

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ
от 4 марта 2003 г. N 12**

**О ВВЕДЕНИИ В ДЕЙСТВИЕ
"САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПАССАЖИРСКИХ
ПЕРЕВОЗОК НА ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОМ ТРАНСПОРТЕ
СП 2.5.1198-03"**

На основании Федерального закона от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650) и "Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании", утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст. 3295), постановляю:

Ввести в действие с 03.06.2003 "Санитарные правила по организации пассажирских перевозок на железнодорожном транспорте. СП 2.5.1198-03", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 3 марта 2003 г.

Г.Г.ОНИЩЕНКО

Утверждаю
Главный государственный
санитарный врач
Российской Федерации -
Первый заместитель
Министра здравоохранения
Российской Федерации
Г.Г.ОНИЩЕНКО
03.03.2003

Дата введения: 3 июня 2003 г.

2.5. ГИГИЕНА И ЭПИДЕМИОЛОГИЯ НА ТРАНСПОРТЕ

**САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПАССАЖИРСКИХ
ПЕРЕВОЗОК НА ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОМ ТРАНСПОРТЕ**

**Санитарно-эпидемиологические правила
СП 2.5.1198-03**

I. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящие Санитарные правила распространяются на комплекс стационарных объектов и подвижной состав железнодорожного транспорта, составляющих систему обеспечения пассажирских перевозок.

1.2. Настоящие Санитарные правила разработаны на основании Федерального закона от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650), "Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании", утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст. 3295), Положения о порядке осуществления государственного

санитарно-эпидемиологического надзора на объектах железнодорожного транспорта ЦУВС-782 от 14 сентября 2000 г., зарегистрированного Минюстом России 10 ноября 2000 г., регистрационный N 2447.

II. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

2.1. Настоящие Санитарные правила являются обязательными для всех юридических и физических лиц, связанных с обеспечением пассажирских перевозок.

2.2. Проектная документация на изготовление новых образцов пассажирского подвижного состава, а также на модернизацию существующих типов, изготовление отдельных элементов внутреннего оборудования должна иметь санитарно-эпидемиологическое заключение, выданное в установленном порядке.

2.3. Для продукции, отделочных и конструкционных материалов, моющих и дезинфицирующих средств, пищевых продуктов, используемых при организации пассажирских перевозок, обязательно наличие санитарно-эпидемиологического заключения, выданного главным государственным санитарным врачом по железнодорожному транспорту - заместителем Главного государственного санитарного врача Российской Федерации (заместителем главного государственного санитарного врача по железнодорожному транспорту) на основании экспертных заключений испытательных лабораторных центров при центрах госсанэпиднадзора МПС России согласно области их аккредитации.

2.4. Нормативы и требования настоящих Санитарных правил должны учитываться при проведении сертификации стационарных объектов, подвижного состава железнодорожного транспорта, услуг для пассажиров в Системе сертификации на федеральном железнодорожном транспорте.

2.5. Контроль за соблюдением настоящих Санитарных правил осуществляется органами госсанэпиднадзора на железнодорожном транспорте.

III. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ И НОРМАТИВЫ ДЛЯ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫХ ВОКЗАЛОВ

3.1. Требования к устройству и оборудованию основных пассажирских помещений наземных и подземных вокзалов

3.1.1. Пассажирские помещения как составная часть железнодорожных вокзалов по принципу функционального деления подразделяются на:

Операционные: вестибюль, операционный и распределительный залы, кассовый зал, справочное бюро, сервис-центр с системой кабинетов, залов, салонов связи и информации, кредитно-банковской системы.

Помещения ожидания и культурно-бытового обслуживания пассажиров: залы ожидания, камеры хранения ручной клади, комнаты матери и ребенка, комнаты длительного отдыха транзитных пассажиров, буфеты, кафе, рестораны, помещения кратковременного пребывания пассажиров (туалеты, парикмахерские).

Административно-служебные и подсобные помещения: кабинеты руководства вокзала, дежурных по вокзалу, диспетчерская, иные служебно-бытовые помещения, медпункт, помещения для санитарно-контрольного пункта (СКП) или пограничного санитарно-карантинного поста (ПСКП).

Помещения (залы) для пригородных пассажиров.

3.1.2. Помещения, предназначенные для пассажиров, запрещается занимать для целей, не связанных с их обслуживанием.

3.1.3. В подземных вокзалах, предназначенных для пассажирских поездов на высокоскоростных магистралях, в подземном зале прибытия и убытия электропоездов размещаются платформы протяженностью, соответствующей длине поезда (максимальная длина 450 м, ширина не менее 8 м).

В вестибюле подземного вокзала предусматриваются на входе и выходе два ряда дверей для снижения скорости движения воздуха в зоне пассажирского потока.

3.1.4. Залы ожидания для пассажиров должны иметь удобный выход на платформы, а зал для пассажиров с детьми - дополнительно непосредственную связь с комнатой матери и ребенка, медицинским пунктом.

3.1.5. В южных климатических районах зал ожидания должен иметь солнцезащитные устройства (навесы, козырьки, наружные жалюзи, экраны) на окнах и витражах, обращенных на южную и юго-западную стороны.

3.1.6. Площадь залов ожидания рассчитывается в зависимости от вместимости вокзала - от 1,7 кв. м на одного пассажира в особо больших вокзалах до 2,0 кв. м в малых вокзалах.

3.1.7. Диваны в залах ожидания следует размещать так, чтобы ширина прохода между ними и стенами была не менее 1,0 - 1,8 м, обеспечивая возможность проведения уборки залов средствами малой механизации. Размеры индивидуальных сидений диванов должны быть: высота спинки - 820 мм, ширина сиденья - 615 мм, высота сиденья от пола - 435 мм.

3.1.8. Поверхности стен и полов основных помещений должны быть легко доступными для проведения влажной уборки и дезинфекции.

Не допускается для облицовки стен и колонн применять материалы с грубошероховатой поверхностью, ракушечник, туф.

Каркас подвесных потолков и звукопоглощающей облицовки должен быть изготовлен из негорючего пожаробезопасного материала. Звукопоглощение облицовкой должно соответствовать требованиям акустического расчета, устанавливаемого по количеству людей в зале, равному половине расчетной вместимости.

3.1.9. В вокзалах большой расчетной вместимости пассажиров (700 и более) рекомендуется предусматривать зал для пассажиров с детьми, включающий санузел не менее чем на 2 очка, умывальное помещение (краны с раковинами и душевыми поддонами), постирочную, сушилку и самостоятельный буфет. Зал для пассажиров с детьми изолируется от других помещений и размещается вблизи комнаты матери и ребенка.

