

**Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 16 октября 2020 г. N 30
"Об утверждении санитарных правил СП 2.5.3650-20 "Санитарно-эпидемиологические
требования к отдельным видам транспорта и объектам транспортной инфраструктуры"**

**Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.5.3650-20 "Санитарно-эпидемиологические
требования к отдельным видам транспорта и объектам транспортной инфраструктуры"**

**"Санитарно-эпидемиологические требования к отдельным видам транспорта и объектам
транспортной инфраструктуры"**

ГАРАНТ: См. также МР 2.5.0245-21 "Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к отдельным видам транспорта и объектам транспортной инфраструктуры", утвержденные Роспотребнадзором 17 мая 2021 г.

I. Общие положения и область применения

1.1. Настоящие санитарные правила направлены на охрану здоровья населения, профилактику возникновения и предотвращение распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), а также обеспечение безопасных условий эксплуатации транспортных средств и объектов транспортной инфраструктуры.

1.2. Настоящие санитарные правила распространяются на юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность, связанную с проектированием, строительством (изготовлением), переоборудованием (реконструкцией, модернизацией, ремонтом), эксплуатацией:

морских судов, судов внутреннего и смешанного (река-море) плавания (далее - суда), эксплуатируемых в коммерческих целях и (или) используемых наемный экипаж;

судов рыбопромыслового флота, судов, используемых в целях добычи, обработки, приема, перевозки продукции промысла по морским и внутренним водным путям Российской Федерации;

морских и речных портов Российской Федерации, в том числе производственно-перегрузочных комплексов, зданий и сооружений;

воздушных судов;

подвижного состава железнодорожного транспорта;

подвижного состава метрополитена;

объектов инфраструктуры транспорта.

1.3. Настоящие санитарные правила устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда работников транспорта и отдельных объектов транспортной инфраструктуры.

1.4. Настоящие санитарные правила не распространяются на:

военные корабли, военно-вспомогательные суда, суда, используемые в целях транспортного обслуживания и (или) обеспечения безопасности объектов государственной охраны, и другие суда, находящиеся в государственной собственности;

маломерные суда, не используемые в коммерческих целях и суда, эксплуатируемые без экипажа.

1.5. Настоящие санитарные правила не применяются к транспортным средствам, техническая документация на изготовление, капитальный, капитально-восстановительный ремонт и модернизацию не предусматривает установку или ремонт соответствующих систем,

оборудования и материалов и утверждена до 1 января 2021 года, в части санитарно-эпидемиологических требований, установленных в пунктах 4.1.1-4.1.4, 4.2.3, 4.3.1, 4.3.5, 4.3.6, 4.3.19, 4.4.22, 4.4.35, 4.4.36, 4.4.52, 4.5.13, 4.5.16, 5.1, 5.2 настоящих санитарных правил, а также в следующих пунктах настоящих санитарных правил:

2.1.42 и 2.2.7 в части наличия вкладных резервуаров;

2.1.43 в части наличия документов об оценке (подтверждении) соответствия материалов, используемых в системе питьевого водоснабжения судна;

2.1.34, 4.1.4, 4.3.11, 4.4.13, 4.5.19, 5.1.4, 5.2.7 в части требований к обеззараживанию рециркуляционного воздуха;

4.3.19, 4.4.22, 4.5.13 в части обеззараживания питьевой воды;

4.2.4, 4.3.21, 4.4.30, 4.5.16 в части требований оборудования транспортных средств экологически чистыми туалетными комплексами.

1.6. Требования пунктов 2.5.4, 3.4.4, 4.7.5, 5.3.8, 5.4.1 настоящих санитарных правил в части наличия оборудования, предназначенного для обеззараживания поручней эскалаторов, и пунктов 2.5.2, 3.4.2, 4.7.3, 5.3.3, 5.4.7 настоящих санитарных правил в части оборудования, предназначенного для обеззараживания рециркуляционного воздуха, применяются к объектам инфраструктуры транспорта с 1 января 2022 года.

