допускать превышения предельно допустимых концентраций (ПДК) вредных веществ в воздухе энергетических отделений в районе расположения сепаратора.

3.1.3.22. Испытание форсунок должно производиться на закрытых стендах, оборудованных вентиляцией.

3.1.3.23. В помещениях холодильных машин приемные патрубки вытяжной искусственной вентиляции должны располагаться в местах возможных утечек газа: при аммиачных машинах - в верхней зоне, а при хладоновых машинах - в нижней зоне помещения.

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

Управление пуском вентиляторов насосного отделения должно быть заблокировано с включением освещения и открытием дверей.

3.1.3.25. Управление крышками светового люка и поворотными вентиляционными насадками должно производиться из машинного отделения.

3.1.3.26. Для обеспечения нормируемых параметров воздушной среды в производственно-технологических помещениях вентиляцию следует предусматривать с учетом условного разделения помещения на производственные зоны, учитывающие характер тепло- и влаговыведений, вредные вещества, сопутствующие технологическому процессу, их количество, расположение рабочих мест.

3.1.3.27. Вентиляция производственно-технологических помещений должна быть предусмотрена таким образом, чтобы предотвратить перетекание воздуха из помещения со специфическими запахами в соседние помещения.

3.1.3.28. В случаях невозможности достижения заданных параметров воздуха во всем объеме производственно-технологического помещения рекомендуется применять воздушное душирование рабочих мест.

3.1.3.29. При наличии в производственно-технологических помещениях сосредоточенных источников тепло- и влаговыведений и вредных газов должны быть предусмотрены местные отсосы.

3.1.3.30. Вентиляционные системы местных отсосов, как правило, должны быть автономными.

3.1.3.31. В производственно-технологических помещениях с тепло- и влаговыведениями рекомендуется воздух подавать сосредоточенными струями через воздухораспределительные устройства, позволяющие менять направление струи.

3.1.3.32. Подачу воздуха следует предусматривать непосредственно в производственно-технологические помещения с постоянным пребыванием людей, а вытяжку - из мест с большими загрязнениями воздушной среды.

3.1.3.33. Подача воздуха в производственно-технологические помещения не должна производиться через зоны с большим загрязнением воздуха в зону с меньшим загрязнением.

3.1.3.34. В производственно-технологических помещениях с одновременным выделением тепла и влаги кроме устройства местных отсосов от оборудования следует предусматривать вытяжку из помещения в объеме не менее однократного обмена в час.



3.1.3.35. В помещении рыбомучной установки в районе устройства для загрузки рыбной муки в мешки должна быть предусмотрена вытяжная вентиляция, препятствующая распространению мучной пыли по помещению.

Примечание.

Нумерация пунктов дана в соответствии с официальным текстом документа.

3.1.3.37. Удаление воздуха системой вентиляции из помещения рыбомучной установки следует предусматривать:

- из верхней зоны помещения;
- при сосредоточенном расположении источников вредных выделений часть вытяжных отверстий располагать вблизи этих источников.

3.1.3.38. Взаимное расположение приточных и вытяжных шахт и отверстий не должно допускать попадания удаляемого воздуха в приточные устройства.

3.1.3.39. Из помещений для подготовки бочек, витаминного цеха, жирзавода, жиромучного цеха, рыбомучной установки, цеха переработки печени и помещения грязной спецодежды забор воздуха для рециркуляции недопустим.

3.1.3.40. В рыбооблагодочных помещениях, граничащих с морозильным отделением, а также в помещениях для упаковки мороженой рыбы рекомендуется оборудовать воздушные завесы или другие конструктивные мероприятия для отсекаания холодного воздуха, поступающего из камер.

Морозильные аппараты, устанавливаемые в производственных помещениях, должны быть преимущественно закрытого типа. При установке морозильных камер открытого типа необходимо принять все меры к предотвращению распространения холодного воздуха при открытии камер в производственные помещения (воздушные завесы и др.).

3.1.3.41. Между производственно-технологическими помещениями (цехами) и коридорами кают рекомендуется устраивать вентилируемые тамбуры.

3.1.3.42. Грузовые трюмы судов всех типов должны быть оборудованы вентиляцией, обеспечивающей соответственно роду перевозимого груза необходимую суточную кратность воздухообмена. Вентилирование рефрижераторных трюмов после выгрузки рыбопродукции можно производить переносными вентиляторами.

3.1.4. Система кондиционирования воздуха.

3.1.4.1. Системой круглогодичного кондиционирования воздуха должны оборудоваться каюты, общественные и медицинские помещения, помещения технической эксплуатации судна и ЦПУ судов I и II категорий.

На судах III и IV категорий, предназначенных для постоянной эксплуатации в тропических районах, должно быть оборудовано летнее кондиционирование в каютах, помещениях технической эксплуатации судна и общественных помещениях.

Примечание. Суда I и II категорий, эксплуатация которых ограничивается северными и умеренными районами, могут иметь только систему зимнего кондиционирования воздуха.

3.1.4.2. Системы кондиционирования воздуха должны обеспечивать в каютах, общественных и медицинских помещениях микроклиматические условия по нормам, указанным в табл. 13, а в служебных помещениях, на рабочих местах и в постах управления - в соответствии с нормами, указанными в табл. 12 и 14.

3.1.4.3. На судах, работающих в климатических зонах с наружной температурой воздуха +25 °С и выше, микроклиматические условия в рабочих зонах производственно-технологических помещений должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 15.

3.1.4.4. Организация воздухообмена в судовых помещениях должна отвечать требованиям п. п. 3.1.3.6 - 3.1.3.8.

Примечание. Разрешается подача воздуха в медицинские помещения от центральной системы кондиционирования. При этом в воздушных трубопроводах должны быть предусмотрены устройства, предотвращающие поступление воздуха из медицинских помещений в другие помещения при неработающей системе.

3.1.4.5. Взаимное расположение приточных и вытяжных шахт не должно допускать попадание удаляемого воздуха в приточные устройства.

3.1.4.6. На судах, оборудованных системами кондиционирования воздуха, необходимо предусмотреть подачу охлажденного душирующего воздуха на основные рабочие места: на площадки у постов управления механизмами (при отсутствии ЦПУ), в камбузе и производственно-технологических помещениях с тепловыделениями на рабочих местах, а также в рулевые,



радиорубки и штурманские рубки. Температура охлажденного воздуха при направленных струях на человека должна быть не менее 22 °С.

Примечание. В изолированных постах управления судов, где центральная система кондиционирования воздуха не предусмотрена, следует устанавливать автономные кондиционеры. При этом параметры микроклимата должны поддерживаться согласно требованиям табл. 14.

3.1.4.7. Организация воздухообмена технологических помещений должна отвечать требованиям п. п. 3.1.3.27 - 3.1.3.29, 3.1.3.34.

Подача воздуха системой кондиционирования воздуха должна производиться:

а) в верхнюю зону помещений с совместным выделением тепла и влаги, а также помещений при устройстве в них местных отсосов (рыборазделочный цех, укладочный, расфасовочный, банкомоечные участки консервного цеха, цех разведения щелочи для мытья бочек);

б) в рабочую зону помещения (при высоте помещения 4 м и более), где наблюдаются значительные явные тепловыделения;

в) в рабочую зону при воздушном душировании отдельных рабочих мест или на обдув определенного рабочего пространства при сосредоточенных источниках явного тепла и наличии постов наблюдения (участки бланширователя, закатоных машин, стерилизации консервного цеха, витаминный цех и т.п.);

г) в рабочую зону помещения с равномерным распределением тепло- и влаговыведений сосредоточенными струями, настилающимися на подволок.

3.1.4.8. Для рециркуляции в системах летнего и зимнего кондиционирования может быть использовано не более 30% от потребного количества воздуха. При применении рециркуляции количество подаваемого наружного воздуха должно определяться из расчета норм, приведенных в табл. 16.

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

2

предельно допустимую концентрацию.

3.1.4.9. В системах кондиционирования воздуха необходимо предусматривать очистку приточного наружного, а также рециркуляционного воздуха от газовых примесей и пыли.

3.1.4.10. 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.

Пределы колебания температуры при автоматическом регулировании должны быть не более +/- 1 °С, относительной влажности воздуха не более +/- 10%.

3.1.4.11. В каютах и общественных помещениях судов конструкции воздухораспределительных устройств должны обеспечивать:

- индивидуальное регулирование температуры воздуха помещения (на +/- 5°) за счет изменения температуры подаваемого воздуха или путем изменения его количества, но не ниже величины, требуемой санитарными нормами (табл. 16);

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

3.1.4.12. В столовых, кают-компаниях, красном уголке, кинозале подачу кондиционированного воздуха рекомендуется производить через перфорированные панели.

3.2. Системы водоснабжения

3.2.1. Каждое судно должно быть обеспечено в достаточном количестве питьевой и мытьевой водой.

3.2.2. Применительно к Санитарным правилам термины питьевая 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, согласованными с Минздравом СССР, хранящаяся на судне 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, согласованными с Минздравом СССР, хранящаяся в цистернах, отвечающих условиям хранения мытьевой воды.

Питьевая вода по своим качествам должна соответствовать требованиям действующего государственного стандарта на питьевую воду.

Мытьевая вода должна соответствовать этим требованиям по бактериальному составу (коли-титр не менее 100), но допускается некоторое снижение ее прозрачности (не менее 20 см), обусловленное условиями хранения мытьевой воды на судне.

3.2.3. Рекомендуется устройство единой системы пресной воды (питьевой и мытьевой). В этом случае качество всей пресной воды на судне должно удовлетворять требованиям, предъявленным к питьевой воде.

3.2.4. Запасы питьевой и мытьевой воды на судах и емкость цистерны для ее хранения должны рассчитываться исходя из необходимой автономности плавания, а также суточного расхода на каждого члена экипажа с учетом нормального функционирования всех имеющихся на судне ванн, душей, бань, умывальников, моек и камбузного оборудования в соответствии с п. 3.2.6.

3.2.5. Когда пополнение запасов питьевой или мытьевой воды на судах предусматривается преимущественно путем опреснения морской воды на борту судна, емкости цистерн для ее хранения могут быть соответственно уменьшены, но должны обеспечивать хранение пятисуточного запаса воды.

3.2.6. Минимальные нормы расхода питьевой и мытьевой воды на одного человека в сутки приводятся в табл. 17. Для повышения комфортных условий на судах I категории рекомендуется увеличивать эти нормы в 2 раза.

Таблица 17

Вода, л	Минимальная норма на 1 человека в сутки на судах		
	I категории	II категории	III - IV категории
Питьевая	50	40	30
Мытьевая	100	90	40

3.2.7. Водой питьевого качества должны обеспечиваться все потребители пищеблока, медицинского блока, сатураторы и кипятильники вне пищеблока, все умывальники и гигиеническая установка.

Мытьевой водой обеспечиваются ванны, души, бани и прачечные.

На судах II и III категорий, предназначенных для эксплуатации с базированием на плавбазы или обслуживающие суда, при невозможности оборудования их опреснительной установкой норма мытьевой воды может быть снижена на 25%.

3.2.8. Питьевая вода должна храниться в цистернах, не имеющих внутреннего набора и общих переборок с цистернами, предназначенными для забортной воды, топлива, масла и других жидкостей.

3.2.9. Хранение мытьевой воды допускается в цистернах, образованных конструкциями прочного корпуса, включая цистерны форпика и ахтерпика (кроме двойного дна) <*>.

<*> Для судов III и IV категорий допускается в порядке исключения хранение мытьевой воды в двойном дне при наличии на судне постоянно действующей дезинфицирующей установки и возможности периодической очистки и дезинфекции цистерн двойного дна.

3.2.10. При единой системе пресной воды допускается ее хранение в количестве до 60% в цистернах, образованных конструкциями прочного корпуса (кроме двойного дна), имеющих минимальное количество набора внутри цистерны (набор борта, палуб, ограничивающий цистерну сверху). При этом должны приниматься меры, исключающие застой воды в тупиковых местах примыкания набора к обшивке и удобный доступ внутрь цистерны для ее чистки и мойки.



3.2.11. Помимо запасов пресной питьевой и мытьевой воды для бытовых и хозяйственных нужд на судах, производящих переработку рыбного сырья, должны быть предусмотрены запасы питьевой и мытьевой воды для удовлетворения технологических нужд производства:

- для приготовления соусов, бульонов, глазирования блоков мороженой продукции, приготовления фарша, для мойки консервной тары перед закладкой в нее продукции и во всех остальных случаях, предусмотренных техническими инструкциями, на судне должна быть предусмотрена питьевая вода;

- для мойки консервных банок после закатки, стерилизации и охлаждения консервов, для санитарной обработки технологического оборудования и инвентаря по окончании работы и во всех других случаях, предусмотренных техническими инструкциями, на судне должна быть предусмотрена мытьевая вода.

Потребное количество воды для этих целей определяется расчетом в зависимости от назначения судна и предусмотренного на нем производства.

3.2.12. Использование вакуумных опреснителей, испарение воды в которых производится при температуре ниже 80 °С, для приготовления питьевой и мытьевой воды допускается только при условии последующего ее обеззараживания методами, допущенными Минздравом СССР.

3.2.13. Для кондиционирования (в случае необходимости) принимаемой на борт пресной воды, регенерации питьевой и мытьевой воды при длительном хранении на судне (при единой системе водоснабжения и условиях хранения согласно п. 3.2.10), для кондиционирования опресненной воды путем минерализации с целью придания ей питьевых качеств на судах I категории должны быть предусмотрены соответствующие установки, одобренные Минздравом СССР.

На судах II и III категорий необходимость таких устройств определяется условиями эксплуатации судна по дополнительному согласованию с органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.

Для увеличения сроков хранения питьевой воды рекомендуется предусматривать ее консервацию методом, одобренным Минздравом СССР.

3.2.14. На судах I и II категорий рекомендуется предусматривать расходные цистерны (или использовать для этой цели запасные цистерны), в которые должна поступать только полностью кондиционированная вода непосредственно перед употреблением. Объем цистерн следует принимать равным максимальному суточному расходу питьевой и мытьевой воды (соответственно).

3.2.15. Внутренние поверхности цистерн питьевой и мытьевой воды должны иметь антикоррозионные покрытия, допущенные Минздравом СССР для этих целей.

3.2.16. Цистерны питьевой и мытьевой воды для очистки, осмотра и ремонта должны иметь герметически закрываемые горловины с высотой комингса не менее 200 мм, если горловина расположена на крыше цистерны. Цистерны при технической возможности должны иметь уклон, оканчивающийся спускной пробкой или другими приспособлениями, чтобы обеспечить возможность полного их осушения.

3.2.17. Цистерны питьевой воды должны оборудоваться устройствами для замера уровня воды, исключающими возможность ее загрязнения. Применение для этой цели футштоков запрещается.

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

В исключительных случаях при технической невозможности их расположения в более удобном месте, по согласованию с органами или учреждениями санитарно-эпидемиологической службы, допускается располагать цистерны питьевой воды в районе источников тепловыделений, при этом должны быть приняты эффективные меры защиты воды от нагревания. Рекомендуемая температура при хранении питьевой воды не выше +10 °С.