3.1.10. Билетные кассы устраиваются в виде индивидуальных кабин, изолированных от пассажирского зала. Их надлежит располагать группами, объединяя по категориям обслуживания пассажиров. Устройство и оснащение билетных касс должно соответствовать санитарным требованиям к рабочим местам билетных кассиров.

3.1.11. Медицинский пункт должен располагаться на 1-м этаже и иметь выходы на перрон, привокзальную площадь и в зал ожидания пассажиров. Расположение, ширина дверей и проходов должны обеспечивать возможность движения с медицинскими носилками.

Ответственность за санитарно-техническое состояние помещений медицинского пункта несет администрация вокзала.

3.1.12. Санитарно-контрольный пункт (СКП) или пограничный санитарно-карантинный пост (ПСКП) следует располагать на территории вокзала, и он должен включать в себя комнату начальника СКП (ПСКП), комнату для врачей и помощников врачей, подсобное помещение. Должен быть обеспечен удобный выход на перрон и в залы вокзала; рекомендуется размещать СКП в помещениях с возможностью обозрения платформ прибытия и отправления поездов.

3.1.13. Санитарно-гигиенические требования к обустройству и содержанию помещений коммунально-бытового назначения.

Помещения бытового обслуживания пассажиров (парикмахерские, курительные, срочного ремонта одежды, обуви и т.п.) должны располагаться рядом с залами ожидания.

Комнаты (помещения) для курения следует располагать смежно с санитарными узлами и оснащать урнами, тамбуром с двойными дверями и вытяжной вентиляцией.

Парикмахерские оборудуются всеми видами санитарно-технических устройств: водопроводом с подводкой холодной и горячей воды, канализацией, отоплением, вентиляцией, электроснабжением. Обязательно наличие резервного водонагревателя.

Стены следует покрывать масляной краской или глазурованной плиткой на высоту 1,5 - 1,8 м. Полы должны быть гладкими, доступными для влажной уборки. Мебель должна допускать легкую очистку и дезинфекцию. Расстояние между креслами должно быть не менее 1,8 м, от стены - не менее 0,7 м. В набор помещений должны быть включены кладовые для хранения чистого белья, использованного белья, парфюмерии.

Помещения для уборщиц и носильщиков должны быть оборудованы вытяжной вентиляцией, кранами с подводкой горячей и холодной воды, ванной для мытья ветоши и уборочного инвентаря, трапом для слива воды, сушильными шкафами. Трап оснащается решеткой, песколовкой и гидравлическим затвором.

3.1.14. Багажное отделение вокзала должно располагаться в отдельном здании и состоять из кладовой, оснащенной механизмами для погрузки и выгрузки багажа (электрокары, краны), и комнаты для приемосдатчика багажа.

3.1.15. В бойлерной, камерах вентиляторов и кондиционеров воздуха необходимо предусматривать устройства для звукоизоляции и гашения вибрации в соответствии с действующими санитарно-гигиеническими требованиями.

3.1.16. В подземном пространстве наземных вокзалов рекомендуется размещать объекты с наименьшим количеством обслуживающего персонала: камеры хранения ручной клади, бытовые помещения, санитарные узлы, кладовые уборочного инвентаря, складские помещения, комнаты для передвижных подъемников инвалидных колясок.

Подземные помещения с длительным пребыванием в них персонала (свыше 3-х часов) должны быть изолированы от помещений, имеющих источники шума.

В помещениях и крытых переходах допускается устройство вместо лестниц с уклоном 1:8, уклон наружных пандусов не круче 1:12, уклон пандусов для электрокар 1:20. Лестницы и пандусы

должны иметь нескользкие покрытия. При высоте подъема 6 м и более предусматривается устройство пассажирских эскалаторов, а для инвалидов-колясочников - крупногабаритные пассажирские лифты.

Устройство движущихся тротуаров допускается при длине пешеходного тоннеля или моста более 150 м и при условии интенсивного потока пассажиров.

В подземных вокзалах на эскалаторах следует предусматривать установку бактерицидных устройств ультрафиолетового облучения поручней.

3.1.17. Для удобства пребывания и передвижения инвалидов на вокзале необходимо предусматривать устройство пандусов (с уклоном не менее 1:12), грузопассажирские лифты для инвалидов в коляске с сопровождающими лицами (размер кабины 110 x 140 см), места для инвалидных колясок в зале ожидания, специальные столики в буфетах, кафе, ресторанах, с учетом размера колясок (длина 110 см, ширина 70 см, высота сиденья 52 см), специальные кабины в общественных туалетах размером 225 x 155 см, передвижные подъемники и пеники и переносные ramпы для посадки инвалидов с коляской с платформы в вагон.

На маршрутах передвижения инвалидов-колясочников ширина дверей должна составлять 110 см, а прочих дверей - 90 см.

3.1.18. В системе зрительной информации на вокзале предусматриваются пиктограммы с символами доступности помещений для инвалидов-колясочников.

3.1.19. В системе звуковой информации на вокзале следует предусматривать для удобства инвалидов оснащение отдельных касс специальными устройствами для пассажиров с пониженным слухом, облегчающими общение пассажира с кассиром. Некоторое количество телефонов-автоматов на вокзале должно быть предусмотрено для людей с ослабленным слухом; для инвалидов-колясочников телефоны-автоматы следует располагать на более низком уровне.

3.2. Требования к содержанию основных помещений вокзалов

3.2.1. Начальник вокзала утверждает технологический процесс уборки вокзала и прилегающей территории уборщиками или лицами, ответственными за уборку, который согласовывается с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора на железнодорожном транспорте. Указанный технологический процесс должен регламентировать объем и кратность проведения периодических, суточных и генеральных уборок.

3.2.2. Ежегодно к летним пассажирским перевозкам рекомендуется проводить на вокзале текущий ремонт помещений, а к зимнему периоду - их утепление.

3.2.3. Периодическая текущая уборка помещений вокзала включает в себя мытье полов, стен, мебели и уборку мусора. Уборочный инвентарь должен быть промаркирован ("для туалетов", "для пола", "для мебели"). Инвентарь с маркировкой "для мебели" допускается использовать и для мытья стен.

3.2.4. Суточная уборка на вокзале проводится ежедневно в часы снижения интенсивности движения пассажирских поездов с применением полумоечных машин, пылесосов, телескопических вышек. Суточная уборка включает в себя протирание полов, очистку оконных стекол, рам и подоконников, отопительных приборов, мебели, мытье и дезинфекцию туалетов, умывальных, курительных комнат, мусорных ящиков и урн.

Дезинфицирующие средства и методы дезинфекции следует использовать дифференцированно, применительно к конкретным объектам вокзала.