1.7. Оборудование, конструкционные и отделочные материалы, используемые на объектах, перечисленных в пункте 1.2 настоящих санитарных правил, должны быть безопасными для здоровья¹, устойчивыми к механическим воздействиям, обработке моющими и дезинфицирующими средствами, зарегистрированными в соответствии со статьей 43 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650; 2019, N 30, ст. 4134; 2020, N 29, ст. 4504) и разрешенных для соответствующего применения (далее - дезинфицирующих средств).

1.8. Требования к проведению мероприятий по профилактической дезинфекции в зависимости от вида и типа транспортных средств и видов объектов инфраструктуры транспорта приведены в таблице 57 приложения 1 к настоящим санитарным правилам.

Используемые дезинфицирующие и моющие средства, предназначенные для уборки и дезинфекции транспортных средств и объектов транспортной инфраструктуры, и их запасы должны храниться в отдельных помещениях (шкафах), исключающих открытый доступ.

Хранение дезинфицирующих средств в жилых и общественных помещениях, помещениях для хранения, приготовления и приема пищи не допускается.

Хранение и использование дезинфицирующих средств осуществляется с соблюдением сроков годности и определенных изготовителем условий хранения.

Не допускается хранение дезинфицирующих и моющих средств в негерметичной и поврежденной упаковке. При замене упаковки дезинфицирующего или моющего средства маркировка производителя этого средства должна размещаться на новую упаковку.

II. Санитарно-эпидемиологические требования к судам, морским и речным портам

2.1. К эксплуатации морских судов, судов внутреннего и смешанного (река-море) плавания предъявляются следующие санитарно-эпидемиологические требования:

2.1.1. На судах, эксплуатационный режим которых предусматривает непрерывное пребывание членов экипажа на борту более 7 календарных дней, а также на пассажирских судах, совершающих рейсы продолжительностью более 7 календарных дней от момента посадки пассажиров до момента их окончательной высадки, должны предусматриваться санитарно-бытовые помещения (прачечные, гладильные, сушильные, кладовые чистого и грязного белья).

2.1.2. Расположение и режим эксплуатации санитарно-бытовых помещений организуется с учетом разделения чистого и грязного белья.

2.1.3. Помещения прачечной должны располагаться в отдельно выделенном помещении и

оборудоваться не менее чем 2 стиральными машинами для обеспечения условий раздельной стирки специальной одежды и иного белья.

2.1.4. Прачечные оборудуются гидроизоляцией палуб и переборок. Палубы оборудуются шпигатами.

2.1.5. Помещения (выгородки) для хранения чистого белья оборудуются стеллажами, изготовленными из материалов, устойчивых к уборке и дезинфекции.

Хранение чистого белья на палубе судна не допускается.

2.1.6. Смена постельного белья на судах должна проводиться не реже 1 раза в 7 календарных дней.

Тканевые одеяла должны подвергаться стирке не реже 1 раза в месяц.

2.1.7. Для хранения специальной одежды экипажа на судах должны быть предусмотрены отдельные помещения с индивидуальными шкафами по числу членов экипажа, за исключением судом, эксплуатационный режим которых предусматривает непрерывное пребывание членов экипажа на борту судна менее 24 часов.

2.1.8. Суда, эксплуатационный режим которых предусматривает непрерывное пребывание членов экипажа на борту судна более 24 часов, для членов экипажа, работающих в машинном отделении, оборудуются раздевалкой, расположенной непосредственно перед входом в энергетическое отделение, и шкафами для специальной одежды.

2.1.9. Для специальной одежды экипажа предусматриваются сушильные помещения, оборудованные обогревательными приборами и приспособлениями для развешивания специальной одежды, белья и сушки обуви.

2.1.10. Для хранения специальной одежды экипажа помещений для приготовления пищи (камбуз), медицинского и обслуживающего персонала оборудуются индивидуальные шкафы.

2.1.11. Для персонала производственно-технологических цехов промысловых судов предусматриваются, отдельные от общесудовых, раздевалки с индивидуальными шкафами для специальной и санитарной одежды и сушильные помещения.

2.1.12. Суда должны быть оборудованы санитарно-гигиеническими помещениями (умывальные, туалеты, душевые помещения) индивидуальными или общего пользования. В случае пребывания членов экипажа на борту судна менее 24 часов допускается отсутствие душевых помещений.

При числе женщин в составе экипажа более 30 человек предусматриваются санитарно-гигиенические помещения, предназначенные для личной гигиены женщин.