3.2.19. Системы питьевой и мытьевой воды должны быть автономны, без каких-либо соединений с другими системами (балластной, пожарной или забортной воды и между собой). Трубопроводы питьевой и мытьевой воды должны быть выполнены из безвредных антикоррозионных материалов или иметь защиту от коррозии. Системы питьевой и мытьевой воды могут иметь общий приемный трубопровод при наличии устройств, надежно предотвращающих возможность попадания воды из одной системы в другую.

3.2.20. Трубопроводы питьевой и мытьевой воды не должны проходить через цистерны для других жидкостей, а трубопроводы других систем - через цистерны питьевой и мытьевой воды.

3.2.21. Патрубки приема питьевой и мытьевой воды с берега должны возвышаться над палубой не менее чем на 400 мм и иметь плотное закрытие, исключающее возможность загрязнения воды.

Воздушные трубки емкостей питьевой и мытьевой воды должны иметь специальные головки с защитными сетками и выводиться в места, исключающие возможность загрязнения и заливания забортной водой.



3.2.22. Шланги для приема воды с берега или другого судна должны иметь отличительные надписи. Хранение шлангов должно производиться в закрытом ящике или в отдельном помещении, шланги должны храниться с зачехленными концами.

3.2.23. На судах должна быть предусмотрена система забортной воды:

- для промывки унитазов и писсуаров, палуб санитарно-гигиенических помещений;
- для заполнения плавательных бассейнов, а также подвода к специальным душевым сеткам на открытой палубе, если это предусмотрено проектом;
- для обеспечения работы опреснительных установок;
- для мытья оборудования, палубы в рыбцехах, заполнения аккумуляторов рыбы и т.п.

3.2.24. Подача морской воды в технологические цеха должна предусматриваться в местах первичной мойки сырья после его погрузки на судно, на участки разделки, потрошения, обескровливания и предварительного хранения сырья, на устройства гидротранспортировки рыбы и отходов, для промывки палубы производственно-технологических помещений, мойки и замачивания деревянной тары и во всех остальных случаях, вызванных необходимостью производства.

3.2.25. Прием забортной воды для опреснительных установок, если опресненная вода будет использоваться для питьевых и мытьевых нужд, а также прием забортной воды для плавательного бассейна, души и для производственно-технологических нужд должен предусматриваться из днищевого кингстона.

3.2.26. Минерализатор для обработки опресненной воды должен устанавливаться в отдельном, специально для этого предназначенном помещении (или выгородке в энергетическом отделении), быть легко доступным для обслуживания и заправки реагентами. Вблизи минерализатора должно быть выделено отдельное сухое, вентилируемое помещение для хранения полного запаса минерализующих солей на весь рейс.

При необходимости допускается совмещение помещений для минерализатора и хранения полного запаса солей в случае создания в этом помещении необходимых для хранения условий.

3.2.27. Во всех местах потребления воды, кроме камбуза, медблока и кают, должны быть соответствующие таблички с надписью "Питьевая вода", "Непитьевая вода", "Морская вода".

3.2.28. В машинно-котельных отделениях или у входа в них на судах I и II категорий, а также в других помещениях с избыточными тепловыделениями на судах I категории должны быть установлены сатураторы. Рекомендуется предусматривать сатураторы также в районах общественных помещений и кают (в местах постоянного пребывания людей).

3.3. Сточные системы

3.3.1. На каждом судне должны быть предусмотрены сточные системы для удаления стоков и прочих отходов от унитазов, писсуаров, ванн, души, умывальников, моек и шпигатов из жилых, санитарно-гигиенических, санитарно-бытовых помещений, помещений медицинского назначения, а также пищеблока.

3.3.2. Применительно к настоящим Санитарным правилам сточными водами считаются:

- стоки и прочие отходы от всех типов уборных, писсуаров, унитазов;
- стоки из ванн, умывальников и шпигатов, находящихся в медицинских помещениях;
- прочие сточные воды, если они смешаны с перечисленными выше стоками.

3.3.3. На судах всех категорий с числом экипажа более 10 человек должны быть предусмотрены системы и оборудование для сбора и хранения или для обработки сточных вод.

3.3.4. Сточные системы должны быть устроены так, чтобы исключалось распространение запахов из трубопроводов и сборных цистерн.

3.3.5. Сточная система с обработкой сточных вод должна иметь одобренную Минздравом СССР специальную установку для очистки и обеззараживания сточных вод. Установка должна обеспечивать требование п. 8.3.3.

Степень очистки сточных вод должна быть такой, чтобы сброс очищенных сточных вод не приводил к появлению видимых плавающих твердых частиц и не вызывал изменения цвета окружающей воды.

3.3.6. Сточная система с оборудованием для сбора и хранения сточных вод должна иметь сборные цистерны для накопления необработанных сточных вод, трубопровод, выведенный на открытую палубу для последующего удаления сточных вод в приемные устройства порта или на специальные суда, и трубопровод подводного (аварийного) слива с запорным устройством, опломбированным в закрытом положении. При нахождении в санитарной зоне или особом районе патрубки трубопровода для удаления сточных вод должны быть заглушены, для этого они должны иметь фланцы <*> с заглушкой. Эти патрубки должны быть удалены от патрубков для приема воды.



<*> Размеры фланцев регламентированы Международной конвенцией по предотвращению загрязнения с судов, 1973 г.

3.3.7. Емкости цистерн сточных вод должны определяться исходя из длительности пребывания судна в зоне, где сброс сточных вод запрещен (но не менее чем на трое суток), количества экипажа на борту.

3.3.8. Сборные цистерны должны иметь горловины для очистки, подвод воды для промывки, воздушные трубы, сигнализацию верхнего уровня (сигнализирующих заполнение на 80%), должна обеспечиваться возможность их дезинфекции. При наличии на судне устройств для получения пара для дезинфекции должен быть подведен паровой трубопровод пропаривания в нижнюю часть цистерны.

3.3.9. Расчетное количество сточных вод во всех случаях должно приниматься не менее чем 25 л на одного человека в сутки. Для судов I категории расчетное количество сточных вод не менее 50 л на 1 человека в сутки. При подводе к сборным цистернам хозяйственно-бытовых вод (от умывальников, душей, ванн, прачечных и т.п.) эти нормы должны быть увеличены втрое.

Примечание. Данные нормы по количеству сточных вод не относятся к системам с вакуумной транспортировкой вод или иным сточным системам с уменьшением расхода воды.

3.3.10. Сборные цистерны с откачивающими средствами рекомендуется располагать на судах I категории в газонепроницаемых выгородках с вытяжной вентиляцией.

3.3.11. Должно быть предусмотрено дистанционное отключение откачивающих средств из района выходных патрубков трубопровода слива на открытых палубах.

3.3.12. Сборные цистерны должны иметь отдельные патрубки для подвода сточных вод из медицинских помещений по самостоятельным трубопроводам.

3.4. Система нефтесодержащих вод

3.4.1. С целью выполнения санитарных требований к охране территориальных вод СССР от загрязнений, сохранения здоровья людей и живых ресурсов моря каждое судно в зависимости от валовой вместимости и назначения должно иметь соответствующее устройство и оборудование для сбора, сепарации (фильтрации) и удаления нефтесодержащих вод, а также оборудование для предотвращения разлива и утечки нефтепродуктов и горюче-смазочных материалов.

3.4.2. Суда, плавающие в морях, объявленных Правительством СССР особыми районами, оборудуются устройствами соответственно установленному для таких районов режиму:

- при валовой вместимости менее 400 рег. т цистерны для сбора нефтяных остатков и нефтесодержащих вод машинного отделения, а также трубопровод для слива нефтесодержащих вод;
- при валовой вместимости 400 рег. т и более дополнительно к указанному судно должно быть снабжено установкой для сепарации (фильтрации) нефтеводяной смеси;
- при валовой вместимости 10000 рег. т и более, кроме указанного, устройство для сепарации (фильтрации) нефтеводяной смеси должно быть снабжено системой автоматического замера и контроля за сбросом очищенных вод и сигнализирующим устройством.

3.4.3. Цистерны для сбора нефтяных остатков горюче-смазочного материала и нефтесодержащих вод машинного отделения должны быть достаточного объема, определяемого из условий районов плавания, характера эксплуатации и времени нахождения судна в запретных для сброса нефтесодержащих вод районах.

3.4.4. Трубопровод слива нефтесодержащих вод должен быть выведен на открытую палубу и заканчиваться унифицированным фланцем и заглушкой (размеры фланца регламентированы Международной конвенцией по предотвращению загрязнения с судов, 1973 г.).

В районе расположения сливного патрубка должно быть устройство для быстрого прекращения (аварийной остановки) слива нефтесодержащих вод. Следует также предусмотреть устройство для подъема рукава с плавучего сборщика на судно и обеспечить возможность удобного использования для этой цели имеющихся грузовых стрел.

3.4.5. Система сепарации и фильтрации на судах должна обеспечивать сток, содержание нефтепродуктов в котором не превышает 15 частей на миллион.

3.4.6. Система автоматического замера и контроля над сбросом очищенных нефтесодержащих вод должна отвечать следующим требованиям:

- иметь самопишущее устройство для непрерывной регистрации содержания нефти в частях на миллион;



- автоматически прекратить сброс в момент превышения установленной нормы содержания нефтепродуктов в очищенном стоке.

3.4.7. Трубопроводы сброса очищенного стока в море должны выводиться выше ватерлинии (при наибольшей осадке судна) и располагаться так, чтобы сток просматривался визуально. При этом должны быть предусмотрены средства для прекращения сброса сточных вод с поста на верхней палубе или мостика.

3.5. Устройства и оборудование для сбора и обработки мусора

3.5.1. На каждом судне должны быть предусмотрены устройства для сбора мусора, его обработки (измельчения либо сжигания) или хранения для последующей сдачи на берег.

3.5.2. Применительно к Санитарным правилам под "мусором" понимаются все виды пищевых, бытовых и производственных отходов (исключая свежую рыбу и ее остатки), которые образуются в процессе нормальной эксплуатации судна и подлежат постоянному или периодическому удалению.

3.5.3. Производительность или суммарная емкость устройств и оборудования для сбора и переработки мусора должна рассчитываться исходя из суточной нормы образования мусора, количества людей на судне и времени пребывания судна в запрещенных для сброса мусора районах моря.

3.5.4. Расчетные нормы образования мусора на одного человека в сутки представлены в табл. 18.

Таблица 18

Наименование	Минимальная норма на 1 человека в сутки
Сухой бытовой мусор, куб. м	0,002
Пищевые твердые отбросы, куб. м	0,003

3.5.5. Контейнеры или другие емкости для сбора и хранения мусора должны иметь антикоррозионное покрытие, обеспечивающее легкую мойку и чистку, плотно закрывающиеся крышки и соответствующие надписи (например: "Для мусора", "Для отходов"). Вес контейнеров, переносимых вручную, вместе с содержимым не должен превышать 40 - 50 кг.

3.5.6. Установки и устройства для переработки мусора должны обеспечивать его измельчение до твердых частиц размером не более 25 мм.

3.5.7. На судне должен быть предусмотрен специальный ящик для сбора эксплуатационных отходов от силовой установки и других материалов (ветошь и т.п.) для последующего сжигания их или передачи на другое судно или берег.



4. Требования к неметаллическим материалам

4.1. В судовых обитаемых помещениях (каюты, общественные, производственно-технологические помещения и т.п.) должны применяться конструкционные, изоляционные, отделочные, мебельные, лакокрасочные и др. натуральные и синтетические материалы, не загрязняющие воздух пылью, пахучими и вредными для здоровья веществами, а также не благоприятствующие развитию микроорганизмов, плесени, насекомых и поселению грызунов.

4.2. Применение синтетических полимерных материалов и изделий из них допускается только при наличии разрешения Минздрава СССР или минздравов союзных республик с указанием пределов насыщенности помещений этими материалами и допустимых при эксплуатации температуры воздуха и минимальных воздухообменов.

Примечание. Насыщенность помещений синтетическими материалами определяется отношением поверхности их в кв. м к объему помещения в куб. м, а для некоторых материалов - в кг/куб. м. Насыщенность исчисляется для каждого полимерного материала независимо от того, закрыта ли его поверхность другим материалом. Для конструкций, имеющих полимерные материалы с обеих сторон (мебель, переборки и др.), насыщенность исчисляется по сумме обеих поверхностей.

4.3. Синтетические материалы, с которыми возможен непосредственный контакт поверхности тела человека, не должны накапливать на своей поверхности заряды статического электричества выше допустимых санитарных норм (п. 5.4.1).

4.4. Поверхности отделочных материалов, палубные покрытия, мебель и оборудование должны быть легко доступны для очистки от пыли, грязи, проведения дезинфекции и дезинсекции.

4.5. Металлические палубы в каютах должны иметь покрытие специальными материалами, допущенными для этих целей и не дающими трещин.

4.6. Все занавески, чехлы, портьеры, скатерти и прочие тканевые предметы интерьера должны изготавливаться из легко поддающихся чистке материалов, а в случае надобности - дезинфекции или стирке.

4.7. Отделка помещений пищевого блока должна выполняться из керамических плиток или других материалов, не имеющих трещин и выбоин, палубы должны иметь нескользкую поверхность.

Материалы для отделки пищеблока должны быть легко доступными для влажной уборки и дезинфекции.

Все синтетические материалы, применяемые для отделки пищеблока, должны быть из числа разрешенных Минздравом СССР для этих объектов.

4.8. Материалы, применяемые при строительстве кладовых для пищевых продуктов, должны отвечать требованиям, предъявляемым к материалам для обитаемых помещений. Для отделки и окраски в этих помещениях поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, должны применяться материалы, имеющие разрешение Минздрава СССР специально для этих целей.

4.9. Оборудование, инвентарь и различные емкости производственно-технологических помещений (рыбцехов) должны изготавливаться из материалов и иметь покрытия, разрешенные Минздравом СССР для контакта с пищевыми продуктами.

Запрещается окрашивать внутренние поверхности оборудования и инвентаря, соприкасающиеся с рыбопродукцией.

4.10. Материалы, применяемые для изоляции и отделки трюмов, должны быть разрешены Минздравом СССР для этих целей.

4.11. При поставках судов по импорту или при строительстве судов в СССР с использованием импортных синтетических материалов должно быть разрешение на их применение Главного санитарно-эпидемиологического управления Минздрава СССР.



5. Защита от шума, вибрации, электромагнитных полей радиочастот, ионизирующих излучений, статического электричества и инфракрасного излучения. естественное и искусственное освещение

5.1. Шум и вибрация

5.1.1. На судах всех категорий при проектировании новых, переоборудовании и модернизации действующих судов должны предусматриваться мероприятия по предупреждению вредного воздействия шума и вибрации на экипаж судна.

Предельно допустимые параметры шума и вибрации устанавливаются действующими санитарными нормами в зависимости от назначения помещений, длительности воздействия шума и вибрации и условий пребывания экипажей в соответствии с классификацией судов, установленной настоящими Правилами (приложение N 3 - "Санитарные нормы вибрации на морских, речных и озерных судах", 1103-73, - не приводится).

Примечание. До разработки санитарных норм шума для судов рыбопромыслового флота шум в судовых помещениях нормируется по СН 416-62 (приложение N 4 - не приводится), в помещениях производственно-технологических цехов по ГОСТ 12.1.003-76 "ССБТ. Шум. Общие требования безопасности".