3.2.5. Для сбора мусора на каждом наземном вокзале следует иметь контейнеры, устанавливаемые на огражденной асфальтовой площадке, которая должна быть удобна для подъезда транспортных средств и иметь отвод ливневого стока в канализацию.

В подземных вокзалах предусматривается комната для контейнеров с мусором и механизм их подъема на наземную площадку к мусоровозу.

На всех вокзалах должно быть отведено специальное место для мытья и дезинфекции урн и контейнеров.

3.2.6. Устройство для очистки обуви пассажиров должно размещаться перед входными дверями вокзала, иметь приямок и обогрев в зимний период года.

3.2.7. Посадочные перроны, платформы вокзалов и остановочных пунктов должны содержаться в чистоте и иметь урны для сбора мусора. Количество устанавливаемых урн и их размещение зависит от уровня пассажиропотока и согласовывается с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора на железнодорожном транспорте. Очистка урн от мусора проводится по мере их заполнения.

В период посадки и высадки пассажиров движение по перронам автотранспорта запрещается. Перевозку багажа и других грузов следует производить электрокарами, а посадку в вагон инвалидов на коляске - мобильными подъемниками с электромоторным оборудованием.

3.2.8. Поверхность платформ должна быть ровной, без выбоин, не допускающей травматизма пассажиров и скопления воды, а покрытие - обладать противоскользящими свойствами.

При наличии гололеда следует удалять с перрона (посадочных платформ) снег и передавать по средствам звуковой информации соответствующее предупреждение.

3.2.9. Объявления о запрещении курения в неположенных местах, соблюдении чистоты и порядка следует размещать на видных местах пассажирских помещений вокзала и площадок ожидания.

3.3. Требования к устройству, оборудованию, содержанию комнат матери и ребенка, комнат длительного отдыха пассажиров и пунктов общественного питания

3.3.1. Комната матери и ребенка (далее - КМиР) должна размещаться в наименее шумной и изолированной наземной части вокзала, желательно с отдельным входом с привокзальной площади и (или) из пассажирского здания; ориентацию окон определять в соответствии с климатическими широтными особенностями. При расположении КМиР на третьем этаже и выше следует предусматривать устройство лифтов.

3.3.2. Процентное соотношение спальных мест для матерей и для детей устанавливается по местным условиям, площадь на 1 спальное место должна быть не менее 5,4 кв. м.

В помещениях КМиР, в зависимости от потребности, разрешается устанавливать несколько ячеек автоматических камер хранения.

3.3.3. Окна спальных и игровых комнат не допускается располагать над окнами кухни и санузлов. Вход в постирочную не должен находиться непосредственно напротив входа в помещения спальных и игровых комнат.

3.3.4. Комнаты длительного отдыха пассажиров (далее - КДО) надлежит размещать в относительно тихой зоне, преимущественно на втором и вышележащих этажах. Количество мест в одной спальной комнате должно быть два - четыре, желательно с санузлом в каждой комнате. Площадь на 1 спальное место должна быть не менее 6,1 кв. м.

3.3.5. КМиР и КДО оборудуются гардеробными с индивидуальными шкафами для хранения верхней одежды, спальными с кроватями, прикроватными тумбочками, столом, креслами (стульями) по числу мест, шкафом для одежды, прикроватными светильниками, радиоточкой, зеркалом, необходимым набором посуды.

В смежных помещениях устраиваются преддушевая и душевые кабины, санитарный узел и умывальная, оснащенные закрытыми мусоросборниками; комната с утюгами и гладильными досками.

Отдыхающий пассажир обеспечивается комплектом постельных принадлежностей, белья, полотенцем.

Для уборщиц выделяются отдельные шкафы для хранения чистого и использованного (в мешках) постельного белья, спецодежды, отдельно для личной одежды, вентилируемый шкаф для уборочного инвентаря, стол, тумбочка, стул.

Набор уборочного инвентаря включает пылесос, щетки, швабры, ветошь, промаркированные ведра ("для туалетов", "для пола", "для мебели").

3.3.6. В помещениях КМиР и КДО должна регулярно проводиться влажная уборка с применением дезинфицирующих средств в соответствии с технологическим процессом уборки вокзалов.

Уборка осуществляется утром и по мере необходимости в течение дня. При освобождении пассажиром спального места дополнительно проводится влажное обтирание мебели, мытье посуды, находившейся в пользовании пассажира, смена постельного белья.

Периодически (не реже 2 раз в год) и по эпидемическим показаниям постельные принадлежности подвергаются химчистке и камерной дезинфекции.

Целесообразно применение постельного белья одноразового использования, одеял из антимикробных волокон, матрацев и подушек с водогрязеотталкивающими и антимикробными свойствами.

3.3.7. Состав, планирование помещений вокзальных ресторанов, кафе, буфетов определяются требованиями строительных норм и правил по проектированию предприятий общественного питания. Их устройство, оборудование и содержание должны отвечать требованиям санитарных правил для предприятий общественного питания и торговли.

3.3.8. Работники комнат отдыха и КМиР подлежат медицинским осмотрам согласно действующим нормативным документам.

3.4. Требования к вентиляции, отоплению и кондиционированию

3.4.1. Все помещения пассажирских вокзалов должны быть оборудованы системами отопления и вентиляции, отвечающими требованиям норм проектирования отопления, вентиляции, кондиционирования и обеспечивающими соответствующую температуру воздуха.

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

3.4.3. Все наружные входы должны иметь эффективно работающие воздушно-тепловые завесы или отапливаемые тамбуры.

3.4.4. Скорость движения воздуха в зоне пребывания человека не должна превышать зимой 0,3 м/сек.

3.4.5. Воздухозаборные устройства должны располагаться в местах, исключающих попадание в них загрязненного воздуха, газов, воды.

3.4.6. Рециркуляционный воздух следует использовать лишь в исключительных случаях в объеме, не превышающем 30% подаваемого в помещения воздуха; рециркуляционный воздух необходимо очищать с помощью обеспыливающих и обеззараживающих фильтров, а приточный - только обеспыливающими фильтрами.

3.4.7. Концентрация пыли в воздухе помещений в зоне дыхания пассажиров не должна превышать 0,5 мг/куб. м.

3.4.8. Концентрация углекислого газа в воздухе помещений в зоне дыхания пассажиров не должна превышать 0,1 об. %.

3.4.9. Размещение фрамуг, приточных и вытяжных решеток должно обеспечивать равномерный воздухообмен по всему помещению и возможность сквозного проветривания комнат с исключением застойных мест.

3.4.10. Относительная влажность воздуха должна быть в пределах 30 - 60%.

3.4.11. В летнее время механическая приточная вентиляция должна подавать в помещения не менее 30 куб. м/час воздуха на 1 человека.