2.1.13. Пассажирские суда должны быть оборудованы санитарно-гигиеническими помещениями индивидуальными или общего пользования для пассажиров. При продолжительности рейса до 24 часов душевые могут не предусматриваться.

2.1.14. Санитарно-гигиенические помещения должны иметь санитарно-техническое оборудование с подачей горячей и холодной питьевой воды, соответствующей требованиям гигиенических нормативов факторов среды обитания.

2.1.15. Санитарно-гигиенические помещения должны быть оборудованы системой вытяжной вентиляции, не связанной с вентиляционной системой других помещений.

2.1.16. Уборка помещений должна проводиться не реже 1 раза в день с применением дезинфицирующих средств. Уборка всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств, а также очисткой вентиляционных решеток (генеральная уборка) проводится не реже 1 раза в 7 рабочих дней.

2.1.17. На судах, эксплуатационный режим которых предусматривает пребывание членов экипажа на борту судна более 24 часов, для приготовления пищи экипажу предусматривается камбуз.

На судах, эксплуатационный режим которых предусматривает пребывание членов экипажа на борту судна менее 24 часов, предусматривается камбуз или помещение, оснащенное оборудованием, предназначенным для подогрева пищи.

2.1.18. Все производственные помещения камбуза на судах оборудуются раковинами с подачей горячей и холодной питьевой воды, отвечающей гигиеническим нормативам.

2.1.19. Через помещения камбуза не должны проходить трубопроводы хозяйственно-фекальных и нефтесодержащих вод.

Прокладка трубопроводов иного назначения и кабеля электрического допускается в зашивке или в кожухах без путевых соединений.

Трубопроводы не должны служить источником теплового излучения.

2.1.20. Помещения камбуза, а также помещения, в которых осуществляется хранение пищевых отходов, оборудуются санитарно-техническими системами и оборудованием, предназначенными для приёма и отвода в канализационную сеть сточных вод с поверхности палубы (сливными трапами), обеспечивающими их беспрепятственный слив.

Сбор пищевых отходов осуществляется в мусоросборники, оборудованные крышкой и педальным приводом.

2.1.21. Для персонала камбуза должен быть предусмотрен отдельный туалет, оборудованный раковиной для мытья рук, расположенный на одной палубе с камбузом.

2.1.22. На судах валовой вместимостью до 500 мытье посуды допускается на камбузе при условии оборудования моечной ванны.

2.1.23. Запрещается использование одного и того же оборудования для обработки сырой и готовой продукции.

2.1.24. Для хранения запаса пищевых продуктов предусматривается кладовая или стеллажи для сухих пищевых продуктов, холодильная камера (кладовая) и холодильная камера для хранения скоропортящейся пищевой продукции.

2.1.25. Запрещается погрузка на судно пищевых продуктов одновременно с погрузкой опасных и пылящих грузов, за исключением проведения указанных операций на нефтеналивных судах, судах, перевозящих опасные грузы в контейнерах, а также на судах-газовозах.

Погрузка на судно пищевых продуктов одновременно с посадкой пассажиров производится при наличии отдельных трапов.

Доставка и погрузка пищевых продуктов на суда должна осуществляться в закрытых упаковках (контейнерах), исключая влияние недопустимых для пищевых продуктов температур и неблагоприятных атмосферных явлений.

2.1.26. В помещениях камбуза должна проводиться ежедневная уборка с применением дезинфицирующих средств.

2.1.27. На судах, эксплуатационный режим которых предусматривает пребывание членов экипажа на борту судна более 24 часов, выделяется помещение для приема пищи, оборудованное бытовыми холодильниками для хранения пищевых продуктов, предназначенных для питания членов экипажа.

Использование помещений для приема пищи экипажа с целью организации питания пассажиров не допускается.

2.1.28. Помещения медицинского назначения должны обеспечивать беспрепятственную доставку больных (пострадавших) на носилках с возможностью перекладывания больного на операционный стол, койку или кушетку.

2.1.29. В помещениях медицинского назначения устанавливаются раковины с подводкой горячей и холодной питьевой воды, соответствующей гигиеническим нормативам факторов среды обитания, и канализации.