5.1.2. Для определения эффективности выполненного комплекса мероприятий по снижению шума и вибрации необходимо при приемке головного судна производить замеры уровней шума и вибрации.

Примечание. Замеры производятся во всех нормируемых судовых помещениях с определением уровней шума и вибрации в октавных полосах частот. Для добывающих судов замеры производятся в производственном режиме работы судна.

5.1.3. В случае несовпадения уровней шума и вибрации на головном судне с согласованными проектными данными в проекте должна быть произведена корректировка комплекса мероприятий по снижению уровней шума и вибрации. Сроки выполнения мероприятий устанавливаются по согласованию с органами или учреждениями санитарно-эпидемиологической службы и технической инспекцией профсоюза рабочих пищевой промышленности.

Судно с откорректированным комплексом мероприятий должно быть предъявлено органам или учреждениям санитарно-эпидемиологической службы и технической инспекции профсоюза для виброакустических испытаний в объеме, предусмотренном для головного судна.

5.1.4. Шум и вибрация от систем вентиляции, кондиционирования воздуха не должны быть выше величин, допустимых для соответствующего помещения.

5.1.5. В тех случаях, когда уровни шума, достигнутые за счет применения всех возможных средств их снижения, не обеспечивают выполнения требований действующих санитарных норм, органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы при согласовании проекта устанавливаются временные требования к шумности в помещениях судов данного проекта. Невозможность выполнения требований санитарных норм должна быть подтверждена технико-экономическим обоснованием.

Технико-экономическое обоснование должно содержать:

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

5.2. Электромагнитные поля радиочастот

5.2.1. В целях защиты экипажа от воздействия электромагнитных полей, излучаемых средствами связи и электронавигации, должны соблюдаться требования, изложенные в действующих санитарных нормах и правилах ("Санитарные нормы и правила при работе с источниками электромагнитных полей высоких, ультравысоких и сверхвысоких частот", N 848-70, приложение N 5 - не приводится) и ГОСТ 12.1.006-76 "Электромагнитные радиочастоты. Общие требования безопасности". При этом следует учитывать, что судовые радиопередатчики являются источником



высокочастотного, а радиолокационные станции - сверхвысокочастотного электромагнитного излучения.

5.2.2. На судах должны быть использованы следующие меры защиты от ВЧ и СВЧ излучений:

- радиопередатчики и генераторные устройства СВЧ, как правило, должны размещаться в специально предназначенных для этого экранированных помещениях;
- фидерные тракты радиопередатчиков и генераторов СВЧ должны быть надежно экранированы и не должны проходить через помещения, где предусматривается пребывание людей;
- радиопередатчики и генераторы СВЧ энергий на судах должны иметь эффективную экранировку всех элементов, излучающих электромагнитные поля.

Расчет степени ослабления напряженности электромагнитного поля за счет экранирования и проверка его эффективности производится в соответствии с методикой, изложенной в СН N 848-70.

5.2.3. Наиболее эффективным средством защиты радиооператоров от воздействия ВЧ электромагнитных полей является дистанционное управление радиопередатчиками (создание экранированных пультов).

5.2.4. Интенсивность ВЧ излучения на рабочих местах в соответствии с ГОСТ 12.1.006-76 не должна превышать в радиорубке:

- по электрической составляющей в диапазоне частот 60 кГц - 3 МГц - 50 В/м; в диапазоне частот 3 МГц - 30 МГц - 20 В/м; в диапазоне частот 30 МГц - 50 МГц - 10 В/м; в диапазоне частот 50 МГц - 300 МГц - 5 В/м;
- по магнитной составляющей в диапазоне частот 60 кГц - 1,5 МГц - 5 А/м; в диапазоне частот 30 - 50 МГц - 0,3 А/м.

Интенсивность СВЧ излучения в помещениях СВЧ блоков в соответствии с ГОСТ 12.1.006-76 не должна превышать при облучении в течение всего рабочего дня 100 мкВт/кв. см, при облучении не более 2 ч за рабочий день - 100 - 1000 мкВт/кв. см. В остальное рабочее время интенсивность облучения не должна превышать 100 мкВт/кв. см.

Для лиц, работы которых не связаны с облучением (члены экипажа, находящиеся на открытых палубах), интенсивность облучения не должна превышать 1 мкВт/кв. см.

5.2.5. Постоянные рабочие места на открытых палубах разрешается размещать только на участках, где невозможно появление электромагнитных полей. Районы палубы, опасные для пребывания людей при работе локатора или радиопередатчиков, должны быть обозначены предупредительными надписями. Рекомендуется иметь предупредительную и звуковую сигнализацию, включение которой должно производиться перед началом работы излучающих приборов и аппаратуры.

5.2.6. Замеры интенсивности электромагнитных полей должны производиться после постройки и модернизации судов. Результаты замеров в виде информационных материалов должны выдаваться администрации судна.

5.3. Ионизирующее излучение

5.3.1. На всех судах, на которых применяются радиоактивные вещества в различных приборах и оборудовании, а также при хранении или работе с ионизирующими веществами должны предусматриваться мероприятия по предупреждению их вредного воздействия на членов экипажа.

5.3.2. Должны соблюдаться требования "Основных санитарных правил работы с радиоактивными веществами и другими источниками ионизирующих излучений" (ОСП-72/80) и Норм радиационной безопасности (НРБ-76), утвержденных Минздравом СССР.

5.3.3. На судах запрещается применять светосоставы, содержащие радиоактивные вещества, для нанесения светящихся надписей, светящихся шкал приборов и других указателей.

5.4. Статическое электричество

5.4.1. Напряженность поля статического электричества, генерируемого на поверхности полимерных материалов, контактирующих с человеком, не должна превышать 200 в/см.

5.5. Инфракрасное излучение

5.5.1. 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.). При этом интенсивность инфракрасного излучения на расстоянии 1 см от нагретой поверхности оборудования и ограждений в рабочей зоне не должна превышать 0,20 кал/кв. см мин. в соответствии с действующими гигиеническими нормами ("Гигиенические нормы интенсивности инфракрасного излучения от нагретых поверхностей оборудования и ограждений в машинных и котельных отделениях и других производственных помещениях судов", N 645-66, приложение N 6 - не приводится).

5.5.2. 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: рекомендуются белый (с коэффициентом отражения не менее 70%) и серый (с коэффициентом отражения не менее 42%) цвета.

5.6. Естественное освещение

5.6.1. Каюты, кают-компании, столовая, камбуз, салон отдыха (красный уголок), класс для занятий, рулевая и радиорубки, медицинские помещения - амбулатория, физиотерапевтический, стоматологический, гинекологический кабинеты, лазарет, изолятор - должны иметь естественное освещение. В остальных помещениях естественное освещение рекомендуется. Значение коэффициента естественной освещенности (КЕО) должно быть не ниже нормы, указанной в табл. 19.

Таблица 19

НОРМЫ ЕСТЕСТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ В ПОМЕЩЕНИЯХ СУДНА

Наименование помещений	КЕО, %
Каюты	0,5
Салоны, кают-компании, столовые, читальни	1,0
Камбуз	1,0
Медицинские помещения (п. 5.6.1)	1,0
Операционные	2,0
Радиорубки	1,5
Рулевые рубки	2,0

5.6.2. В тех случаях, когда по архитектурно-конструктивным соображениям невозможно достичь достаточного уровня естественной освещенности, необходимо производить дополнительное подсвечивание помещения люминесцентными лампами, цветность изображения которых приближается к цветности естественного света.

При подсвечивании отдельных зон помещения светильниками с люминесцентными лампами допускается снижение нормированных значений КЕО не более чем на 50%.

Примечание. КЕО в какой-либо точке внутри помещения представляет собой отношение освещенности, измеренной одновременно в этой точке, к освещенности горизонтальной плоскости на открытом месте, расположенной на той же высоте, что и точка внутри помещения, выраженное в процентах. Наименьшая расчетная освещенность, создаваемая естественным светом в помещении, определяется при наружной освещенности не менее 5000 лк.

5.6.3. Естественное освещение должно быть обеспечено путем целесообразного расположения иллюминаторов и оборудования, а также путем выбора соответствующего цвета для подволоков, перегородок и мебели с таким расчетом, чтобы степень неравномерности освещения составляла не менее 0,3.

Примечание. Неравномерность освещения определяется как отношение минимальной величины освещенности к максимальной в данном помещении.

5.6.4. Оценка освещенности помещений производится:

- а) по средним значениям КЕО ($E_{\text{ср}}$ - при верхней и



комбинированной системах освещения);

б) по минимальным значениям КЕО ($E_{\text{мин}}$ - при боковой системе освещения).

5.6.5. Освещенность помещений естественным светом характеризуется значениями КЕО ряда точек, расположенных в пересечении двух плоскостей: вертикальной по характерному разрезу помещения и условной горизонтальной рабочей плоскости, находящейся на высоте 0,8 м над уровнем пола (рабочая поверхность).

5.6.6. Иллюминаторы и окна, выходящие на открытую палубу, для затемнения от дневного света должны иметь жалюзи или шторы.

5.7. Искусственное освещение

5.7.1. Все судовые помещения, коридоры и палубы должны быть оборудованы искусственным освещением. В качестве источников искусственного освещения могут применяться газоразрядные лампы и лампы накаливания. Искусственное освещение во всех судовых помещениях должно отвечать их назначению и характеру деятельности работающих, способствовать обеспечению комфортных условий труда и отдыха моряков и оказывать благоприятное влияние на функциональное состояние зрительного анализатора.

5.7.2. В каютах и помещениях медицинского назначения должно быть предусмотрено общее и местное освещение. Светильники местного освещения должны быть установлены на столах, над зеркалом и у изголовья каждой койки. В общественных помещениях должно быть общее освещение, а над столами - для чтения, письма и настольных игр - местное освещение.

Примечание. Местное освещение допустимо только в системе комбинированного освещения (общее + местное). Оборудование только местного освещения в помещениях не допускается.

5.7.3. Для искусственного освещения необходимо обеспечить минимальные величины освещенности в соответствии с табл. 20.

Таблица 20

МИНИМАЛЬНАЯ СРЕДНЯЯ ОСВЕЩЕННОСТЬ

Помещения	Освещенность, лк	
	общая	комбинированная на рабочем месте
Каюты	50	100
Салоны отдыха, кают-компании, столовые	150	
Камбуз, раздаточные, посудомоечные	100	100
Амбулатории, санитарные каюты и операционные <*>	200	500
Стационары и изоляторы	30/100	
Раздевалки, ванные, душевые, умывальные помещения и уборные	50	
Прачечные	100	
Гладильные		200
Сушилки	20	
Продовольственные кладовые	50	
Тамбуры продовольственных кладовых	50	100
Коридоры, проходы, трапы в помещениях:		
а) часто используемых	50	
б) редко используемых	20	
Шкиперские помещения, кладовые для спецодежды	20	
Кладовые для запчастей	50	

Санитарные правила для морских судов промыслового флота СССР



Мастерские	100	200
Помещения для механических и электротехнических устройств и аппаратов (на пультах и постах управления и наблюдения):		
а) с постоянной вахтой	75	150
б) периодически посещаемые	50	100
в) редко посещаемые	20	100
Шахты, трапы и проходы машинного отделения	30	
Аккумуляторные	50	
Навигационные помещения	50	
На штурманском столе		150
Радиорубки	100	200
Открытые палубы (при стоянке судна) в местах, посещаемых людьми	10	
Наружные трапы, проходы и забортные трапы	20	
Грузовые палубы судов с грузовыми устройствами (во время погрузочно-разгрузочных работ)	25	

<*> Для освещения операционного поля следует дополнительно применять локализованное освещение специальными светильниками.

Примечание. Величины освещенности указаны применительно к лампам накаливания. В случае применения ламп иного типа (люминесцентных, разрядных, газосветных и т.п.) с более высокой световой температурой величины освещенности должны быть соответственно повышены на одну ступень по шкале освещенности.

5.7.4. При использовании люминесцентных ламп должны быть приняты меры для предотвращения стробоскопического эффекта.

5.7.5. Для освещения рабочих мест рыбообработчиков должно применяться общее локализованное освещение, при этом уровень освещения должен быть не менее 150 лк (для ламп накаливания).

Рекомендуется применять осветительные приборы с большим защитным углом или приборы с рассеивателями, резко снижающими яркость светящегося тела.

Источник света должен располагаться на высоте не менее 2,5 м от палубы.

Примечание. Установка источников искусственного света на высоте ниже 2,5 м от палубы допускается, если при этом обеспечивается защита от прикосновения к токоведущим частям без специальных устройств и приспособлений.

Шкала освещения в люксах

0,2; 0,3; 0,5; 1; 2; 3; 5; 7; 10; 20; 30; 50;
75; 100; 200; 300; 400; 500; 600; 750; 1000;
1250; 1500; 2000; 2500; 3000; 3500;
4000; 4500; 5000.

**ЧАСТЬ II****Санитарные требования, подлежащие выполнению
при эксплуатации судов****6. Санитарные требования по содержанию судовых помещений,
приготовлению пищи и личной гигиене****6.1. Общие положения**

6.1.1. Все суда, находящиеся в эксплуатации, должны содержаться в должном санитарном состоянии в соответствии с требованиями настоящих Правил.

6.1.2. Запрещается использовать судовые помещения не по назначению.

6.1.3. Не разрешается использовать в каютах экипажа диваны как спальные места и увеличивать тем самым число лиц для пребывания в данной каюте.

6.1.4. На судах, где имеются парикмахерские, парикмахер несет ответственность за содержание помещения парикмахерской в постоянной чистоте и за соблюдение при работе санитарных правил для парикмахерских, утвержденных Минздравом СССР. Основные требования этих правил должны быть вывешены администрацией судна на видном месте в парикмахерской.

Запрещается устраивать временные парикмахерские на открытых палубах.

6.1.5. Для уборки судовых помещений должен быть достаточный запас соответствующего инвентаря и материалов, в т.ч. электропылесосов, половых и одежных щеток, чистых тряпок, совков, веников, моющих и дезинфицирующих средств.

6.1.6. Весь уборочный материал, дезсредства, а также их запасы должны храниться в специально отведенных помещениях, шкафах, рундуках. Места хранения уборочных средств и материалов должны находиться в непосредственной близости к помещениям, где они должны использоваться. Уборочный инвентарь для туалетов должен иметь специальную маркировку и отличительную сигнальную окраску.

Хранение дезинфицирующих средств в жилых, общественных помещениях и в помещениях для хранения, приготовления и приема пищи, а также в производственно-технологических помещениях, где производится пищевая продукция, запрещается.

6.1.7. Приборки должны производиться в специальной одежде (комбинезонах, халатах и т.п.). Лица, производящие уборку судовых помещений общего пользования, не могут быть допущены к уборке столовых, буфетов, камбуза и других помещений пищевого блока.

Запрещается использовать для уборки общих санитарно-гигиенических и санитарно-бытовых помещений персонал пищеблока.

6.1.8. Мягкая мебель, установленная в помещениях, должна быть покрыта чистыми светлыми чехлами, которых должно быть на судне не менее двух комплектов, смена чехлов должна производиться по мере их загрязнения.