3.4.12. В штате сотрудников вокзала должен быть персонал, ответственный за эксплуатацию и техническое состояние вентиляционных систем.

3.5. Требования к системам водоснабжения и канализации

3.5.1. Наружные сети водоснабжения и канализации железнодорожных вокзалов должны отвечать требованиям строительных норм и правил для наружных сетей водоснабжения и канализации.

3.5.2. Внутренние сети водоснабжения и канализации должны быть выполнены в соответствии с требованиями строительных норм и правил для внутренних сетей водоснабжения и канализации.

3.5.3. Сети горячего водоснабжения должны соответствовать требованиям строительных норм и правил для сетей горячего водоснабжения.

3.5.4. Водопровод вокзала хозяйственно-питьевого назначения должен обеспечиваться водой с показателями качества, регламентированными требованиями санитарных правил и норм для питьевой воды.

Водопровод технический устраивается отдельно и должен иметь установленную опознавательную окраску.

3.5.5. Качество питьевой воды и санитарно-техническое состояние сооружений водопровода контролируется органами госсанэпиднадзора на железнодорожном транспорте.

3.5.6. Запрещается использование для производственных целей горячей воды из системы водяного отопления.

3.5.7. Уборные (туалеты) общего пользования (раздельно мужские и женские) размещаются в пассажирском здании с учетом того, что расстояние от туалета до любого пассажирского помещения не должно превышать 75 м. На привокзальной площади и на платформах в зависимости от местных условий рекомендуется установка дополнительных туалетов, в том числе замкнутого типа.

Уборные надлежит оборудовать напольными чашами или унитазами без сидений, размещаемыми в отдельных кабинках, разделенных перегородками.

Количество санитарных приборов рассчитывается исходя из вместимости вокзала, площадью не менее 2,75 м на 1 прибор. Количество писсуаров в мужских уборных должно быть равно количеству унитазов.

Обязательно наличие туалета для инвалидов с габаритами:

длина - 2300 мм

ширина - 1550 мм

высота - 1950 мм

ширина унитаза - 600 мм

расстояние от унитаза до стены - 800 мм

ширина двери не менее - 900 мм.

В туалете устанавливаются штанги с навесными рукоятками.

В умывальной должны быть расположены: умывальники из расчета 1 на каждые 4 санитарных прибора, но не менее 1 на уборную; электрополотенца - 1 на каждые 2 умывальника; в мужских уборных - штепсельные розетки для электробритв.

В туалетах должно быть выделено помещение для хранения и дезинфекции уборочного инвентаря.

3.5.8. Для обеспечения пассажиров и обслуживающего персонала питьевой водой допускается установка питьевых фонтанчиков и водоразборных кранов.

3.5.9. Следует предусматривать устройства для присоединения к водопроводу поливных шлангов для поливки и влажной уборки на перронах и платформах.

3.5.10. На не канализованных вокзалах устраиваются общественные туалеты, размещенные вне вокзала с замкнутыми системами сбора и удаления канализационных стоков.

3.6. Требования к освещению

3.6.1. Естественное освещение наземных помещений вокзалов обеспечивается равномерным по помещению размещением окон с соотношением к площади пола не менее 1:5.

3.6.2. Витражи следует устраивать лишь как дополнение к оконному остеклению, чтобы не снижать естественную освещенность.

3.6.3. Искусственное освещение наземных и подземных помещений вокзала может быть организовано на основе обустройства электросети с лампами накаливания и лампами люминесцентными предпочтительно белого цвета (приложение N 1).

3.6.4. Аварийное освещение (от независимого источника), необходимое для эвакуации людей из помещения, должно предусматриваться в следующих помещениях вокзала:

в основных проходных помещениях (вестибюли, пешеходные тоннели, коридоры и лестницы);

в отдельных помещениях, где одновременно может находиться более 100 человек;

в помещениях комнат матери и ребенка, комнатах отдыха и медицинских пунктах.

Аварийное освещение, необходимое для эвакуации людей, должно обеспечивать освещенность на полу не менее 1 лк. Двери, через которые должна проводиться эвакуация людей, а также пожарные гидранты должны быть оборудованы световыми указателями.

3.6.5. Светильники для внутренних помещений вокзалов очищаются не реже 2 раз в месяц, для открытых пространств - не реже 3 раз в год.

IV. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ ПУНКТОВ ЭКИПИРОВКИ И ПОДГОТОВКИ В РЕЙС ПАССАЖИРСКИХ ПОЕЗДОВ НА ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫХ СТАНЦИЯХ

4.1. Требования к планировке пунктов экипировки

4.1.1. Пункты экипировки пассажирских вагонов размещаются на территориях железнодорожных станций. Участки для строительства должны соответствовать требованиям санитарных правил и норм с учетом возможности последующего их расширения.

4.1.2. Участок пункта экипировки выбирается с учетом розы ветров с подветренной стороны по отношению к жилым и общественным постройкам и должен иметь:

- ровную поверхность и организованный отвод поверхностных вод;

- уровень грунтовых вод ниже глубины устройств подвалов, тоннелей;

- условия для строительства и реконструкции систем водоснабжения, канализации, энергоснабжения.

4.1.3. Участок пункта экипировки должен быть разделен на функциональные зоны:

- зона очистки пассажирских вагонов, наружной обмывки и дезинфекции;

- зона безотцепочного ремонта, снабжения вагонов топливом, заправки водой, внутренней уборки и экипировки;

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

4.1.4. Санитарно-защитная зона пункта экипировки вагонов устанавливается согласно требованиям санитарных правил и норм для санитарно-защитных зон с учетом наиболее вредного (определяющего) фактора: шум, загазованность и др., отрицательно влияющего на условия проживания населения.

4.1.5. Территория пункта экипировки и санитарно-защитной зоны должна быть благоустроена и озеленена.

4.1.6. Междупутья должны иметь твердое покрытие (асфальт, бетон).

4.2. Требования к системам водоснабжения, канализации, освещения, сбора мусора на территории пункта экипировки

Водоснабжение и канализация

4.2.1. Проектирование систем водоснабжения и канализации, выбор источников водоснабжения, организация зон санитарной охраны источников водоснабжения и водозаборных сооружений, качество питьевой воды должны соответствовать требованиям действующих строительных и санитарных норм и правил.

Водопроводная система может быть общей и отдельной для хозяйственно-питьевых и производственных нужд. В случае устройства отдельных систем водоснабжения их разделение должно быть полным, с исключением попадания воды из одной системы в другую.

Водопроводную сеть следует проектировать кольцевой. Тупиковые линии разрешается устраивать в хозяйственно-питьевых водопроводах при диаметре труб не более 100 мм.