2.1.30. На судах, эксплуатационный режим которых предусматривает пребывание членов экипажа на борту судна более 24 часов, при отсутствии помещений медицинского назначения, предусматривается отдельная каюта для временного размещения больных (пострадавших).

2.1.31. Судовой лазарет и изолятор (при наличии) необходимо оборудовать койками.

2.1.32. Помещение изолятора оборудуются автономной системой принудительной приточно-вытяжной вентиляции, обеспечивающей преобладание вытяжки над притоком.

2.1.33. Параметры микроклимата в судовых помещениях должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2 приложения 1 к настоящим санитарным правилам.

Общее микробное число микроорганизмов (далее - ОМЧ) в воздухе должно составлять не более 2×10^3 КОЕ в 1 м^3 , количество гемолитической кокковой флоры не должно превышать 3%

по отношению к ОМЧ.

2.1.34. В системах вентиляции или кондиционирования воздуха судовых помещений допускается использование режимов рециркуляции воздуха в случае отсутствия в помещениях источников выделения токсичных веществ, вредных газов и запахов. При этом рециркулируемый воздух должен подвергаться обеззараживанию, обеспечивающему инактивацию патогенных и потенциально-патогенных биологических агентов, передающихся воздушно-капельным путем с эффективностью не менее 95%.

Среднесуточная концентрация озона в обеззараженном воздухе не должна превышать $0,03 \text{ мг/м}^3$.

2.1.35. В жилых и общественных помещениях предусматривается искусственное общее и (или) местное освещение.

Нормы естественной освещенности помещений судов приведены в таблице 3 приложения 1 к настоящим санитарным правилам.

При невозможности обеспечить значения коэффициента естественной освещенности (далее - КЕО), указанные в таблице 3 приложения 1 к настоящим санитарным правилам, вследствие конструктивных особенностей помещений, допускается подсвечивание отдельных зон светильниками. В таких случаях значения КЕО могут быть снижены не более чем на 50%.

Нормы искусственной освещенности судовых помещений приведены в таблице 4 приложения 1 к настоящим санитарным правилам.

2.1.36. Эксплуатация жилых помещений для пассажиров и рабочих мест, в которых обеспечение естественного освещения конструктивно невозможно, допускается без естественного освещения.

2.1.37. При наличии на судне плавательного бассейна внутренняя планировка его помещений осуществляется в следующей последовательности: гардероб - раздевалки - душевые - санитарные узлы - ножная ванна - ванна бассейна.

2.1.38. Качество воды в ванне плавательного бассейна в процессе его эксплуатации должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1 приложения 1 к настоящим санитарным правилам.

Вода, используемая в плавательных бассейнах, должна подвергаться обеззараживанию.

2.1.39. На судах, эксплуатационный режим которых предусматривает непрерывное пребывание членов экипажа на борту судна менее 8 часов, допускается использование упакованной питьевой воды при отсутствии систем водоснабжения.

2.1.40. Запасы питьевой воды на судах должны обеспечиваться исходя из минимальных норм потребления питьевой воды на одного человека в течение 1 дня, указанных в таблице 5 приложения 1 к настоящим санитарным правилам, времени автономного плавания судна.

Резервуары цистерн для питьевой воды на судах, оборудованных автономными источниками воды питьевого назначения (станции приготовления питьевой воды), должны обеспечивать запас питьевой воды не менее, чем на 5 календарных дней.

Допускается заправка судов питьевой водой со специализированного транспорта.

При приеме питьевой воды в товаросопроводительной документации указывается объем принятой питьевой воды, место и дата ее получения.

2.1.41. Шланги для приема питьевой воды маркируются, хранение их на борту осуществляется в отдельных помещениях или шкафах.

После использования шланги должны быть заглушены с обоих концов герметичными заглушками.

Дезинфекция шлангов осуществляется, по мере их загрязнения, а также перед вводом в эксплуатацию системы водоснабжения после проведения ревизионных и ремонтных работ.

2.1.42. Резервуары для хранения питьевой воды, используемой на судне, должны быть вкладными (стенки резервуара не должны быть образованы стенками наружного корпуса судна), с герметично закрывающимися крышками.