6.1.9. Уборные должны быть всегда обеспечены туалетной бумагой, в умывальных общего пользования должны быть постоянно мыло и полотенце.

6.1.10. На всех производственных участках (производственно-технологические помещения, энергетические помещения и т.п.) должны иметься аптечки для оказания первой медицинской помощи.

6.1.11. На судах все твердые отбросы должны собираться в специальные баки, ведра, ящики с плотными крышками, которые должны быть в достаточном количестве в судовых помещениях. На баках, ведрах, ящиках должны быть надписи "для мусора".

6.1.12. На судах, оборудованных плавательными бассейнами, должны соблюдаться следующие правила их эксплуатации:

- для наполнения плавательного бассейна забортную воду разрешается забирать только из чистых акваторий в открытом море не ближе 5 морских миль от берега;

- внутренние поверхности плавательных бассейнов должны ежедневно обмываться сильной струей воды из шланга и не менее одного раза в три дня подвергаться тщательной очистке с полным спуском воды, обязательной протиркой кислотой или содой с последующей обмывкой сильной струей воды из шланга. Дезинфекция бассейна должна производиться по указанию врача;

- во время стоянок в портах пользование бассейнами запрещается;

- перед заходом в порт вода из судового бассейна должна спускаться;



- пользующиеся бассейном должны предварительно мыться в душе, а перед входом в бассейн споласкивать ноги.

6.1.13. Администрация судна должна обеспечивать проведение систематических мероприятий, предупреждающих появление на судне насекомых и грызунов.

6.1.14. Ответственность за санитарное состояние судов возлагается на капитанов. Ответственность экипажа за соблюдение чистоты должна определяться правилами внутреннего распорядка, изданными судовладельцами и вывешенными на видных местах.

6.2. Требования по содержанию помещений пищевого блока

6.2.1. Перед выходом в рейс провизионные кладовые, в т.ч. рефрижераторные кладовые, а также электрические холодильные шкафы и льдонабивные шкафы должны быть тщательно очищены, вымыты и проветрены, а в случае надобности (по требованию органов и учреждений санэпидслужбы) продезинфицированы.

Для дезинфекции провизионных, рефрижераторных кладовых, холодильных шкафов разрешается применять дезинфицирующие средства в соответствии с табл. 22.

6.2.2. Каждое судно, имеющее пищевой блок, должно быть обеспечено столовым бельем в соответствии с действующими нормами.

6.2.3. Запрещается в кают-компаниях, столовых, буфетных, камбузных, хлебопекарных и других помещениях пищеблока хранение грязного столового белья и других посторонних предметов, а также стирка белья и его сушка.

6.2.4. Для хранения грязного столового белья и санодержки должна иметься особая кладовая или шкаф вне помещения пищевого блока.

Чистое столовое белье должно храниться в отдельной чистой кладовой или в специальном шкафу отдельно от постельного белья.

6.2.5. В пищеблоках разрешается пользоваться следующей посудой:

- а) столовой и чайной - фаянсовой, фарфоровой, мельхиоровой, стеклянной;
- б) столовыми приборами - из нержавеющей стали и алюминиевыми;
- в) камбузной посудой - из нержавеющей стали, чугуна (сковороды), алюминиевой, нелуженого металла (противни), из оцинкованного железа (баки, ведра для кипячения и хранения питьевой воды, посуда для хранения и переноски сыпучих сухих продуктов).

6.2.6. В пищеблоке необходимо иметь не менее трех комплектов столовой, чайной посуды и столовых приборов.

Не допускается к употреблению столовая и чайная посуда с отбитыми краями и трещинами.

6.2.7. Разделочные доски должны быть из дерева твердых пород, соответственно маркированы и закреплены за определенными рабочими местами и храниться установленными на ребро в том же помещении на специально отведенном месте в специальных металлических клетках.

6.2.8. В нерабочее время чистая камбузная посуда и инвентарь должны храниться в специальных шкафах или на стеллажах покрытыми чистой марлей или полотном.

6.2.9. Помещения пищеблока должны быть обеспечены необходимым количеством мыла (не мене 0,2 кг в месяц на 1 человека), щеток и полотенца.

6.3. Требования по содержанию производственно-технологических помещений и трюмов

6.3.1. Уборка производственно-технологических помещений должна производиться систематически по мере накопления отходов и наиболее тщательно в конце смены.

Отбросы и мусор необходимо собирать в регулярно очищаемые специальные емкости.

6.3.2. Перед пуском оборудования необходимо проверять его санитарное состояние. По окончании работы оборудование и инвентарь должны подвергаться чистке и мойке, рабочее место должно быть прибрано.

Санитарная обработка оборудования допускается только после завершения технологических процессов:

- оборудование и инвентарь после каждой смены должны тщательно очищаться, мыться горячими растворами кальцинированной (1 - 2%) или каустической (0,1 - 0,2%) соды;

- транспортеры и конвейеры, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, по окончании смены должны очищаться, обрабатываться горячим щелочным раствором (1 - 2-процентные растворы кальцинированной соды или 0,1 - 2-процентный раствор каустической соды) и промываться горячей заборной водой;



- при мойке внутрицеховой и оборотной тары рекомендуется предварительно отмачивать ее в мощном растворе, после чего обрабатывать горячей мытьевой водой из шланга.

Особое внимание при этом надо обращать на тщательность обработки алюминиевой тары, так как остатки несмытой щелочи на таре приводят к образованию вредных соединений, загрязняющих продукты. Ручную мойку тары следует производить в ваннах, имеющих 2 - 3 секции, с помощью щеток и моющих средств.

6.3.3. При уборке помещений, имеющих рефрижераторную установку, по мере образования "снеговой шубы" должна производиться оттайка оборудования системы охлаждения.

Во время оттайки необходимо обеспечить сток талой воды в шпигаты. По завершении оттайки помещения и оборудование должны быть очищены.

Запрещается проводить оттайку морозильных агрегатов во время нахождения в них рыбопродукции, если имеется опасность дефростации рыбы либо стекание на нее талой воды или смазочного масла.

6.3.4. Палубы и производственные помещения, загрязненные жиром, маслом и т.п., необходимо мыть горячей водой с раствором кальцинированной соды, осветленным раствором хлорной извести, трихлоризоциануровой кислоты, хлорамина и едкого натра.

6.3.5. Весь производственный инвентарь должен храниться в специальных помещениях или в отведенных для этих целей местах. Не допускается хранение неисправного инвентаря совместно с исправным.

Использование на обработке рыбы и рыбной продукции неисправного или случайного инвентаря и оборудования, случайной тары и прочего, а также использование технологического инвентаря, посуды и тары и прочего не по прямому назначению не разрешается.

Запрещается использование в цехах стеклянной посуды.

6.3.6. Помещения и другие места обработки рыбы запрещается загромождать предметами и материалами, не относящимися к данному производству.

6.3.7. В помещениях для обработки икры должен быть установлен строгий санитарный режим по чистке и дезинфекции помещений и всего инвентаря, а также по соблюдению правил личной гигиены. Вход в помещение производства рыбной икры запрещается для всех, не принимающих непосредственного участия в работе.

6.3.8. Старший мастер или мастер заступающей на работу смены должен принять все оборудование и инвентарь чистыми и перед работой лично проверить состояние всех цехов и всего инвентаря. Сдающая смена обязана передать заступающей смене оборудование, машины и рабочие места чистыми.

6.3.9. Перед выходом на промысел и после каждой выгрузки рыбы и другой продукции промысла трюмы, производственно-технологические помещения должны подвергаться тщательной санитарной обработке, хорошо зачищаться, промываться водой до полного удаления слизи, чешуи и прочих загрязнений, дезинфицироваться 1-процентным раствором хлорной извести, затем повторно промываться водой и проветриваться.

6.3.10. Выход судов в море с неочищенными жировыми цистернами запрещается. Очистка жировых цистерн должна производиться следующим образом: промыть их горячей водой из шланга под давлением 3 - 4 атм., воду откачать, наполнить цистерны 0,5-процентным горячим раствором каустической соды, затем откачать и пропарить острым паром, прополоскать цистерны горячей водой не менее двух раз и просушить.

6.3.11. На участках палубы во время приемки, сортировки и мойки рыбы запрещается производить какие-либо другие работы, не связанные с указанными процессами.

6.3.12. Все производственные процессы по разделке, посолу, замораживанию, консервированию и другим видам обработки рыбы и других объектов промысла, а также транспортировка выработанной на судах продукции должны осуществляться в строгом соответствии с действующими в этой части технологическими инструкциями.

6.4. Специальная и санитарная одежда для экипажа

6.4.1. Для выполнения судовых работ членам экипажа (дневальные, уборщики и т.п.) должна выдаваться спецодежда установленного стандарта согласно действующим нормам.

6.4.2. Обработчики должны обеспечиваться санитарной и специальной одеждой с учетом производства, в котором они заняты (консервное, икорное и др.), а также времен года.

Обеспечение добытчиков и обработчиков санитарной и специальной одеждой и обувью должно осуществляться в соответствии с установленными нормативами.



6.4.3. Все работники пищевого блока, магазинов должны быть обеспечены соответствующей санитарной одеждой – не менее 3-х комплектов на каждого работающего.

Смена санитарной одежды должна производиться по мере ее загрязнения, но не реже одного раза в сутки.

Стирка белья и рабочей одежды экипажа должна производиться в судовых прачечных, а где их нет – в специально отведенных старшим помощником местах.

6.4.4. В тропических рейсах все члены экипажа должны быть обеспечены:

- тропической одеждой в соответствии с существующими нормами;
- очками с темными стеклами для защиты глаз от ярких лучей солнца.

6.5. Постельные принадлежности для экипажа

6.5.1. Все члены экипажа должны быть обеспечены матрацами с чехлами, пухо-перовыми подушками, одеялами летними или зимними (по временам года) и не менее чем тремя сменами постельного белья. Каждая смена постельного белья должна состоять из двух простыней или простыни с пододеяльником, подушечной наволочки и полотенца. Постельное белье необходимо менять не реже одного раза в 10 дней, а одеяло и матрацы должны очищаться пылесосом или выбиваться на открытой палубе.

Тканевые одеяла должны стираться по мере загрязнения, но не реже одного раза в месяц.

6.5.2. На судах III и IV категорий при бригадном методе обслуживания для каждого работника вахты или подвахты необходимо иметь по комплекту постельных принадлежностей и постельного белья.

6.6. Требования к приему и хранению пищевых продуктов, кулинарной обработке и реализации готовой продукции

6.6.1. При доставке на суда продовольствия должны выполняться следующие требования:

- доставка продуктов должна производиться в соответствующей таре на специально предназначенном для этого транспорте;
- скоропортящиеся продукты и полуфабрикаты должны перевозиться транспортом, оборудованным для поддержания соответствующей температуры (рефрижераторные машины);
- борта машин, предназначенных для перевозки пищевых продуктов, должны иметь маркировку "продуктовая";
- доставка на суда хлеба, булочных и кондитерских изделий (сдоба, пирожные и т.п.) должна производиться в специальных ящиках с плотно пригнанными крышками.

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

6.6.2. Запрещается производить погрузку пищевых продуктов на судно одновременно с погрузкой угля, пылящих, ядовитых, неприятно пахнущих и санитарно опасных грузов.

6.6.3. Доставляемые на суда пищевые продукты и полуфабрикаты должны приниматься по сертификатам или накладным.

Примечание. Продукты питания, приобретаемые для экипажа в заграничных портах, необходимо получать из источников, имеющих разрешение местных санитарных властей.

6.6.4. Качество пищевых продуктов, поступающих на судно для довольствия экипажа, проверяется кладовщиком или поваром при участии судового врача или фельдшера, по возможности с участием представителя санитарной службы порта, а в заграничных портах – старшего помощника капитана.

6.6.5. Мясо допускается к приемке только при наличии ветеринарного клейма и документа, свидетельствующего об осмотре и заключении ветнадзора. Мясо с ветеринарным свидетельством, но без клейма, а также условно годное принимать запрещается.

6.6.6. Запрещается принимать водоплавающую птицу в непотрошеном виде, утиные и гусиные яйца, а также куриные из инкубатора (миражные), мясные и рыбные консервы бомбажные; крупу, муку, поврежденные амбарными вредителями, и скоропортящиеся продукты с истекшими сроками реализации.

6.6.7. Вскрытие тары (бочек, ящиков) должно производиться после ее предварительной наружной очистки во избежание загрязнения продуктов.



6.6.8. При взвешивании пищевых продуктов запрещается класть их непосредственно на весы. Продукты должны взвешиваться в таре, на съемных настилах, на чистой полиэтиленовой пленке или клеенке.

6.6.9. Запрещается совместное хранение сырых продуктов или полуфабрикатов с готовыми изделиями, хранение испорченных или подозрительных по качеству продуктов совместно с доброкачественными, а также хранение в помещениях вместе с пищевыми продуктами тары, хозяйственных материалов и непищевых товаров. Сильно пахнущие продукты (сельди, специи и т.п.) должны храниться отдельно от остальных продуктов.

6.6.10. Для хранения мяса в камерах должны быть легко моющиеся стеллажи, подвесные балки с крючьями из нержавеющей стали. Для хранения колбасных изделий - металлические штанги с крючьями.

6.6.11. Сырое мясо остывшее, охлажденное должно подвешиваться на крючьях так, чтобы туши не соприкасались между собой, со стенами и полом помещения. Запрещается хранение незатаренных пищевых продуктов (мяса, рыбы) непосредственно на льду.

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

6.6.13. Субпродукты сортируются по видам и хранятся отдельно в ящиках, устанавливаемых в отведенных местах охлаждаемой камеры.

6.6.14. Колбасы и колбасные изделия должны храниться в холодильных камерах подвешенными на крючьях.

6.6.15. Солонина хранится в бочках, установленных на днище, необходимо следить за целостью бочек; бочки с вытекающим рассолом хранению не подлежат и должны немедленно удаляться из помещения.

6.6.16. Молоко доставляется в бутылках и опломбированных флягах. Молоко, доставленное во флягах, перед употреблением должно кипятиться.

6.6.17. Кисломолочные продукты - сметана, творог - должны храниться в металлических флягах или бочках. После вскрытия последних они должны накрываться крышками, специально сделанными из фанеры и обтянутыми марлей, или кружками из марли, натянутыми на проволочный каркас. Запрещается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной; их необходимо хранить в специальной посуде и ежедневно промывать и кипятить.

6.6.18. Масло сливочное должно храниться на холоде в таре или брусками, завернутыми в пергамент и уложенными на чистые полки. Масло сливочное, топленое и другие пищевые жиры нельзя укладывать и хранить совместно с остропахнущими продуктами.

6.6.19. 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. Укладывать сыр необходимо так, чтобы головки его не соприкасались между собой.

Даже при кратковременном хранении сыра корка его часто увлажняется и покрывается плесенью. Образовавшиеся слизь и плесень необходимо удалить обтиранием сыра чистой салфеткой, смоченной 3-процентным раствором поваренной соли.

6.6.20. Яйцо столовое должно храниться в таре или выложенным на лотки. Яйцо воспринимает посторонние запахи, поэтому нельзя его хранить рядом с сильнопахнущими продуктами.

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

6.6.22. 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.