С целью обеспечения надежности водоснабжения должно быть не менее 2 основных магистралей, соединенных перемычками, позволяющими в случае аварии выключать для проведения ремонта какой-либо участок.

Водопроводные трубы следует укладывать выше канализационных с расстоянием между стенками труб по вертикали не менее 0,4 м.

4.2.2. Ревизия системы водоснабжения проводится по мере необходимости, обязательно перед летними и зимними пассажирскими перевозками по графику, согласованному с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора на железнодорожном транспорте.

4.2.3. Водоразборные колонки горячего и холодного водоснабжения должны быть на междупутьях парка приема (через одно) и путей технического обслуживания и экипировки с расстоянием между ними в 25 м.

4.2.4. Гидроколонки должны иметь отмотки из асфальта или бетона с уклоном для стока воды в канализацию, защиту от замерзания (скалывание льда должно производиться по мере необходимости, но не реже 1 раза в два дня по утвержденному графику).

4.2.5. Гидроколонки оборудуются специальными устройствами, исключающими загрязнение оголовка водозаправочного шланга. Шланги должны храниться в специальном отапливаемом помещении в подвешенном состоянии с защитой оголовков от загрязнения. С целью предупреждения несанкционированного доступа посторонних лиц к заправочным колонкам пассажирских составов следует предусматривать укрытия и запорные устройства.

4.2.6. Смотровые колодцы канализации у гидроколонок должны быть с исправными дренажами.

4.2.7. Качество питьевой воды и санитарно-техническое состояние сооружений водопровода контролируется органами госсанэпиднадзора на железнодорожном транспорте.

4.2.8. Канализация пункта экипировки должна обеспечивать прием поверхностных ливневых стоков, сточной воды после наружной обмывки пассажирских составов и внутренней уборки вагонов, промывки мусоросборников.

4.2.9. Должна быть предусмотрена возможность подъезда к вагонам специализированного автотранспорта для очистки вагонов с туалетными системами замкнутого типа, либо установлены стационарные очистные устройства.

При этом запрещается использовать для этих целей междупутья, где установлены гидроколонки.

4.2.10. Пункт экипировки должен быть оборудован вагономоечными машинами в количестве, достаточном для наружной обмывки всех поездов, задействованных по данному пункту формирования (оборота).

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

Вагономоечная машина должна иметь замкнутый цикл работы. Обратная вода перед повторным использованием для обмывки пассажирских составов должна очищаться на локальных очистных сооружениях от нефтепродуктов, взвешенных веществ и обеззараживаться термически при температуре +70 град. С с экспозицией 40 минут.

Сбор и удаление мусора

4.2.11. Начальники поездов должны обеспечивать своевременное удаление мусора из вагонов проводниками на транзитных станциях, определенных для этих целей МПС России, а также в пунктах формирования (оборота). Складирование мусора должно производиться в строго установленных местах.

4.2.12. Мусор из пассажирских вагонов следует собирать в стандартные металлические контейнеры емкостью 0,5 - 0,75 куб. м, число которых в пунктах экипировки определяется из расчета накопления мусора по 0,3 куб. м от каждого вагона. Контейнеры должны иметь плотно закрывающиеся крышки и размещаться на специальных междупутьях на расстоянии не более 50 м друг от друга.

Контейнеры промываются после удаления мусора с применением моющих и дезинфицирующих средств. Подъезд к контейнерам мусоровозов, автопогрузчиков и автокаров должен быть беспрепятственным. Запрещается размещать контейнеры на междупутьях, оборудованных электроподзарядными устройствами и гидроколонками.

Следует предусматривать возможность организации в пункте формирования (оборота) пассажирских поездов селективного сбора мусора.

4.2.13. Уборка междупутий и других участков пунктов экипировки должна производиться не реже трех раз в сутки бригадой уборщиков или с применением средств малой механизации.

4.2.14. Мусор из пунктов экипировки должен систематически вывозиться автотранспортом, дрезинами, железнодорожными платформами на специальные полигоны или мусоросжигающие заводы коммунальных предприятий населенных пунктов. Сжигание мусора в контейнерах запрещается.

4.2.15. В пунктах экипировки разрешается устанавливать мусоросжигающие печи. Тип мусоросжигающей печи и выбор участка для нее должен быть согласован с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора с учетом обязательных требований:

участок должен располагаться на расстоянии не менее 50 м от служебно-бытовых и экипировочных устройств пункта, с подветренной стороны, на расстоянии 300 м от селитебной зоны;

иметь очистные сооружения от газо- и аэрозольных выбросов в атмосферу и устройство искусственного дутья и тяги для обеспечения полного сгорания.

Печи оборудуются механизмами для загрузки мусора в топку и оснащаются подсобным помещением для хранения мусора перед сжиганием.

Территория мусоросжигательной печи должна иметь ограждение, а подъезды к ней асфальтируются и содержатся в чистоте.

Освещение территории

4.2.16. Освещение территории, функциональных и служебных помещений пункта экипировки должно отвечать требованиям гигиенических нормативов.

Освещенность открытых территорий по горизонтальной поверхности должна быть не менее указанной:

на путях (включая пути горловины приема и отправления) - 5 лк;

на открытых площадках междупутий и на экипировочных устройствах - 20 лк.

4.2.17. Электроарматура должна содержаться в исправном состоянии (с немедленной заменой перегоревших ламп) и по мере загрязнения очищаться от пыли, но не менее одного раза в месяц.

4.3. Требования к базе по обслуживанию пассажиров

4.3.1. Помещение резерва проводников и база по обслуживанию пассажиров (БОП) пункта экипировки (если имеются) должны быть оснащены служебными и бытовыми помещениями, столовой или пунктом приема пищи, которые должны отвечать требованиям строительных норм и правил.

4.3.2. Кладовые для хранения и выдачи белья, постельных принадлежностей, съемного вагонного оборудования и продукции чайной торговли должны быть оснащены приточно-вытяжной вентиляцией, полками и стеллажами и иметь средства малой механизации.

Запрещается хранить личную одежду, продукты питания в кладовых постельного белья.

4.3.3. Продукция чайной торговли должна храниться в специально выделенном помещении в соответствии с требованиями санитарных правил и норм.

4.3.4. Фабрики-прачечные постельного белья, швейные мастерские для ремонта постельных принадлежностей и мягкого инвентаря и помещения для мелкого ремонта (в составе БОП) должны соответствовать требованиям строительных норм и правил по проектированию предприятий бытового обслуживания населения.

Содержание прачечных регламентируется санитарными нормами для прачечных в населенных пунктах.

Производительность прачечной рассчитывается по величине максимального пассажиропотока в период летних пассажирских перевозок.