2.1.43. Резервуары для хранения питьевой воды, трубопроводы и арматура системы питьевой воды изготавливаются из антикоррозионных материалов, или с антикоррозионным покрытием,

имеющим документы об оценке (подтверждении) соответствия.

2.1.44. Питьевая вода, получаемая на опреснительных кабинках может использоваться после коррекции ее солевого состава и обеззараживания.

2.1.45. Запас реагентов, предназначенных для обработки воды, должен храниться в кладовой или отдельном шкафу.

2.1.46. Использование насоса для обеспечения питьевого водоснабжения не по назначению запрещается.

2.1.47. По завершению отстоя или ремонта судна, но не реже 1 раза в год, система водоснабжения должна очищаться, промываться и дезинфицироваться.

2.1.48. Проведение профилактических работ, включающих дезинфекцию (обеззараживание) систем водоснабжения в системе питьевого водоснабжения, должно осуществляться в чистой специальной одежде.

2.1.49. По окончании профилактических работ в системе питьевого водоснабжения должен проводиться лабораторный контроль за соответствием судового питьевой воды на ее соответствие гигиеническим нормативам факторов среды обитания.

2.1.50. Ход проведения профилактических работ в системе питьевого водоснабжения фиксируется в акте (журнале) с указанием даты их проведения, состояния антикоррозийного покрытия, способа (метода) и продолжительности дезинфекции (обеззараживания), наименования и дозы используемого при этом средства.

2.1.51. Суда должны быть оборудованы устройствами для накопления пищевых, хозяйственно-бытовых отходов, отходов, загрязненных нефтепродуктами, а также резервуарами и трубопроводами, предназначенными для накопления сточных и нефтесодержащих вод.

Накопление пищевых, хозяйственно-бытовых отходов и отходов, загрязненных нефтепродуктами, осуществляется отдельно.

2.1.52. Устройство судового оборудования, применяемого для обращения с отходами должно быть герметично, исключать распространение загрязняющих веществ, в том числе запахов в помещениях судна.

2.1.53. Накопление жидких отходов на судне осуществляется в резервуарах, изготовленных из материалов, позволяющих производить очистку и обеззараживание их внутренних поверхностей.

Сточные воды из медицинского блока должны собираться в отдельный резервуар.

2.1.54. Хранение жидких отходов в сборных емкостях более 6 календарных дней без обработки (аэрации) не допускается.

2.1.55. Устройства для очистки и обеззараживания сточных и нефтесодержащих вод должны обеспечивать следующие показатели очистных стоков перед выпуском их за борт:

биологическое потребление кислорода - не более 50 мг/л;

количество взвешенных веществ - не более 50 мг/л;

коли-индекс - не более 1000.

2.1.56. Эффективность работы судовых установок очистки и обеззараживания сточных вод подлежит ежегодному контролю с проведением лабораторных исследований проб сточных и нефтесодержащих вод, отобранных после их обработки на установке очистки и обеззараживания сточных вод.

Протоколы лабораторных исследований подлежат хранению в течение года.

2.1.57. Хранение твердых коммунальных отходов должно осуществляться в емкостях, подвергающихся промывке и дезинфекции, оснащенных герметично закрывающимися крышками.

2.1.58. Накопление и транспортирование твердых коммунальных отходов из емкостей должны осуществляться назначенными для этих целей членами экипажа.

2.1.59. Запрещается сброс сточных и нефтесодержащих вод, а также твердых коммунальных отходов (далее - отходы) в зонах водопользования, расположенных в черте населенных пунктов, в зонах санитарной охраны портовых акваторий.

2.1.60. Все операции, связанные со сдачей отходов с судна, фиксируются в судовом журнале.

2.1.61. Предельно допустимые уровни шума в жилых, общественных, служебных и

производственных помещениях судов не должны превышать предельно допустимых уровней, приведенных в таблице 6 приложения 1 к настоящим санитарным правилам.

Среднесуточная доза шума, которую получает та или иная категория плавсостава с учетом применения средств индивидуальной защиты или при уровнях свыше 80 дБА, не должна превышать единицы.

2.1.62. Эквивалентный уровень звука на рабочем месте не должен превышать 80 дБА.

2.1.63. В судовых помещениях с уровнями шума более 80 дБ работы должны осуществляться с применением средств индивидуальной защиты органов слуха члена экипажа и предусматриваться технологические перерывы.