6.6.23. Чай и кофе должны храниться отдельно, вдали от продуктов, имеющих запах, в хорошо проветриваемых и сухих помещениях.

6.6.24. Хлеб хранится в лотках на стеллажах, на полках или в шкафах; расстояние нижней полки от пола должно быть не менее 35 см.

Дверки в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки надо сметать с полок специальными щетками и тщательно протирать их белой тканью, смоченной в 1-процентном растворе столового уксуса.



6.6.25. Картофель и овощи должны храниться в сухом и темном помещении в закромах слоем не выше 1,5 м. Квашеная капуста хранится в бочках, зелень - разложенной на стеллажах в охлаждаемых камерах при температуре не выше 8 °С.

6.6.26. Грибы соленые, маринованные, сухие разрешается принимать только при наличии документа об их качестве. Вид грибов должен соответствовать ассортименту грибов, установленному действующими "Санитарными правилами по заготовке, переработке и продаже грибов".

Все бочки должны иметь ясную маркировку, по которой можно установить предприятие, базу (пункт), ответственные за заготовленную продукцию.

6.6.27. При изготовлении кулинарных изделий необходимо соблюдать поточность производственного процесса обработки мяса, рыбы, овощей, изготовления холодных закусок и варки пищи. Нельзя допускать встречных потоков сырья и готовой пищи.

6.6.28. Обработка сырых и готовых продуктов должна производиться на разных столах, на разных разделочных досках, разными ножами.

6.6.29. Мороженое мясо размораживается полутушами или четвертинами в подвешенном состоянии при постепенном повышении температуры от 0 до 8 °С или на столах в заготовочном цехе при комнатной температуре. Запрещается оттаивать мясо мелкими кусками, а также в воде или около плиты.

6.6.30. Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищается, подвешивается и промывается в проточной воде при помощи щетки. Места, где имеются сгустки крови, клеймо, ушибы, должны тщательно срезаться. Не допускается обмывать туши при помощи тряпок. По окончании работы щетки должны промываться растворами моющих средств, ополаскиваться и обдаваться кипятком.

6.6.31. Мясной фарш в судовых условиях изготавливается только по мере надобности.

6.6.32. В судовых условиях запрещается изготовление изделий из мясной обрезки, свиных баков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов.

6.6.33. Мясо и птицу при необходимости хранения после термической обработки и охлаждения хранят при температуре не выше 8 °С.

6.6.34. При приготовлении изделий из мясных субпродуктов они должны подвергаться тщательной холодной и тепловой обработке.

6.6.35. При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птица отварная, язык отварной, блинчики с мясом, макароны по-флотски и т.д.) или при отпуске вареного мяса или птицы к первым блюдам порционированное или измельченное мясо обязательно должно подвергаться вторичному кипячению или обжарке. Порционированное для первых блюд мясо может в течение 2 - 3 ч храниться в бульоне при температуре не ниже 70 °С.

6.6.36. Солонину перед употреблением вымачивают кусками в холодной воде (не выше 12 °С) в течение 24 ч со сменой воды 5 - 6 раз (для солонины крепкого посола).

6.6.37. Оттаивание мороженой частичковой и океанической рыбы производится в холодной подсоленной воде или на воздухе.

6.6.38. Молоко с повышенной кислотностью (самоквас) можно использовать только для изготовления блюд, подвергающихся воздействию высокой температуры.

6.6.39. Запрещается изготовление простокваш, творога, сырковой массы и других молочнокислых продуктов.

6.6.40. При получении творога следует проверять наличие указания в сертификате или накладной об изготовлении его из пастеризованного молока. Творог, приготовленный из пастеризованного молока, может быть потреблен в пищу в натуральном виде.

Творог, приготовленный из непастеризованного молока, используется только для приготовления блюд, подвергающихся тепловой обработке при высокой температуре (сырники, ватрушки и т.п.). Запрещается приготовление блинчиков с творогом из непастеризованного молока.

6.6.41. Кондитерские кремевые изделия изготавливать не разрешается.

6.6.42. Изготовление кваса допускается только из квасного концентрата.

6.6.43. Кисели, компоты должны охлаждаться в закрытых котлах, в которых производилась варка, кроме случаев, когда варка производилась в электрокотлах.

6.6.44. Мука, поступающая на выпечку хлеба, должна соответствовать стандарту и обязательно просеиваться и контролироваться на отсутствие посторонних примесей.

6.6.45. Выпечка хлеба на судах должна выполняться в соответствии с инструкцией по хлебопечению, а готовая продукция должна отвечать требованиям ГОСТа на выпечку определенного сорта хлеба.



6.6.46. Образовавшийся мучной смет, выбои, хлебные крошки и выпавшее из дежи тесто воспрещается употреблять для выпечки, эти отходы должны быть удалены из производственного помещения для уничтожения.

6.6.47. Изготовление мясного и рыбного студня на судах запрещается.

6.6.48. До начала раздачи качество готовых блюд должно проверяться поваром, готовившим блюдо, заведующим производством, судовым врачом или фельдшером. Результаты заносятся в бракеражный журнал.

6.6.49. При раздаче первые блюда и горячие напитки должны иметь температуру не ниже +75 °С, вторые - не ниже 65 °С, холодные блюда и напитки - от +7 до +14 °С.

Запрещается смешивание свежеприготовленной пищи с изготовленной в более ранние сроки того же дня.

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

6.6.51. При отпуске пищи повара и раздатчики должны пользоваться разливательными и гарнирными ложками, лопатками и другим инвентарем, предназначенным для этой цели.

6.6.52. Заполнение применяемых на раздаче мармитниц свежей водой должно производиться только после их полного освобождения и тщательной промывки.

6.6.53. При хранении продуктов должны соблюдаться Санитарные правила "Условия и сроки хранения скоропортящихся и других продуктов в судовых условиях", N 1232-75.

6.7. Режим мытья посуды

6.7.1. Мытье столовой посуды должно производиться моечными машинами или ручным способом.

6.7.2. Для мытья посуды допускается использование моющих и дезинфицирующих средств, только разрешенных Минздравом СССР (табл. 21). Применение любых других средств категорически запрещается.

Таблица 21

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

Наименование моющего средства	Назначение	Режим применения
Синтетическое моющее средство "Прогресс"	Для ручного мытья столовой посуды, тары и оборудования	5 г препарата на 1 л воды
Синтетический моющий препарат "Дон"	Для ручной мойки столовой посуды	1 г препарата на 1 л воды
Тринатрийфосфат	Для ручной мойки посуды	10 г препарата на 1 л воды
Паста "Специальная-2". Рецептуры: алкилсульфонаты (или их смесь) - 12%, триполифосфат натрия - 14%, сода кальцинированная - 14%, силикат или метасиликат натрия - 3%	Для мытья посуды, оборудования, инвентаря	В количествах, указанных на этикетке
"Посудомой". Рецепт: метасиликат натрия девятиводный -	Для мытья столовой посуды меха-	1 столовая ложка на 1 л теплой



33%, триполифосфат натрия технический - 33%, калиевая соль дихлорциануровой кислоты технической - 1,5%, сода кальцинированная (синтетическая) - до 100%	низированным способом. Для ручной мойки посуды	воды
Натрий углекислый, сода кальцинированная (техническая)	Для ручной мойки столовой посуды	До 20 г на 1 л воды
Средство чистящее для кухни "Светлый". Рецепт: хлортринатрийфосфат - 10%, сода кальцинированная - 3%, триполифосфат натрия - 3%, бикарбонат натрия - до 100%	Для чистки всех видов посуды (кроме полированного алюминия), раковин, наружной поверхности холодильников	По инструкции, указанной на этикетке
Порошок синтетический "Ферфорин"	Для механизированного мытья столовой посуды в посудомоечных машинах	По инструкции, приложенной к посудомоечной машине

6.7.3. Режим мытья столовой посуды ручным способом должен быть следующим:

- а) механическое удаление остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой;
- б) мытье посуды щеткой в воде, имеющей температуру 50 °С, с добавлением моющих средств, указанных в табл. 21;
- в) дезинфекция продолжительностью не менее 10 мин. во второй секции ванны 0,2-процентным раствором хлорной извести или хлорамина. Там, где в процессе работы это время не может быть выдержано, во вторую секцию моечной ванны добавляются разрешенные моющие средства (в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны);
- г) ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С при помощи гибкого шланга с душевой насадкой, для чего посуда должна загружаться в металлические сетки;
- д) на судах III и IV категорий при наличии двухсекционной или одногнездной моек ванны посуда промывается проточной водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- е) просушивание посуды в сушильных шкафах, на специальных полках или решетках.

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

6.7.5. Режим мытья столовых приборов:

- а) приборы (ложки, вилки, ножи) необходимо мыть с добавлением разрешенных моющих средств с последующим ополаскиванием их горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
- б) рекомендуется прокалывать вымытые приборы в жарочных или духовых шкафах в течение 2 - 3 мин.

6.7.6. Режим мытья стеклянной посуды: стаканы, кружки, рюмки, бокалы и т.п. моются в двухсекционных ваннах водой при температуре 50 - 60 °С с добавлением в первую секцию разрешенных моющих средств.

При ручном способе мытья столовой посуды должна соблюдаться последовательность - отдельно моются тарелки, затем ложки, вилки, ножи, а потом стеклянная посуда.

6.7.7. Режим мытья кухонной посуды: пищеварочные котлы моются в горячей воде (45 - 50 °С) с добавлением разрешенных моющих средств с помощью щеток с ручкой и ополаскиваются горячей водой не ниже 65 °С. Разрешается ополаскивать пищеварочные котлы, кастрюли и т.п. при помощи гибкого шланга с душевой насадкой.

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

6.7.8. Металлический инвентарь следует после промывки с добавлением моющих средств и ополаскивания прокалить в духовом шкафу.



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

6.7.10. Сита, через которые процеживают бульон и соки, промываются в горячей воде с добавлением моющих средств с последующим ополаскиванием.

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

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

6.7.13. Судовые камбузные блоки должны быть обеспечены достаточным количеством педальных бачков; их необходимо ежедневно очищать, промывать горячей водой с добавлением моющих средств.

6.8. Личная гигиена персонала пищевых блоков

6.8.1. Персонал пищевых блоков обязан:

а) следить за чистотой своего тела, коротко стричь ногти, приходить на работу в чистой одежде и обуви, при входе в камбуз тщательно очищать обувь;

б) верхнее платье, головной убор, личные вещи оставлять в индивидуальных шкафах;

в) перед началом работы принимать душ, а при отсутствии такового тщательно с мылом вымыть руки, надеть чистую санодержу, подобрав волосы под колпак или косынку.

Запрещается застегивать санодержу булавками и хранить в карманах халатов папиросы, булавки и другие посторонние предметы, а также носить броши, кольца, бусы, серьги, значки и т.п.

Смена санодержу должна производиться по мере загрязнения, но не реже 1 раза в сутки;

г) перед посещением уборной снимать санодержу в специально отведенном месте; после посещения уборной тщательно вымыть руки с мылом, дважды намыливая;

д) не принимать пищу и не курить в производственных и складских помещениях. Приемы пищи и курение разрешаются в специально отведенном месте. Хранение пищевых продуктов в индивидуальных шкафах запрещается.

6.8.2. На пищевом блоке должна быть аптечка для оказания первой помощи.

6.8.3. Временно отстраняются от работы с продуктами лица, имеющие ангины, гнойничковые заболевания кожи, нагноившиеся ожоги или порезы рук. Для выявления таких лиц должна тщательно проводиться проверка рук персонала с записью результатов проверки в специальном журнале. При отсутствии судового врача такую проверку должен проводить санпост.

6.9. Ответственность за санитарное состояние пищевого блока

6.9.1. За санитарное состояние пищеблока несут ответственность капитан судна, старший помощник капитана, судовой врач (фельдшер), если таковой имеется в штате, и шеф-повар (повар).

6.9.2. За качество принятых на камбуз пищевых продуктов, соблюдение инструкций по технологической обработке сырья и полуфабрикатов, за качество готовой продукции и соблюдение санитарных требований к кулинарной обработке пищевых продуктов несет ответственность шеф-повар (повар).

6.9.3. За выполнение правил личной гигиены, содержание рабочего места, выполнение технологических и санитарных правил несет ответственность каждый работник столовой, камбуза и т.п. на своем участке работы, за организацию для этой цели необходимых мероприятий ответственность возлагается на шеф-повара (повара). Ежедневные приборки в кают-компании должны заканчиваться до завтрака.

6.9.4. Все работники судового пищеблока, в том числе и вновь поступающие, должны сдать санитарный минимум, а в дальнейшем проходить подготовку в установленные сроки.

6.9.5. Весь поварской состав, принимаемый для работы на судах, должен иметь специальную подготовку.

6.9.6. Запрещается использовать посторонних лиц, не работающих в пищевом блоке и не прошедших медицинских обследований (из числа экипажа), в помощь камбузному персоналу для чистки овощей, рыбы, мойки посуды и приготовления пищи, а также для сервировки и подачи пищи на столы.

6.9.7. Запрещается посещение пищевых производственных помещений камбуза (заготовочных, сервировочной, посудомоечных и др.) посторонними лицами. При посещении производственных



помещений судового пищеблока лицами санитарного и служебного состава им должны выдаваться администрацией чистые специальные халаты.

6.10. Личная гигиена работников обрабатывающих цехов

6.10.1. Все работники обрабатывающих цехов обязаны выполнять следующие правила личной гигиены:

- быть на работе в опрятной одежде и обуви;
- перед началом работы принимать душ, одевать санитарную одежду и при необходимости спецодежду, подравнять волосы под колпак или косынку;
- соблюдать чистоту рук, коротко стричь ногти;
- во время работы не закалывать спецодежду булавками и иголками, не приносить с собой в цех и не хранить в карманах предметов личного туалета;
- саноддежду носить только во время работы и не надевать на нее верхнюю одежду;
- снимать санитарную одежду перед посещением уборной, а после пользования уборной обязательно мыть руки с мылом с последующим их обеззараживанием раствором марганцевокислого калия.

6.10.2. Перед входом в производственный цех рыбообработчики должны:

- тщательно вытирать свою обувь о дезковрик;
- принимать пищу и курить только в специально отведенных для этого местах;
- после окончания работы сдавать рабочее место в должной чистоте и порядке мастеру цеха, а санитарную одежду - лицам, ответственным за ее хранение;
- отвечать за чистоту своего рабочего места, индивидуального шкафа в гардеробной, за правильное пользование им и за правильное ношение саноддежды.

6.10.3. Лица, виновные в нарушении правил санитарии, привлекаются к ответственности в дисциплинарном, административном или уголовном порядке в зависимости от характера нарушений и их последствий.

6.10.4. Судовладелец в лице администрации судна обязан:

- иметь на каждого рыбообработчика не менее трех комплектов санитарной одежды (смену резиновых перчаток производить по мере надобности);
- обеспечить регулярную стирку и починку санитарной и специальной одежды;
- обеспечить рыбообработчиков необходимыми условиями для выполнения правил личной гигиены и производственной санитарии;
- не допускать к работе во всех отделениях пищевых цехов, особенно при производстве консервов, икры, фарша, кулинарной продукции, в отделениях мелкой расфасовки лиц, имеющих гнойничковые заболевания, порезы рук, а также воспалительные процессы верхних дыхательных путей, ангины; рыбообработчики, имеющие царапины или порезы рук, допускаются к работе только по разрешению судового врача (фельдшера) и после соответствующей обработки рук;
- обеспечить рыбообработчиков защитно-профилактическими средствами для кожи рук - силиконовым кремом, марганцевокислым калием, жидкостью Бовикова, 0,2-процентной фурацилиновой мазью (фурацилин, ланолин и вазелин в одинаковых пропорциях).