4.3.5. Работа БОП по подготовке составов в рейс состоит из следующих операций:

приемка использованного постельного белья;

приемка мягкого инвентаря по графику сменяемости;

снабжение постельным бельем;

снабжение мягким инвентарем;

снабжение предметами чайной торговли;

стирка белья и мягкого инвентаря;

снабжение моющими и дезинфицирующими средствами (в т.ч. кожными антисептиками), уборочным инвентарем.

4.3.6. График снабжения вагонов (составов) должен быть вывешен во всех кладовых БОП на летний и зимний периоды года.

4.3.7. В БОП должно быть предусмотрено наличие дезинфекционных камер, мощность которых позволяла бы обеспечить обработку постельных принадлежностей из пассажирских вагонов с кратностью 4 раза в год.

4.3.8. Профилактическая дезобработка постельных принадлежностей, инвентаря проводится силами организации, эксплуатирующей подвижной состав, по режимам и срокам, приведенным в приложении N 2.

4.4. Требования к топливному складу пункта экипировки

4.4.1. Площадка топливного склада и дорожка от него к экипировочным путям размещаются вблизи пунктов экипировки и должны иметь твердое покрытие. Площадка ограждается. Сортировка угля производится на решетках.

4.4.2. Процесс погрузки и транспортировки топлива к вагонам должен осуществляться спецтранспортом, доставка угля должна производиться в специальных коробках. Транспортировка топлива "навалом" в тележках запрещается.

4.5. Требования к пункту экипировки вагонов-ресторанов

4.5.1. Для экипировки вагонов-ресторанов выделяются пути, расположенные непосредственно у баз снабжения вагонов-ресторанов, с удобным подъездом к ним автотранспорта и автопогрузчиков.

Междупутья должны иметь твердое покрытие и быть оснащены установками для электроподзарядки аккумуляторных батарей и для электропитания холодильного оборудования и водонагревателей вагонов-ресторанов в период отстоя, водозаправочными колонками с горячей и холодной водой, системой канализации и мусоросборниками.

4.5.2. Территория пунктов экипировки вагонов-ресторанов ежедневно убирается, а в теплое время года проводится влажная уборка не реже 2 раз в сутки (поливка утром и вечером).

4.5.3. Транспортировка продуктов к вагонам-ресторанам производится спецтранспортом с соблюдением установленных санитарных требований.

4.6. Организация медицинских осмотров и обследований работников пунктов экипировки

4.6.1. Органы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на железнодорожном транспорте совместно с дирекциями по обслуживанию пассажиров ежегодно определяют контингент работников, подлежащих периодическим медицинским осмотрам.

Администрация вагонного депо (участка) обеспечивает явку обследуемых в установленные сроки и снабжение персонала медицинскими книжками установленной формы.

4.6.2. Порядок и кратность медицинских осмотров работников пунктов экипировки осуществляется в установленном порядке.

V. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ, ОБОРУДОВАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ПАССАЖИРСКИХ ВАГОНОВ ЛОКОМОТИВНОЙ ТЯГИ И ВАГОНОВ-РЕСТОРАНОВ

5.1. Пассажирские вагоны локомотивной тяги

Требования к конструкции, планировке и оборудованию

пассажи́рских ваго́нов

5.1.1. Архитектурно-композиционное решение вагона должно соответствовать его типу, назначению и классности.

Спальный вагон может быть класса "люкс", первого, второго и третьего класса. Вагоны "люкс", 1 и 2 класса предполагают купейное исполнение, 3 класса - плацкартное исполнение.

В каждом купе класса "люкс" устанавливается 1 спальный диван, душевой модуль, умывальник и туалет.

Вагон первого класса - в купе 2 спальных дивана, 2 туалета общего пользования на вагон.

Вагон второго класса - 9 купе по два дивана и 2 полки для лежания, 2 туалета общего пользования. Трехъярусное размещение полок для лежания в купе запрещается.

Вагон третьего класса - открытого типа. В каждом отсеке 3 дивана и 3 полки для лежания, 2 туалета общего пользования на вагон.

5.1.2. Конструкция вагона любого класса должна предусматривать помещения для пассажиров, санитарные узлы, коридоры, тамбуры, переходные площадки, служебное отделение; купе для отдыха проводников и котельное отделение (при необходимости).

5.1.3. Комплектование вагона оборудованием может производиться согласно требованиям типажа, классности и назначению вагона по согласованию органами госсанэпиднадзора на железнодорожном транспорте.

5.1.4. Конструкционные и отделочные материалы для пассажирских вагонов не должны выделять токсические вещества в концентрациях, вредных для здоровья человека, должны быть стойкими к механическим воздействиям, влиянию света, моющих и дезинфицирующих средств, удобными для очистки от загрязнения, а также разрешенными к применению органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

5.1.5. Кузов вагона должен иметь звуко-, вибро- и тепловую изоляцию. Теплоизоляция должна обеспечивать перепад температуры на внутривагонной поверхности наружных ограждений не более +/- 3 град. С от температуры пристеночного воздуха у места замера.

5.1.6. Входные двери должны иметь подножки, обеспечивающие удобное и безопасное перемещение пассажиров с достаточным количеством ступенек для посадки с низкой платформы. Ступеньки на подножках не должны иметь скользкую поверхность, а также задерживать снег, грязь и воду. Первая ступенька должна быть не выше 350 мм над уровнем платформы. Глубина ступеньки - не менее 300 мм, ширина - не менее 250 мм, расстояние между ступеньками по вертикали - не более 250 мм.

Для удобства посадки в вагон инвалидов-колясочников следует предусматривать оборудование вагонов встроенным вагонным подъемником коляски (механическим, гидравлическим, электрическим) с обслуживанием проводником. Подъемник должен размещаться с некотловой стороны вагона.

5.1.7. Переходные площадки пассажирских вагонов должны иметь закрытое исполнение, исключая попадание влаги и грязи, иметь удобные поручни, дежурное и аварийное освещение для безопасного перехода пассажиров. На полу перехода не должно быть каких-либо отверстий и щелей, в которые могла бы попасть нога человека.

5.1.8. Двери пассажирских вагонов должны обеспечивать свободное движение пассажиров с багажом. Размеры наружных боковых дверей должны быть не менее 1900 x 780 мм, торцевых - 1800 x 700 мм, дверей в проходах - 1900 x 700 мм.

Ширина дверей с некотловой стороны для въезда и выезда пассажира в инвалидной коляске должна быть не менее 900 мм.

Наружные двери должны открываться с усилием, не превышающим 50 Н, иметь герметичное уплотнение, исключая попадание воды и снега внутрь тамбура, запоры, быть застекленными в верхней части для обеспечения естественного освещения тамбура и переходной площадки и иметь защитную решетку. По обеим сторонам дверного проема должны устанавливаться поручни с высотой над ступенями 850 - 880 мм.