2.1.64. Предельно допустимые уровни общей вибрации в судовых помещениях не должны превышать предельно допустимых уровней, приведенных в таблицах 7, 8 приложения 1 к настоящим санитарным правилам.

2.1.65. Среднесуточная доза воздействия вибрации, которой подвергается член экипажа с учетом применения средств индивидуальной защиты, не должна превышать единицы.

2.1.66. Допустимый уровень напряженности электростатического поля не должен превышать 15 кВ/м.

2.1.67. Уборка судовых помещений с использованием моющих и дезинфицирующих средств должна проводиться ежедневно и после завершения рейса.

2.1.68. Уборочный инвентарь должен иметь маркировку или цветовое кодирование с учетом функционального назначения помещений и видов уборочных работ и храниться в выделенном помещении.

По окончании уборки инвентарь обрабатывается моющими и дезинфицирующими средствами и просушивается.

Схема цветового кодирования размещается в зоне хранения инвентаря.

2.1.69. Для предупреждения миграции грызунов с берега на судно и обратно должны проводиться следующие мероприятия:

сетки, предохраняющие груз от падения за борт, немедленно убираются по окончании погрузочных работ;

забортные трапы и рампы (аппарели) приподнимаются не менее чем на 40 см по окончании грузовых работ;

при погрузочных работах в ночное время сетки и трапы освещаются;

на швартовых канатах устанавливаются механические препятствия для проникновения грызунов.

2.1.70. Для защиты помещений от мух, москитов, комаров должны предусматриваться устройства для установки противомоскитных сеток на открывающихся окнах, иллюминаторах, вентиляционных отверстиях и наружных дверях камбуза.

2.1.71. Судовые помещения, в которых находился инфекционный больной или лицо с подозрением на наличие инфекционного (паразитарного) заболевания, должны подвергаться дезинфекции с применением некоррозийных или низкорозорзийных дезинфицирующих средств путем одновременной обработки воздуха, горизонтальных, вертикальных, боковых поверхностей, труднодоступных, затемненных и удаленных мест, а также систем вентиляции.

2.1.72. Члены экипажа, деятельность которых непосредственно связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, обслуживанием систем питьевого водоснабжения, сточных вод, вентиляции должны проходить профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию².

2.1.73. При появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела работники производственных, складских, хозяйственных, подсобных и административно-бытовых помещений столовой (далее - пищеблок), а также производственно-технологических цехов промысловых судов обязаны сообщать об этом медицинскому работнику (при его отсутствии - капитану судна). В указанных случаях работники пищеблока, а также производственно-технологических цехов промысловых судов к работе не допускаются до полного выздоровления.

2.1.74. На судах, осуществляющих международные перевозки, на которых штатным расписанием не предусмотрена должность медицинского работника, член экипажа, выполняющий его функции, обязан пройти профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию по вопросам профилактики инфекционных и паразитарных заболеваний³.

2.1.75. Эксплуатация судна не допускается при отсутствии на судне судового санитарного свидетельства о праве плавания⁴, выдаваемого уполномоченным органом в течение 10 рабочих дней со дня поступления заявления на его выдачу.

Рекомендуемый образец судового санитарного свидетельства о праве плавания приведен в приложениях 2, 3, 4 к настоящим санитарным правилам.

2.2. К эксплуатации грузовых помещений и резервуаров морских судов и судов смешанного (река-море) плавания устанавливаются следующие санитарно-эпидемиологические требования:

2.2.1. Грузовые помещения перед погрузкой должны очищаться от остатков ранее перевозимого груза, за исключением случаев перевозки идентичных грузов.

2.2.2. Перевозка (транспортирование), хранение, перевозимой пищевой продукции осуществляется в соответствии с требованиями технических регламентов⁵.

2.2.3. Хранение шлангов, используемых для погрузки-выгрузки жидких пищевых продуктов, питьевой воды, а также шлангов, предназначенных для мойки и дезинфекции резервуаров, осуществляется в отдельных помещениях или шкафах.

2.2.4. Для мытья грузовых помещений и резервуаров, в которых перевозятся жидкие пищевые продукты, должна использоваться горячая и холодная питьевая вода, соответствующая требованиям гигиенических нормативов факторов среды обитания.