6.10.5. Для соблюдения личной гигиены рыбообработчиков во всех производственно-технологических помещениях, где установлены умывальники, должны постоянно находиться мыло, щетки, полотенце.

6.10.6. Администрация судов обязана обеспечивать посещение бани на судах, где она имеется, каждым рыбообработчиком не реже одного раза в 10 дней.

6.10.7. В целях предупреждения уколов и порезов рук плавниками рыб работа должна производиться в перчатках или напальчниках, предварительно промытых в чистой воде.

6.10.8. Рыбная слизь раздражает кожу рук, поэтому во время работы эту слизь нужно периодически смывать и промывать руки.

6.10.9. При ранении, порезе или уколе рук во время работы необходима немедленная обработка мест укола или пореза в медпункте или с помощью медицинских средств судовой аптечки.

6.10.10. Плавсостав судов, участвующих в рыбообработке, обязан сдать санитарный минимум комиссиям, назначенным в установленном порядке по программе, утвержденной Минздравом СССР.

В случае привлечения к рыбообработке членов экипажа, не прошедших санитарный минимум, старший мастер или мастер обязаны провести с этими лицами соответствующий инструктаж.



7. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация

7.1. Общесудовые мероприятия

7.1.1. Организацией и проведением дезинфекционных мероприятий на судах занимаются отделы дезинфекции бассейновых, линейных и портовых санитарно-эпидемиологических станций.

7.1.2. Дежурный врач санитарно-карантинного (контрольного) отдела принимает приходящие в порт суда, производит санитарный осмотр их помещений и выявляет больных или лиц, подозрительных на инфекционные заболевания. Особое внимание уделяется выявлению таких заболеваний, как чума, холера, оспа, желтая лихорадка, сыпной тиф. Наряду с такими противоэпидемическими мероприятиями, как изоляция, карантин, обсервация, прививки и т.д., врач при необходимости назначает и организует дезинфекцию судна.

Дезинфекция на судах осуществляется также при выявлении следующих инфекций: брюшной тиф, паратифы, дизентерия, туберкулез, дифтерия, скарлатина, грибковые заболевания.

7.1.3. При выявлении на судне инфекционного больного и при наличии эпидемических показаний судовые помещения, в которых находился больной, должны подвергнуться дезинфекции в соответствии с положением, утвержденным Минздравом СССР. На судне должны быть гидропульт, эмалированное ведро и запас дезинфицирующих средств.

7.1.4. Помимо случаев заразных заболеваний, дезинфекция, дезинсекция и дератизация судов производится по заключению санитарного надзора порта при выявлении антисанитарного состояния, наличия грызунов и бытовых паразитов.

7.1.5. Дезинфекция и дезинсекция груза производится в случаях наличия или подозрения на инфекционные заболевания, когда имеются признаки заражения груза или его упаковки.

7.1.6. Судовой врач обеспечивает проведение всех дезинфекционных мероприятий. При выявлении инфекционных больных судовой врач изолирует их в изолятор или санитарную каюту, руководит дезинфекцией помещений, где находился больной. При необходимости производства на судне более широкой дезинфекции судовой врач дает соответствующую заявку санитарному надзору порта.

7.1.7. Судовой врач следит за своевременным проведением дезинфекции и дератизации на судне. При приходе судна в конечный пункт врач наблюдает за тем, чтобы все судовые помещения были обязательно подвергнуты генеральной чистке, мытью, а при показаниях также и дезинфекции.

7.1.8. Судовой врач обязан заботиться о наличии запаса дезинфекционных средств на судне, необходимых для проведения дезинфекционных мероприятий в рейсе.

7.1.9. К участию в проведении дезинфекционных мероприятий на судах по распоряжению администрации должны привлекаться в качестве технических помощников матросы, уборщицы и другой персонал.

7.1.10. При отсутствии в штате судна судового врача или фельдшера все вышеизложенные обязанности выполняет старший помощник капитана или шкипер.

7.1.11. Администрация судна должна проводить мероприятия по борьбе с грызунами.

При обнаружении на судне хотя бы единичных грызунов должна быть организована тщательная дератизация.

7.1.12. Дератизация в рейсе проводится силами и средствами команды судов, для чего в инвентаре судна должно иметься необходимое количество капканов для крыс в зависимости от величины судна, а также запас ядоматериалов (ратицидов). Для приготовления отравленных приманок на судне должно быть не менее двух видов ядоматериалов.

7.1.13. Проведение дератизации и приготовление отравленных приманок должно осуществляться под руководством и наблюдением судового врача или фельдшера с соблюдением соответствующих инструкций, утвержденных Минздравом СССР.

7.1.14. При стоянке судна в порту или у пристани на все швартовые концы должны быть обязательно надеты противокрысиные щиты, препятствующие переходу грызунов с берега на судно и обратно.

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

Трапы должны быть приподняты при отсутствии погрузочных работ в ночное время. При погрузочных работах в ночное время сетки и трапы должны быть ярко освещены.

7.1.16. Средства дератизации не должны причинять вреда судну и грузу. Дератизация по возможности должна производиться при пустых трюмах и в минимальное время.

7.1.17. Срок действия свидетельства о дератизации судна устанавливается:

- для судов экспедиционного плавания - 12 мес.;



- для судов автономного плавания - 6 мес.

7.1.18. Если судном не представлено свидетельство о дератизации или если оно просрочено, то бассейновая или портовая санэпидстанция после тщательного санитарного обследования судна и его помещений может:

а) предписать дератизацию судна;

б) представить судну, направляющемуся в порт приписки, отсрочку от дератизации на один месяц;

в) выдать свидетельство об освобождении от дератизации, если санитарно-карантинный отдел убедится, что судно содержится удовлетворительно и следов присутствия на нем грызунов не обнаружено.

7.1.19. О проведенной на судне дератизации или при освобождении от нее капитану судна выдается соответствующее свидетельство с указанием даты и примененного способа дератизации. При разрешении судну отсрочки на один месяц санэпидстанция выдает свидетельство об отсрочке или освобождении от дератизации с указанием даты и мотивов.

7.1.20. В целях предупреждения появления на судах насекомых (тараканов, клопов, мух и др.) администрация судна обязана систематически проводить силами команды дезинсекционные мероприятия по предупреждению и борьбе с насекомыми.

На судне должен иметься запас средств по борьбе с насекомыми.

7.1.21. В том случае, когда по определению санитарно-карантинной службы требуются более широкие мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми, администрация судна обязана обратиться к услугам дезинфекционной службы портовых санэпидстанций.

7.2. Дезинфекционные мероприятия в производственно-технологических помещениях

7.2.1. Проведение дезинфекционных мероприятий в цехах переработки рыбы и других морепродуктов имеет своей целью предупредить возможное заражение производства и изготовленной продукции болезнетворными микробами. Эти мероприятия приобретают особо острое значение в условиях неблагоприятной эпидемиологической обстановки и производятся в этих случаях в соответствии со специальными указаниями.

7.2.2. Для дезинфекции на судах рыбной промышленности должны применяться такие средства, которые, обеспечивая надежное обеззараживание, были бы в то же время нетоксичными и не придавали бы рыбопродуктам неприятного запаха. Дезинфицируются все объекты, с которыми соприкасаются рыба и рыбопродукция.

7.2.3. Для дезинфекции используют химические и физические средства. Из химических средств применяют хлорную известь, хлорамин, дитретриосновную соль гипохлорита кальция, каустическую соду, гашеную известь и негашеную, перекись водорода. Кроме химических средств используют водяной пар, кипящую воду и сухой жар.

7.2.4. Дезинфицировать следует чистые поверхности, предварительно освобожденные от крови, жира, слизи и других загрязнений, что достигается тщательной механической очисткой.

7.2.5. Для обезжиривания поверхностей необходимо наряду с механической очисткой применять и химические средства: растворы кальцинированной или каустической соды, моющие средства - тринатрийфосфат - с последующим обмыванием горячей водой. Горячие (60 - 70 °С) 1,5 - 2-процентные растворы кальцинированной и каустической соды оказывают не только обезжиривающее, но и дезинфицирующее действие.

7.2.6. Для дезинфекции инвентаря и оборудования необходимо все аппараты, машины, трубопроводы обязательно разбирать, чтобы был доступ ко всем их внутренним поверхностям для моющих и дезинфицирующих средств. После дезинфекции инвентарь и оборудование тщательно промывают питьевой водой, чтобы отмыть остатки химических средств, и проветривают помещение.

7.2.7. Паром можно дезинфицировать оборудование, инвентарь, тару. Струя пара, проходя через воздух, быстро остывает, поэтому шланг, подающий пар, следует держать ближе к объекту дезинфекции.

7.2.8. В кипящей воде можно дезинфицировать мелкий деревянный и металлический инвентарь - инструмент. Для усиления обеззараживающего действия кипящей воды в нее добавляют 2% кальцинированной соды.

7.2.9. Для контроля качества дезинфекции следует учитывать качество механической очистки объекта дезинфекции; правильность выбора дезинфицирующего раствора с определением концентрации его в растворе; наличие или отсутствие кишечной палочки в пробах, взятых в продезинфицированной площади.



7.2.10. Дозировка и способ употребления различных дезинфицирующих средств, рекомендуемых для проведения дезинфекции производственных, подсобных помещений, инвентаря, оборудования, тары и т.п., изложены в табл. 22.

Таблица 22

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИЕ СРЕДСТВА

Дезинфицирующие средства		Способ применения и концентрация	Нормы расхода, время, способ применения	Что обрабатывается
I	Хлорсодержащие препараты: Хлорная известь	Сухая	1 кг на 1 кв. м	Места выплода мух
		Раствор с содержанием 0,3 - 0,5% активного хлора	1 л раствора на 1 кв. м 30 мин. - 1 ч - обильное орошение	Стены, пол, оборудование, инвентарь, тара и прочее в производственных цехах
		Раствор с содержанием 1 - 2% активного хлора	То же	Сырьевое отделение жиромучного производства
	Двухтрети-основная соль гипохлорита кальция (ДТСКГ)	Раствор с содержанием 0,3 - 0,5% активного хлора	То же	Стены, пол, оборудование, инвентарь, тара и прочее в производственных цехах
	Хлорамин	Раствор 0,5 - 1-процентной концентрации	То же	Оборудование, инвентарь, тара и прочее
II	Группа окислителей: Перекись водорода - применяется с моющими средствами	Раствор 3-процентной перекиси водорода + 0,5% раствора моющих средств	0,5 л на 1 кв. м; смачивание, протирание поверхности 15 - 30 мин.	Рабочие места, оборудование, мелкий инвентарь кулинарных, икорных цехов, отделений мелкой расфасовки и приготовления пищевого рыбного фарша
		Физические средства: Водяной пар (острый, насыщенный)	Струей из шланга	1 - 2 мин.



IV	Кипящая вода	Кипячение: рекомендуется	15 мин. с момента закипания	Мелкий инвентарь, салфетки, полотняные фильтры и прочее
	Моющие средства: Кальцинированная сода	Раствор 0,1 - 2%, температура раствора 60 - 70 °С	0,5 л на 1 кв. м; обильное орошение	Рабочие места, оборудование и инвентарь, тара, пол, стены производственных цехов
	Едкий натр (каустическая сода)	Раствор 0,3 - 0,5%, температура раствора 60 - 70 °С	0,5 л на 1 кв. м; обильное орошение	Рабочие места, оборудование и инвентарь, тара, пол, стены производственных цехов
	Тринатрий-фосфат	Раствор 0,5 - 1%	То же	То же

Применение дезинфицирующих средств, не упомянутых в таблице, допускается только с разрешения органов и учреждений санитарно-эпидемиологической службы.

7.2.11. Хлорная известь при хранении постоянно теряет активный хлор, поэтому перед приготовлением растворов необходимо каждый раз проверять его содержание в сухой хлорной извести. Готовя растворы, исходя из фактического содержания хлора, надо пользоваться табл. 23, составленной Печниковым.

Таблица 23

	16	18	20	22	24	26	28	30
1	0,16	0,18	0,20	0,22	0,24	0,26	0,28	0,30
2	0,32	0,36	0,40	0,44	0,48	0,52	0,56	0,60
3	0,48	0,54	0,60	0,66	0,72	0,78	0,84	0,90
4	0,65	0,70	0,80	0,88	0,96	1,04	1,12	1,20
5	0,80	0,90	1,00	1,10	1,20	1,30	1,40	1,50
6	0,96	1,08	1,20	1,32	1,44	1,56	1,68	1,80
7	1,12	1,26	1,40	1,54	1,68	1,82	1,96	2,10
8	1,28	1,44	1,60	1,76	1,92	2,08	2,24	2,40
9	1,44	1,62	1,80	1,98	2,16	2,34	2,52	2,70
10	1,60	1,80	2,00	2,20	2,40	2,60	2,80	3,00
11	1,76	1,98	2,20	2,42	2,64	2,86	3,08	3,30
12	1,92	2,16	2,40	2,64	2,88	3,12	3,36	3,60

Зная процентное содержание активного хлора в сухой хлорной извести (верхняя горизонтальная строка) и желая получить раствор, содержащий определенный процент активного хлора (вертикальные графы), находят количество сухой хлорной извести в граммах, необходимой для приготовления 100 мг раствора (крайняя левая графа). Например, хлорная известь содержит 20% активного хлора, из которой нужно приготовить раствор с содержанием в нем 2% активного хлора. Для приготовления такого раствора следует взять 10 г препарата и растворить в 100 мл воды.

Кроме указанной таблицы можно пользоваться формулой:

$$X = \frac{100 \times B}{C},$$



где: 100 - постоянное число; В - требуемое содержание активного хлора в растворе; С - содержание активного хлора в имеющейся хлорной извести.

Пример. Сколько нужно взять хлорной извести, чтобы приготовить 100 мл раствора, содержащего 0,2% активного хлора, если известно, что имеющаяся хлорная известь содержит 20% активного хлора?

Решение:

$$X = \frac{100 \times В}{С} = \frac{100 \times 0,2}{20} = 1 \text{ г на } 100 \text{ мл воды.}$$

7.2.12. При механической разделке и обработке рыбы машины и аппараты по окончании каждой смены и перед началом следующей смены должны подвергаться обязательной очистке с промывкой водой и дезинфекции острым паром или раствором хлорной извести, содержащей 0,2% активного хлора.

7.2.13. Санитарная обработка тары производится после каждой выгрузки рыбы. После механической очистки и мытья горячими растворами 2-процентной кальцинированной соды или 0,3% каустической соды тару дезинфицируют путем орошения раствором хлорной извести, содержащим 0,3 - 0,5% активного хлора, с экспозицией в 1 ч и последующей промывкой горячей водой.