Не допускается остекление переходных дверей из тамбура в коридор вагона, дверей в купе со спальными полками, туалетов.

Полностью из стекла или максимально застекленными должны быть двери по обоим концам коридора, отделяющие пассажирскую часть вагона от мест общего пользования.

Для застекления дверей должны использоваться бесшкворные и негорючие материалы.

Двери в вагоне должны быть оборудованы травмобезопасными ручками для их открытия и закрытия.

Двери служебного отделения и проходные двери в коридоре должны иметь фиксаторы удержания их в открытом состоянии.

5.1.9. Рабочий тамбур должен обеспечивать свободный проход пассажиров с багажом, быструю эвакуацию в аварийной ситуации, иметь размеры не менее 2700 x 1000 мм. В конструкции тамбура необходимо предусматривать решетки в полу для чистки обуви пассажиров,

на торцевых стенах - ящики для хранения запаса топлива, уборочного инвентаря и другого имущества, мусоросборники.

5.1.10. Коридоры (проходы) должны быть удобными для передвижения пассажиров с багажом и иметь ширину при высоте не менее 2300 мм:

в вагонах 1 и 2 класса со спальными полками - не менее 750 мм на уровне локтей или 700 мм по полу;

в вагоне 3 класса с полками для лежания (плацкартном) - не менее 560 - 590 мм;

в вагоне с местами для сидения - не менее 600 мм;

перед входом в купе для инвалидов - не менее 1000 мм.

В коридоре могут устанавливаться громкоговорители (звуковые динамики) с регуляторами громкости, электророзетки для пылесоса и электробритвы, размещаться информационные табло и т.д. В малом коридоре неkotлового конца вагона устанавливается мусоросборник.

5.1.11. Окна пассажирских вагонов должны иметь двух-трехслойное остекление плоским безопасным стеклом, обеспечивать достаточную видимость и естественную освещенность, звуковую и тепловую изоляцию. Допускается применение тонированных стекол.

Конструкция оконных рам должна представлять собой герметичные стеклопакеты. Высота нижней кромки окна от пола - не более 900 мм, верхней кромки - не менее 1800 мм.

В вагонах старых моделей открытие окон должно обеспечиваться на 1/3 их высоты с усилием не более 60 - 100 Н и с возможностью фиксации раздвижной части на любом уровне.

В вагонах со стеклопакетами и без установок кондиционирования воздуха должны предусматриваться форточки.

Коридор для обеспечения безопасности пассажиров должен иметь поручни.

Окна должны оборудоваться светонепроницаемыми шторами, а также солнцезащитными автшторами (или жалюзи) с надежным и удобным механизмом действия.

Окна туалетных и душевых помещений должны быть непрозрачными.

5.1.12. Котельное отделение должно оборудоваться электрическим или комбинированным отопительным котлом для нагрева теплоносителя в системе отопления, бойлером для нагрева воды, емкостью для хранения топлива, измерительными приборами для определения температуры воды в котле и наружной температуры воздуха, графиком режима отопления.

5.1.13. Службное помещение проводника должно иметь площадь не менее 2,6 кв. м, оборудоваться отдельными шкафами для хранения спецодежды, посуды, продукции чайной торговли, раковинной с подводкой горячей и холодной воды, холодильником для хранения продуктов с обеспечением температуры +4 +/- 2 град. С, электрочайниками и охладителями питьевой воды, СВЧ-печью, креслом для дежурного проводника, подоконным столиком, зеркалом, радиодинамиком с регулятором громкости, термометром.

В службных помещениях проводника вагонов 1 и "люкс" класса, вагонов с купе для инвалидов устанавливается сигнальное табло вызова в купе.

Применяемые в пассажирских вагонах технические приборы и устройства (пожароохранная сигнализация, СВЧ-печи и др.) должны находиться в исправном состоянии и не оказывать вредного воздействия на здоровье пассажиров и работников поездных бригад.

5.1.14. Купе для отдыха проводников должно иметь размеры и конструкцию двухместного пассажирского купе (1 диван и 1 полка для лежания). Купе дополнительно оборудуется 2 шкафами для хранения верхней одежды и личных вещей.

5.1.15. Не допускается ориентация полки для лежания и кресла дежурного проводника вдоль окна (спиной к окну).

5.1.16. В спальнях моделях вагонов должно быть предусмотрено место для отдельного хранения чистого и грязного постельного белья объемом не менее чем при максимальной населенности вагона на весь рейс.

5.1.17. Основные размеры купе для пассажира приведены в приложении N 3.

5.1.18. Оборудование пассажирского купе должно включать: спальные диваны, полку для багажа и нишу для чистых принадлежностей, откидной подоконный столик с закругленными углами, гардероб (в вагонах "люкс" и 1 класса) или крючки и вешалки для верхней одежды, откидную сетку (полку) для мелких вещей над каждым местом, встроенную выдвигающую лесенку для подъема пассажиров на верхнее спальное место, встроенный радиодинамик с регулятором громкости, термометр, зеркало.

В целях повышения комфорта проезда пассажиров купе может оборудоваться при условии обеспечения безопасности для здоровья телевизором, подключением к Internet, тумблером для индивидуального регулирования температуры.

5.1.19. Конструкция спальной полки должна исключать сползание матраса, верхние полки оборудуются оградительными бортиками.

Основание у нижнего дивана должно быть пыленепроницаемым. Если конструкция спального места предполагает использование его в качестве кресла (в дневное время), то к

последнему предъявляются те же основные требования, что и к креслам вагона с местами для сидения (по высоте максимального профилирования, глубине сидения).

5.1.20. Вагоны с местами для сидения могут быть трех классов:

1 класс в купейном исполнении - в купе по 2 кресла, столик, шкаф для одежды, умывальник, холодильник (мини-бар), видео- и аудиосистема. В вагоне 2 туалета.

2 класс в купейном исполнении - в купе 3 - 6 кресел, столик, багажные полки. В вагоне 2 туалета.

3 класс - только в салонном исполнении.

Вагоны с местами для сидения 1 и 2 класса могут быть в салонном исполнении при соблюдении размеров, указанных в приложении N 4.

В вагонах с местами для сидения салонного типа должны устанавливаться багажные полки с глубиной не менее 400 мм и не более 600 мм. Для обеспечения травмобезопасности полки должны быть преимущественно в закрытом исполнении (с дверками) или иметь ограждающие бортики.

Кресла должны быть оборудованы откидными столиками, карманом-сеткой для газет и мелких вещей. Откидной столик должен иметь отбортовку, препятствующую падению предметов, углубление для стакана. Расстояние от пола до поверхности столика должно быть 750 мм, поверхность столика должна располагаться горизонтально вне зависимости от угла наклона спинки кресла.