2.2.5. Грузовые помещения и резервуары, предназначенные для перевозки пищевой продукции, должны быть выполнены из материалов, устойчивых к очистке, дезинфекции и дезинсекции.

2.2.6. Перевозка пассажиров и грузов на водоналивных судах (водолеи и танкеры), а также их использование для целей, не связанных с перевозкой питьевой воды, запрещается.

2.2.7. Резервуары водоналивных судов для перевозки груза - питьевой воды, в том числе в целях снабжения водой судов, стоящих в портах, должны быть:

вкладными (стенки резервуара не должны быть образованы стенками наружного корпуса судна), водонепроницаемыми, не допускающими попадания в них воды и любой другой жидкости с палубы, бортов и днища;

оборудованы герметически закрываемыми горловинами, воздушными трубами с насадками, исключающими возможность попадания в резервуар пыли и мусора, устройствами для полного удаления из них питьевой воды и образовавшегося осадка;

внутренние их поверхности должны быть выполнены из материалов, отвечающих единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)⁶.

2.2.8 Резервуары (цистерны), грузовые трубопроводы и вспомогательные коммуникации на судах, перевозящих пищевые продукты, должны оставаться чистыми, без следов и запаха ранее перевозимого груза, моющих и дезинфицирующих средств.

2.2.9 Защитные антикоррозионные покрытия резервуаров (цистерн) на судах, перевозящих пищевые продукты, не должны иметь повреждений.

При нарушении целостности антикоррозионного покрытия резервуаров (цистерн) проводятся работы по их восстановлению с последующей дезинфекцией.

2.2.10. Резервуары (цистерны) специализированных судов-сборщиков после слива хозяйственно-фекальных вод и содержащих органические компоненты твердых коммунальных отходов, подвергаются мойке и дезинфекции.

2.3. К эксплуатации производственно-технологических помещений и помещений для обработки, хранения и перевозки водных биоресурсов на промысловых судах устанавливаются следующие санитарно-гигиенические требования:

2.3.1. Планировка производственно-технологических помещений промысловых судов, в

которых осуществляется обработка и хранение водных биоресурсов, должна исключать возможность прохода через них лиц, не участвующих в производственных процессах.

2.3.2. Для обработки палуб производственно-технологических помещений на судах предусматривается подвод горячей и холодной заборной воды.

Подача заборной воды в производственно-технологические помещения должна осуществляться в местах первичной мойки сырья, на участках разделки, потрошения, обескровливания и предварительного хранения сырья, гидротранспортировки рыбы и отходов, а также на участках промывки палубы производственно-технологического помещения, мойки и замачивания деревянной тары.

2.3.3. Трюмы, резервуары для хранения сырья и полуфабрикатов готовой продукции водных биоресурсов должны иметь гладкие поверхности, обеспечивающие их очистку, мойку и дезинфекцию.

2.3.4. Производственно-технологическое помещение, в котором осуществляется расфасовка и (или) упаковка рыбной муки оборудуется локальной вентиляцией с функцией улавливания мучной пыли.

2.4. К морским и речным портам устанавливаются следующие санитарно-эпидемиологические требования:

2.4.1. Запрещается проведение ремонта тары и перетаривание опасных грузов в местах проведения погрузочно-разгрузочных работ.

2.4.2. На погрузочно-разгрузочном комплексе, где производится перегрузка пищевых грузов, выделяется отдельный участок (стоянка, место) для перегрузки этих грузов.

На погрузочно-разгрузочном комплексе, где предусматривается перегрузка скоропортящихся грузов, с временным его хранением, предусматриваются помещения, оснащённые холодильным оборудованием.

2.4.3. Запрещается объединять складские помещения и площадки для хранения пищевых, ядовитых, пылящих и опасных грузов.

2.4.4. Погрузочно-разгрузочный комплекс должен оборудоваться санитарно-гигиеническими помещениями (умывальные, туалеты, душевые помещения) с подачей горячей и холодной питьевой воды, отвечающей требованиям гигиенических нормативов факторов среды обитания.

Для женщин оборудуются санитарно-гигиенические помещения, предназначенные для личной гигиены женщин.