7.2.14. Капроновые щетки, мочалки, гидравлические скребки и т.п., употребляемые при мойке рыбы, а также перчатки должны во время работы периодически промываться чистой проточной пресной водой, а по окончании работы обеззараживаться горячим 2-процентным раствором кальцинированной соды и дезинфицироваться 0,5-процентным раствором хлорамина в течение 30 мин. с последующей промывкой и прополаскиванием.

7.2.15. Помещения (стены, полы) очищают от загрязнений, обеззараживают горячим 2-процентным раствором кальцинированной соды и дезинфицируют раствором хлорной извести, содержащим 0,5% активного хлора, после чего тщательно промывают водой.

7.2.16. Оборудование, инвентарь икорного цеха (столы, грохотки, ванны, решетки, роговые вилочки, деревянные лопаточки и другое), рабочие места после механической очистки, мытья и обеззараживания дезинфицируют одним из средств: раствором хлорной извести, содержащим 0,5% активного хлора, 0,5-процентным раствором хлорамина, 0,5-процентным раствором перекиси водорода.

7.2.17. На консервном производстве в перерыв рабочие места, все оборудование и инвентарь необходимо очищать от остатков переработанного сырья и промывать теплой водой (45 °С). По окончании каждой смены помещение цеха (полы, стены, рабочие места), оборудование и инвентарь очищаются, промываются горячими 2-процентными растворами кальцинированной соды или 0,3-процентным раствором каустической соды с целью обеззараживания и дезинфицируются одним из средств: раствором хлорной извести с содержанием 0,5% активного хлора, 0,5-процентным раствором хлорамина, перекиси водорода, острым паром.

7.2.18. Маслоцистерны и разборные цеховые баки для масла после опорожнения их, а также перед наполнением следует подвергать тщательной санитарной обработке, которая должна заключаться в полном удалении отстоев масла, очистке и мойке горячей водой внутренней поверхности цистерны, затем мойке 0,5-процентным раствором каустической соды с последующей промывкой горячей водой и обработкой острым паром.

7.2.19. В рыбоперерабатывающих цехах оборудование по возможности разбирается, тщательно очищается от различных загрязнений, обеззараживается горячим 2-процентным раствором кальцинированной соды и дезинфицируется раствором хлорной извести с содержанием 0,3 - 0,5% активного хлора или 0,5-процентным раствором хлорамина.

Рабочие места после механической очистки и обезжиривания дезинфицируются одним из средств: 0,5-процентным раствором хлорамина, раствором хлорной извести, содержащим 0,5% активного хлора, 3-процентным раствором перекиси водорода с 0,5-процентным раствором моющих средств.

7.2.20. Металлический инвентарь (противни, лотки, ножи и другое), деревянный инвентарь (раздаточные доски, тара и другое) подвергаются обработке в моечных ваннах с применением моющих и дезинфицирующих средств с последующей обработкой паром или одним из вышеперечисленных хлорсодержащих препаратов.

7.2.21. На жиромучном производстве в сырьевом отделении пол, стены, инвентарь и оборудование ежедневно очищают от загрязнений, моют теплой водой, обезжиривают горячим 2-



процентным раствором кальцинированной соды, затем обеззараживают раствором хлорной извести, содержащим 2% активного хлора, или 2-процентным раствором хлорамина с последующей промывкой водой после часовой задержки.

7.2.22. Обработка металлической, деревянной и стеклянной тары производится в специальных таромоечных машинах или ручным способом - в ваннах с горячей водой с применением 1 - 2-процентных растворов допущенных моющих и обеззараживающих средств с последующей обработкой острым паром или хлорсодержащими препаратами с содержанием 0,5% активного хлора.

7.2.23. В целях профилактики появления насекомых (мух, тараканов и других) и их истребления надлежит соблюдать строжайший санитарный режим в производственных, складских, подсобных и бытовых помещениях. Своевременно заделывать щели в плинтусах, полах и оборудовании, засетчивать окна и применять разрешенные Минздравом СССР средства для уничтожения насекомых (бура, пиретрум, хлорная известь, инсектицидная бумага, липкая лента, приманки с 0,5-процентным раствором хлорофоса).



8. Надзор за судовыми системами

8.1. Надзор за системами вентиляции, отопления и кондиционирования воздуха

8.1.1. На всех вновь построенных, переоборудованных или модернизированных судах должна быть проверена эффективность работы общесудовой системы вентиляции, вентиляции энергетического отделения, вентиляции производственно-технологических помещений; системы кондиционирования воздуха и системы отопления.

8.1.2. Испытание эффективности работы системы кондиционирования воздуха в жилых, общественных и служебных помещениях должно проводиться во время ходовых испытаний в условиях наружных температур, близких к расчетным.

Примечание. В случае проведения ходовых испытаний в зимнее время оценку летнего режима СКВ проводить в период эксплуатационного рейса.

8.1.3. Эффективность вентиляции энергетических отделений, производственно-технологических помещений должна проверяться во время ходовых испытаний после достаточно продолжительной (не менее 1 суток) непрерывной работы агрегатов.

8.1.4. Во время испытаний вентиляции должны быть определены: количество подаваемого воздуха, температура воздуха на основных рабочих местах, разница температур наружного воздуха и воздуха на рабочем месте, равномерность температур по вертикали и горизонтали, температуры воздуха, выходящего из воздухораспределителей с подогревом или без подогрева, скорость движения воздуха на рабочих местах, температуры поверхности изоляции нагреваемых поверхностей, содержание в воздухе вредных примесей.

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

8.1.6. В помещениях, где необходимо поддерживать постоянную температуру, должны предусматриваться термометры. Термометры должны помещаться на переборке, противоположной установленному отопительному прибору, на высоте 1,5 м от палубы.

8.1.7. Очистка воздушных фильтров должна производиться по мере их загрязнения, но не реже 1 раза в три месяца.

8.1.8. При ремонте судна в помещениях должны быть обеспечены нормальные температуры в соответствии с требованиями раздела 3.1.

8.1.9. Системы летнего кондиционирования воздуха судов должны включаться при наружной температуре +23 °С.

8.1.10. Запрещается направлять суда, не оборудованные системой летнего кондиционирования воздуха, в тропические районы.

8.1.11. За работой вентиляции и состоянием вентиляционного оборудования и установок для кондиционирования воздуха должно быть обеспечено систематическое наблюдение под ответственностью главного (старшего) механика.

8.1.12. При гигиеническом контроле за работой систем кондиционирования следует руководствоваться "Инструктивно-методическими указаниями по гигиеническому контролю за эксплуатацией систем кондиционирования воздуха на судах", N 1182-74 (приложение N 7 - не приводится).

8.2. Надзор за системой водоснабжения

8.2.1. Питьевая и мытьевая вода должна приниматься из береговых централизованных хозяйственно-питьевых водопроводов непосредственно с берега или со специализированных судов-водолеев.

В отечественных портах качество воды, принимаемой на борт судна, и ее полное соответствие требованиям действующего государственного стандарта должно контролироваться органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.

В иностранных портах доброкачественность воды и ее полное соответствие региональным, национальным или международным требованиям должны быть удостоверены сертификатом, выданным местными компетентными органами.



8.2.2. Когда доброкачественность воды по органолептическим свойствам <*> вызывает сомнение или не удостоверена сертификатом, вода должна дополнительно кондиционироваться судовыми установками.

<*> Вкус, цвет, запах.

8.2.3. При приеме воды с других судов, кроме портовых водолеев, в соответствующем документе, заверенном администрацией судна, передающего воду, должно быть указано ее происхождение (из берегового источника, когда и где принята, опреснена, минерализована, обеззаражена и т.п.).

8.2.4. Заборная вода для опреснительных установок, обслуживающих питьевую и мытьевую системы, должна приниматься из днищевого кингстона на расстоянии от берега не менее чем 25 морских миль, а для плавательного бассейна, медицинских помещений (бальнеологические цели) не менее чем за 5 миль от берега.

8.2.5. Прием в судовую мытьевую и питьевую системы заборной воды из неизвестных источников запрещается.

8.2.6. Питьевая и мытьевая вода должна храниться в специально предназначенных для них цистернах. Использование этих цистерн для других целей запрещается. В исключительных случаях для обеспечения безопасности плавания допускается применять эти цистерны для приема балластной воды с условием обязательной их промывки и дезинфекции перед последующим приемом питьевой и мытьевой воды.

8.2.7. В отдельных случаях, по согласованию с органами или учреждениями санитарно-эпидемиологической службы, использование мытьевой воды в качестве питьевой допускается при условии ее дополнительной очистки и обеззараживания с помощью судовых установок до уровня требований, предъявляемых к питьевой воде.

8.2.8. Насосы питьевой и мытьевой воды и шланги для ее приема и выдачи должны использоваться только по прямому назначению.

8.2.9. Сроки хранения запасов питьевой и мытьевой воды на судне устанавливаются органами или учреждениями санитарно-эпидемиологической службы в зависимости от условий хранения. Во всех случаях хранение питьевой воды в течение более 5 сут. при температуре свыше +10 °С допускается при условии ее кондиционирования (регенерации) или консервации. Для более длительного сохранения качества воды по бактериальному составу рекомендуется ее консервация ионами серебра или другим методом, одобренным органами или учреждениями санитарно-эпидемиологической службы. Мытьевая вода после хранения не должна обладать неприятным запахом и должна иметь коли-титр не более 333, в связи с чем рекомендуется ее обеззараживание и дезодорирование в судовых установках.

8.2.10. Цистерны питьевой и мытьевой воды, независимо от частоты смены воды, но не реже двух раз в год, а по требованию органов или учреждений санитарно-эпидемиологической службы и в более короткие сроки должны очищаться и промываться питьевой водой. При этом антикоррозионные покрытия осматриваются и при обнаружении дефектов в них восстанавливаются с соблюдением требований технологии процесса покрытия.

Цементирование допускается лишь в ограниченном числе случаев - на ремонтируемых судах ограниченной автономности плавания (III и IV категории), на судах технического флота, а также в тех случаях, когда замена цементного покрытия на современное затруднена по техническим причинам. Для цементирования может быть применен только высококачественный цемент (портланд марки не ниже "500"), имеющий соответствующий сертификат; по завершении цементирования осуществляется углекислотная обработка цистерны.

Недопустимо обновление (частичное или полное) покрытия силами экипажа.

8.2.11. При наличии на судне устройств для кондиционирования воды, предназначенной для питьевых и мытьевых целей, они должны периодически очищаться и промываться питьевой водой и дезинфицироваться в соответствии с эксплуатационными инструкциями.

8.2.12. Каждое судно должно иметь соответствующие рейсовому заданию запасы реагентов для водообрабатывающих устройств и запасных частей к ним.

8.2.13. Каждое судно, пополнение питьевой воды на котором обеспечивается методом опреснения, должно иметь соответствующий рейсовому заданию запас комплектов солей для минерализации дистиллята в стандартной расфасовке и упаковке, разрешенных Минздравом СССР, для минерализаторов, приспособленных для работы с этими солями, а также необходимый ЗИП к минерализаторам.



8.2.14. Дезинфекция системы питьевой и мытьевой воды производится после постройки или модернизации судна, перед началом его эксплуатации, после ремонтных работ систем водоснабжения, по своему характеру могущих способствовать внесению в систему бактериальных загрязнений (в этом случае с органами или учреждениями санитарно-эпидемиологической службы может быть произведена дезинфекция только отдельных участков систем).

8.2.15. Дезинфекция систем питьевой и мытьевой воды должна производиться в заводских условиях или во время стоянки судна в порту с участием специально подготовленного заводского (портового) персонала.

8.2.16. Результаты промывки и дезинфекции должны быть оформлены актом, в котором фиксируется продолжительность хлорирования (время контакта), дозировка хлора, производство окончательной промывки и данные химико-бактериологического анализа последнего по времени исследования воды. Отбор проб должен производиться представителем соответствующей санитарно-эпидемиологической службы.

8.2.17. Перед использованием шлангов, специально предназначенных для водоналивных операций (с берега или другого судна), их концевые части должны обмываться питьевой водой. Дезинфекция шлангов должна производиться периодически, сроки и методы обработки шлангов устанавливаются местными органами или учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.

8.2.18. Проведение в рейсе силами экипажа каких бы то ни было ремонтных работ, связанных с необходимостью разгерметизации судовой системы водоснабжения, допускается только в исключительных случаях с обязательной последующей дезинфекцией всей системы питьевой и мытьевой воды.

8.2.19. При эксплуатации систем питьевой и мытьевой воды следует руководствоваться "Методическими указаниями по гигиене хозяйственно-питьевого водоснабжения морских судов", N 1975-79 (приложение N 8 - не приводится).

8.3. Удаление сточных и нефтесодержащих вод, мусора и отходов

8.3.1. Требования в части запрещения сброса сточных вод, изложенные ниже, подлежат выполнению на судах с числом экипажа более 10 человек. На судах с экипажем менее 10 человек рекомендуется также соблюдать эти требования.

8.3.2. Удаление (сброс) с судов всех категорий сточных вод (в том числе очищенных) в зонах водопользования прибрежных охраняемых районов СССР запрещается.

8.3.3. Удаление (сброс) с судов неочищенных и необеззараженных сточных вод в территориальных водах СССР (на расстоянии менее 12 миль от ближайшего берега) запрещается.

В зонах санитарной охраны сброс судовых сточных вод может быть разрешен при условии, что на судне действует очистная установка, одобренная Минздравом СССР, а показатели сбрасываемых вод одновременно удовлетворяют следующим требованиям:

- их коли-индекс не более 1000;
- сброс очищенных сточных вод не приводит к появлению видимых плавающих частиц и не вызывает изменения цвета окружающей воды (БПК не более 50 мг/л; взвешенных веществ не более 50 мг/л).

5

Кроме этого, за пределами зоны санитарной охраны и в других районах территориальных вод СССР на расстоянии более 4 миль от ближайшего берега разрешается удаление (сброс) с судов измельченных и обеззараженных сточных вод при условии, что сброс производится постепенно при скорости не менее 4 узлов.

8.3.4. На судах всех категорий с числом экипажа свыше 10 человек во время подъема трала и переработки рыбы с использованием забортной воды должна действовать очистная установка с целью предотвращения удаления (сброса) с судов неочищенных и необеззараженных вод. В случае отсутствия очистной установки все сточные воды в указанный период должны собираться в сточную цистерну с последующей передачей их на другие суда или сбросом в море вне района лова рыбы.

8.3.5. Запрещается сброс с судов нефтеводной смеси с содержанием в ней нефти более 15 частей на миллион в пределах внутренних и территориальных вод СССР, а также смеси (без разбавления) с содержанием нефти менее 15 частей на миллион в пределах зон водопользования прибрежных охраняемых районов.

8.3.6. Удаление (сброс) с судов всех видов мусора (в том числе измельченного) и прочих отходов в зонах водопользования, в зонах санитарной охраны, в портовых акваториях и на рейдах, а



также на расстоянии менее 3 миль от ближайшего берега в других морях СССР, не являющихся особыми районами, запрещается.

В указанных морях на расстоянии более 3 миль от ближайшего берега и за пределами перечисленных районов, где сброс всех видов мусора запрещен, разрешается только удаление (сброс) с судов измельченных пищевых отходов и прочего мусора, включая изделия из бумаги, ветошь, стекло, металл, бутылки, черепки и аналогичные отбросы (но не изделия из всех видов синтетических материалов), при условии, что частицы такого измельченного и размолотого мусора будут иметь размеры не более 25 мм.