2.4.5. Водоразборные колонки (гидранты) и пункты для заправки судов питьевой водой, размещаются у причальной стенки и обеспечиваются промаркированными шлангами для приема на судно пресной воды, которые должны храниться в отдельных помещениях.

2.4.6. Очистка, промывка и дезинфекция водоразборных колонок (гидрантов) и пунктов для заправки проводится не реже 1 раза в год.

Дезинфекция шлангов должна осуществляться по мере их загрязнения, но не реже 1 раза в 14 календарных дней, а также после проведения ревизионных и ремонтных работ.

2.4.7. Погрузочно-разгрузочный комплекс должен оборудоваться системами водоотведения и отвода поверхностно-ливневых сточных вод.

Ливневые стоки с территории погрузочно-разгрузочного комплекса должны подвергаться очистке, в том числе от нефтепродуктов, перед их сбросом.

2.4.8. На погрузочно-разгрузочном комплексе, на котором осуществляются операции с нефтегрузами, предусматриваются береговые или плавучие приемно-очистные сооружения для приема сточных и нефтесодержащих вод.

2.4.9. Территория, здания и сооружения погрузочно-разгрузочного комплекса должны быть оборудованы системой наружного освещения.

2.5. К эксплуатации пассажирских терминалов морских и речных портов устанавливаются следующие санитарно-эпидемиологические требования:

2.5.1. При температуре окружающего воздуха ниже 10°C, температура воздуха в зоне пребывания пассажиров в помещениях пассажирского терминала должна быть не менее 20°C, скорость движения воздуха не более 0,2 м/с.

При температуре окружающего воздуха выше 10°C, температура воздуха в зоне пребывания пассажиров в помещениях пассажирского терминала должна быть не более 25°C, скорость движения воздуха не более 0,3 м/с.

Относительная влажность воздуха в помещениях пассажирского терминала должна быть не более 65%.

2.5.2. ОМЧ в воздухе должно составлять не более 2×10^3 КОЕ в 1 м^3 , количество гемолитической кокковой флоры не должно превышать 3% по отношению к ОМЧ.

Если в системе вентиляции и (или) кондиционирования применяется режим рециркуляции, рециркулируемый воздух должен подвергаться обеззараживанию. Устройство обеззараживания рециркулируемого воздуха в процессе эксплуатации должно обеспечивать инактивацию патогенных и потенциально-патогенных биологических агентов, передающихся воздушно-капельным путем с эффективностью не менее 95%.

Среднесуточная концентрация озона в обеззараженном воздухе не должна превышать $0,03 \text{ мг/м}^3$.

2.5.3. При наличии на пассажирских терминалах помещений по уходу за ребенком, а также помещений, предназначенных для отдыха пассажиров, должны предусматриваться отдельные помещения для хранения чистого и грязного (использованного) постельного белья, оборудованные шкафами для хранения указанных видов белья, а также шкафом для хранения уборочного инвентаря для уборки этих помещений.

Использованное постельное белье подвергается смене и стирке после каждого применения. Химчистка и дезинфекция постельных принадлежностей проводится не реже 2 раз в год.

Игрушки, используемые в помещении по уходу за ребенком должны быть выполнены из материалов, допускающих их мытье и дезинфекцию.

2.5.4. Поверхности движущихся поручней эскалаторов пассажирских терминалов должны быть оборудованы установками по их обеззараживанию, обеспечивающими эффективность обеззараживания патогенных и потенциально-патогенных биологических агентов передающиеся контактным путем не менее 70%.

В случае отсутствия таких установок необходимо производить влажную уборку с применением дезинфицирующих средств не менее 2 раз в течение 1 дня.

2.5.5. Уборочный инвентарь, используемый для уборки помещений порта, должен иметь маркировку в соответствии с его назначением.

2.5.6. Дезинфекция туалетов, умывальных, душевых, пеленальных (при их наличии) помещений должна проводиться не реже 2 раз в течение 1 дня.

2.5.7. Очистка урн, предназначенных для сбора твердых коммунальных отходов должна проводиться по мере их заполнения, но не реже 1 раза в день, мойка урн - не реже 1 раза в месяц при температуре окружающего воздуха выше 10°C.