Не разрешается сброс с судов обшивочных и упаковочных материалов, обладающих плавучестью.

8.4. Требования по недопущению загрязнения атмосферного воздуха

8.4.1. При стоянках в портах, а также при движении судов в черте населенных пунктов запрещается загрязнять наружный воздух дымом и сажей из дымовых и выхлопных труб судов.

Во избежание вышеуказанного рекомендуется:

- технически правильно производить шуровку котлов на твердых видах топлива;
- постоянно наблюдать за техническим состоянием и правильной регулировкой форсунок;
- наблюдать за дымностью непосредственно из машинного отделения (например, перископы);
- организовывать подогрев и фильтрацию топлива;
- временно гасить форсунки на стоянках;
- оборудовать суда на твердом топливе золоуловителями.

8.5. Требования по защите людей от ядовитых газов

8.5.1. Все закрытые помещения и емкости, в которых возможно скопление ядовитых газов, перед входом в них людей должны предварительно тщательно проветриваться стационарными или переносными вентиляторами.

Независимо от проветривания одному человеку запрещается входить в такие помещения, если за ним не наблюдает второе лицо, находящееся вне этого помещения.

8.5.2. Содержание ядовитых газов, паров и пыли в воздухе судовых помещений не должно превышать действующих норм предельно допустимых концентраций, утвержденных Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Минздрава СССР.

8.6. Требования по предупреждению вредного действия шума и вибрации на экипажи судов

8.6.1. На всех судах не реже одного раза в 5 лет судовладельцами должны производиться контрольные замеры уровней шума и вибрации и при необходимости выполняться мероприятия по снижению их неблагоприятного воздействия на экипаж. Органы и учреждения санитарно-эпидемиологической службы должны осуществлять контроль за выполнением этих мероприятий.

8.6.2. Министерства и ведомства-судовладельцы разрабатывают и издают руководящие документы, согласованные с органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы и технической инспекцией профсоюзов, по предупреждению неблагоприятного воздействия шума и вибрации на экипажи судов.

8.6.3. Основным средством защиты экипажа от неблагоприятного воздействия шума и вибрации является дальнейшее усовершенствование конструкции судов и судового оборудования.

При эксплуатации судов должны выполняться профилактические мероприятия по предупреждению вредного воздействия шума и вибрации:

- уменьшение времени непрерывного воздействия шума и вибрации путем изменения режима труда и отдыха экипажа по согласованию с ЦК профсоюза;
- применение индивидуальных средств защиты от шума и вибрации в виде заглушек, наушников и специальных шлемов, виброгасящей обуви, виброизолирующих площадок и др.;
- повышение сопротивляемости организма экипажей судов с целью предупреждения возникновения шумовибрационной патологии производственной гимнастикой, водными процедурами, витаминoproфилактикой и другими общеоздоровительными мероприятиями;



- проведение обязательных медицинских осмотров, как предварительных при поступлении на флот, так и периодических во время работы в соответствии с действующими для флота приказами и положениями, а также Приказом Министра здравоохранения СССР за N 400 от 30 мая 1969 г.

8.6.4. У входа в помещения с уровнем шума, превышающим 85 дБ (А), должна быть помещена предупредительная надпись с текстом черного цвета на желтом фоне и минимальным размером букв 20 мм. Надпись должна гласить: "Высокий уровень шума, применяйте наушники".

8.7. Требования по предупреждению вредного воздействия статического электричества на экипаж судна

8.7.1. Для уменьшения степени электризации полимерных материалов в судовых помещениях рекомендуется поддерживать относительную влажность воздуха в пределах 60%.

8.7.2. Статические материалы, накапливающие на своей поверхности заряды статического электричества выше допустимых норм, должны обрабатываться антистатическими препаратами, допущенными для этих целей Минздравом СССР.



9. Требования к режиму труда и отдыха экипажа

9.1. В целях упорядочения организации труда и отдыха членов экипажей строго соблюдать установленные и согласованные с ЦК профсоюза рабочих пищевой промышленности максимальные сроки непрерывного пребывания экипажей рыбопромысловых судов в море.

9.2. Для судов, находящихся непрерывно в рейсе 175 и 150 суток, необходимо предусматривать один заход в ближайший советский или иностранный порт на двое суток для организации отдыха экипажей.

9.3. Удлинение установленных максимальных сроков непрерывного пребывания судов и их экипажей в море не допускается.



10. Медицинское обслуживание

10.1. Судовой медицинский персонал

10.1.1. Для оказания квалифицированной медицинской помощи экипажу, а также для проведения лечебно-профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий на морские суда промыслового флота назначается медицинский персонал. Количество медицинского персонала должно соответствовать табл. 23.

Таблица 23

Количество членов экипажа, чел.	Медперсонал, чел.	
	врачей	фельдшеров
От 25 до 40	–	1
Более 40 до 100	1	–
Более 100 до 200	1	1
Более 200	3 <*> (хирург, терапевт и зубной врач)	1 (фельдшер-акушер при числе женщин в составе экипажа более 100)

<*> При наличии в штате двух и более врачей один из них назначается старшим.

10.1.2. Определение численности медперсонала для судов производится исходя из численности экипажа, а плавбаз, китобаз, плавучих рыбо- и крабоконсервных заводов - с учетом также экипажей обслуживаемых ими судов.

10.1.3. Главный (старший) судовой врач непосредственно подчиняется капитану.

Главный (старший) судовой врач несет ответственность наравне с капитаном за санитарное состояние судна и своевременное принятие мер по предупреждению возникновения на судне инфекционных заболеваний.

10.1.4. По вопросам лечебной деятельности главный (старший) судовой врач подчиняется распоряжениям и указаниям заместителя главного врача по флоту бассейновой больницы (поликлиники) или медико-санитарной части (отделение судового медицинского персонала).

10.1.5. По вопросам санитарно-противоэпидемической деятельности главный (старший) судовой врач подчиняется распоряжениям и указаниям санитарно-профилактического учреждения (санэпидстанции).

В ведении главного (старшего) судового врача находятся все судовые медицинские помещения, медицинское оборудование, инструменты и медикаменты.

10.1.6. Требования главного (старшего) судового врача в части соблюдения лечебных, санитарных и карантинных правил обязательны для всех членов экипажа.

10.1.7. Обязанности главного (старшего) судового врача определены "Уставом службы на судах флота рыбной промышленности СССР".

10.1.8. На судах, где только один судовой врач (фельдшер), на него возлагается выполнение обязанностей главного (старшего) судового врача в пределах предоставленных ему прав.

10.1.9. В экстренных случаях в помощь медицинскому персоналу для ухода за больными и для поддержания чистоты в медицинских помещениях капитан судна обязан выделять санитаров из числа экипажа.

10.1.10. При отсутствии на судне медицинского персонала старший помощник капитана на самоходных судах и шкипер на несамоходных судах обязаны (при наличии соответствующей медицинской подготовки) оказывать первую медицинскую помощь экипажу судна, вести судовой аптечкой, заботиться о ее своевременном пополнении медикаментами и перевязочными материалами и учитывать количество случаев оказания медпомощи экипажу.

При обнаружении тяжело больного в рейсе штурман обязан немедленно поместить его в изолятор и уведомить об этом ближайшее по пути следования медицинское учреждение системы



здравоохранения и, при необходимости, получить по радио консультацию больницы или поликлиники ближайшего порта и при показаниях направить больного на госпитализацию.

10.1.11. Судовладельцы обязаны вместе с медицинскими учреждениями обеспечивать периодическое (не реже одного раза в два года) обучение старших помощников капитана и шкиперов на специальных курсах и семинарах по оказанию первой медицинской помощи экипажу на судах, не имеющих медперсонала.

10.1.12. Все самоходные и несамоходные суда, не имеющие медперсонала, и спасательные средства на морских судах (шлюпки, плоты) должны иметь аптечки первой медицинской помощи. Набор медикаментов в аптечке должен соответствовать табелям, утвержденным Минздравом СССР.

10.1.13. При наличии на судне нескольких инфекционных больных или подозрительных на инфекционные заболевания капитан судна обязан выделить необходимое количество кают под изолятор.

10.1.14. Отправка в ближайший порт психически больных без специальных провожатых не допускается.

Транспортировка заболевшего психическим заболеванием допускается только в отдельной каюте или в медблоке под наблюдением врача.

10.1.15. В случае смерти члена экипажа в открытом море капитан обязан позаботиться о погребении его на суше, если можно предположить, что судно в течение суток достигнет порта, и если сохранение тела умершего не препятствует соображениям санитарно-эпидемиологического характера. В противном случае капитану предоставляется право предавать тело морю соответственно морским обычаям.

10.2. Медицинские осмотры

10.2.1. Все вновь поступающие на работу на морские промысловые суда и старослужащие ежегодно независимо от должности подвергаются медицинскому освидетельствованию в соответствии с Приказом Министра здравоохранения СССР от 14 января 1972 г. N 25 "О проведении предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров работников плавсостава морского и рыбопромыслового флота, а также лиц, поступающих в учебные заведения, обеспечивающие подготовку специалистов для работы на морских и промысловых судах".

10.2.2. Предварительные и периодические медицинские осмотры плавсостава осуществляются лечебно-профилактическими учреждениями, находящимися в ведении водздравотделов, центральных бассейновых больниц или территориальных органов здравоохранения.

Список территориальных лечебно-профилактических учреждений, на которые возлагается проведение медицинских осмотров плавсостава рыбопромыслового флота, утверждается крайоблздравотделом.

10.2.3. За своевременную и организованную явку членов экипажей судов на периодические медицинские осмотры и обследования несут ответственность отделы кадров флотов и судовая администрация, за качество проведения этих осмотров - лечебно-профилактическое учреждение.

10.2.4. Контроль за соблюдением сроков прохождения плавсоставом периодических медицинских осмотров осуществляется судовыми медицинскими работниками и врачами лечебно-профилактических учреждений, обеспечивающих медицинскую помощь плавсоставу.

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

Примечания: 1. "Медицинская книжка моряка" рыбопромыслового флота СССР выдается при зачислении на работу отделом кадров рыбохозяйственной организации. Медицинская книжка хранится у администрации судна и выдается владельцу для посещения медицинского учреждения.

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

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

10.2.6. Медицинский осмотр проводится комплексно с участием врачей-специалистов: терапевта, хирурга, окулиста, невропатолога, отоларинголога, стоматолога, а также соответствующих лабораторных исследований. Женщины, кроме того, освидетельствуются у гинеколога.

Врачи других специальностей (дерматолог, рентгенолог, фтизиатр и др.) привлекаются по показаниям.



10.2.7. В целях предупреждения заболеваний, ранней диагностики и лечения профзаболеваний у работающих с источниками электромагнитных полей необходимо проводить предварительные (при приеме на работу) и периодические медицинские осмотры.

При проведении предварительных медицинских осмотров лиц, направляемых на работу с ВЧ аппаратурой разных диапазонов, а также периодических обследований следует руководствоваться противопоказаниями и положениями, предусмотренными Приказом Минздрава СССР от 30 мая 1969 г. N 400.

Врачебное заключение о состоянии здоровья при периодическом медицинском освидетельствовании также вносится в соответствующий раздел "Медицинской книжки моряка".

10.2.8. Лица, поступающие на работу в судовые пищевые блоки, а также имеющие отношение к обработке морепродуктов, кроме общего врачебного осмотра, предусмотренного п. 10.2.6, должны подвергаться дополнительным обследованиям в соответствии с "Инструкцией по проведению обязательных профилактических медицинских обследований лиц, поступающих на работу и работающих на пищевых предприятиях, на сооружениях по водоснабжению, в детских учреждениях и др.", N 302-61.

10.2.9. Заключение о профессиональной пригодности обследуемого дает каждый врач по своей специальности, руководствуясь приложением N 2 к Приказу Министерства здравоохранения от 14 января 1972 г. N 25 "О проведении предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров работников плавсостава морского и рыбопромыслового флота, а также лиц, поступающих в учебные заведения, обеспечивающие подготовку специалистов для работы на морских и рыбопромысловых судах".

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

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

10.2.11. Плавсостав может быть допущен к работе на судах только по предъявлении личной "Медицинской книжки моряка" с медицинским заключением о пригодности к работе в должности, на которую он принимается.

10.2.12. Профилактические прививки плавсоставу против карантинных инфекций (холера, натуральная оспа, желтая лихорадка) проводятся в обязательном порядке в соответствии с требованиями о прививках при въезде в СССР всех лиц и выезде советских граждан за границу. Порядок и сроки проведения их, а также перечень стран, требующих проведение прививок, определяются Минздравом СССР.

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

10.2.14. Пополнение медикаментов, перевязочного материала, инструментария и предметов ухода за больными в случае необходимости может производиться администрацией судна в любом порту СССР. В экстренных случаях - и в зарубежных портах.

10.2.15. Поддержание чистоты в медицинских помещениях, стирка белья для изоляторов, стационара и амбулаторий возлагается на администрацию судна.

10.3. Медицинское обслуживание водолазов

10.3.1. К водолажным работам могут допускаться лица, имеющие свидетельство об окончании водолазной школы (курсов), личную книжку водолаза и заключение врачебной комиссии о пригодности к водолажным работам с указанием предельной глубины погружения в текущем году, а также справку о прохождении ежегодной проверки знаний правил по охране труда на водолажных работах.

10.3.2. Освидетельствование водолазов перед погружением и контроль за точным соблюдением режима спуска и декомпрессии осуществляется судовым врачом.

Дезинфекция водолазного снаряжения проводится под контролем судового врача.



10.4. Порядок производства санитарных осмотров

10.4.1. Санитарные осмотры на судах производятся представителями органов и учреждений санитарно-эпидемиологической службы на водном транспорте в следующем порядке:

а) санитарный осмотр рыбопромыслового 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, а также судах рыбопромыслового флота с неограниченным районом плавания с выдачей разрешения на выход в плавание;

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

10.4.2. 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.

10.4.3. На каждом судне должен быть санитарный журнал по форме, установленной Минздравом СССР, прошнурованный, пронумерованный и скрепленный печатью бассейновой или портовой санитарно-эпидемиологической станции. Санитарный журнал приобретает судовладелец и хранится у капитана (шkipера) судна или у старшего помощника капитана и предъявляется по требованию представителей компетентных служб.

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

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

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

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

10.4.7. Администрация судна обязана выполнять все требования органов или учреждений санитарно-эпидемиологической службы и судового врача о проведении мероприятий по устранению санитарных нарушений в установленные сроки.

10.4.8. Повседневные санитарные осмотры проводит судовой врач. Осмотры могут производиться без участия администрации судна.

10.4.9. Санитарные осмотры машинно-котельных отделений, пищевых блоков, внекаютных помещений и помещений общего пользования могут проводиться в течение суток, а каюты экипажа осматриваются, как правило, с 8 до 22 ч, но при наличии или подозрении на серьезные нарушения или заразные заболевания осмотры кают представителями органов или учреждений санэпидслужбы и судовым врачом (фельдшером) могут производиться во всякое время суток, по возможности, не беспокоя членов экипажа.