При установке в салоне аудио- и видеосистемы каждое кресло оборудуется гнездами для наушников.

Профилирование спинки кресла должно быть выполнено таким образом, чтобы наиболее выдающаяся точка находилась на уровне 180 +/- 10 мм. Выпуклость заканчивается на уровне 240 +/- 10 мм от поверхности сиденья.

Кресло должно иметь прочное крепление к полу. Спинки кресел вагонов 1 и 2 класса должны откидываться под углом к сиденью не менее 125 градусов с исходным углом в обычном положении 110 градусов. Желательно наличие регулятора наклона спинки кресла.

При откидывании спинок кресел пассажиры, сидящие сзади, не должны испытывать неудобства. Свободное расстояние между плоскостями коленей и задней стенкой впереди стоящего кресла должно быть не менее 220 мм.

Кресла оборудуются подлокотниками на высоте 200 мм от поверхности сиденья. Подлокотники должны иметь длину не менее 300 мм.

Подголовник должен быть мягким, опора головы не должна препятствовать пассажиру удобно прислоняться к спинке. Возможно его изготовление в виде передвижного валика (подушки), который может устанавливаться на высоте, индивидуальной для каждого пассажира.

Конструкция сидений не должна затруднять очистку пола под ними. Для обивки кресел должны применяться ткани со специальными гигиеническими свойствами (пыле-, грязе- и водоотталкивающими). Обивочным материалом для кресел вагонов 1 и 2 класса должна быть специальная ткань (или натуральная кожа), для кресел вагонов 3 класса возможно использование искусственной кожи. Структура набивки сидений должна быть упругой.

5.1.21. В вагоне должно быть предусмотрено не менее 2 туалетных помещений площадью для вагонов 1 класса не менее 1,5 кв. м, для вагонов 2 и 3 класса не менее 1,2 кв. м при ширине 900 мм. При наличии в вагоне мест для перевозки инвалидов-колясочников размеры туалетного помещения должны составлять 1825 x 1500 мм для одновременного присутствия в нем инвалида в коляске и сопровождающего лица.

Двери туалетов должны открываться вовнутрь и иметь указатели "свободно" и "занято". Размеры двери туалета должны составлять для вагонов 1 класса 1880 x 600 мм, для вагонов 2 класса 1880 x 560 мм, для вагонов 3 класса 1880 x 550 мм. Двери туалетов должны иметь отверстия для вентиляции.

Пол в туалетах должен иметь уклон к отверстию для слива воды, закрываемому пробкой. Трубопроводы для сточных вод должны быть теплоизолированы, оборудованы обогревательными устройствами и размещаться на удалении от подвагонного оборудования.

Туалет должен иметь унитаз с кнопочным или педальным приводом промывки, пластмассовое сиденье с крышкой и ручкой для ее поднятия; сидение должно фиксироваться в поднятом положении.

Унитаз должен обеспечивать пользование им без сиденья. На стене туалетного помещения возле унитаза на высоте 700 - 750 мм должен крепиться поручень, ящик с одноразовыми мешками для сбора мусора, держатель для туалетной бумаги. На высоте 400 мм должна располагаться емкость с моюще-дезинфицирующим раствором и ершом.

Умывальник в туалете должен устанавливается на высоте 800 мм, оборудоваться смесителем горячей и холодной воды, дозатором жидкого мыла, полкой с бортиком для туалетных принадлежностей, зеркалом. Около умывальника отдельно должны размещаться емкости для чистых и использованных бумажных полотенец, розетка для электробритвы, крючки - вешалки для

одежды и полотенца. Желательна установка электрополотенца (допускается его размещение возле туалетного помещения).

Поверхности стен и потолка в санузлах должны облицовываться материалами, стойкими к воздействию моющих и дезинфицирующих средств.

На полу туалетных помещений допускается наличие резиновых ковриков.

5.1.22. При строительстве, реконструкции и модернизации пассажирских вагонов желательно оборудование их туалетными системами замкнутого типа. В туалетную систему должны входить унитаз, бак-накопитель, система трубопроводов слива, откачки, вентиляции, блок управления, датчик уровня заполнения бака, датчик температуры.

Резервуары, трубопроводы замкнутой системы сбора канализационных стоков должны размещаться на удалении от подвагонного оборудования для предотвращения его загрязнения, иметь теплоизоляцию для обеспечения предохранения от замерзания в них воды после отключения отопления при температуре наружного воздуха -10 град. С в течение 12 часов. Сточные трубы необходимо оборудовать устройствами для размораживания.

Размеры унитаза должны соответствовать антропометрическим характеристикам среднего пассажира. Высота над полом не более 434 мм, верхняя часть унитаза должна иметь овальную форму длиной 534 +/- 20 мм, шириной 410 +/- 20 мм.

Оборудование туалета должно обеспечить равномерный смыв не более чем за два нажатия на смывную педаль (кнопку) с интервалом не менее 15 сек. без разбрызгивания и расплескивания воды.

Расход воды на один дозированный смыв при однократном нажатии на педаль должен составлять не менее 0,25 л и не более 0,4 л.

Унитаз должен изготавливаться из коррозионно-стойкого материала. Конструкция крепления должна исключать попадание влаги под унитаз на настил пола вагона.

Унитаз по возможности оборудуется гигиеническим сиденьем со сменным гидрофобным покрытием и механизмом, обеспечивающим смену покрытия каждым пользователем самостоятельно.

Накопительный бак туалетной системы должен представлять собой конструкцию цилиндрической формы без острых углов для обеспечения полного слива его содержимого.

Вместимость бака должна обеспечивать сбор отходов и быть не менее 250 л.

Накопительный бак должен позволять производить удаление фекальных отходов из него, промывку внутренней полости водой или с дезинфекционными средствами.

Система обогрева должна включаться в случае снижения температуры содержимого бака до +7 град. С и выключаться при повышении температуры до +12 град. С.

На пульт управления в служебном отделении должны выдаваться световые сигналы об уровне наполнения бака на 80% и 90%.

Вытяжка воздуха из туалетной кабины должна быть не менее 50 м³/час.

Система трубопроводов должна обеспечивать герметичную доставку стоков из унитаза в бак-накопитель, откачку стоков из бака в машину или стационарную систему через унифицированные разъемы, соединения не должны допускать утечки.

Откачка содержимого должна производиться из-под вагона, откачка через тамбур категорически запрещается.

Туалетные системы замкнутого типа не должны являться дополнительными источниками шума и химического загрязнения воздушной среды.

Для каждой замкнутой системы туалетов должна быть разработана инструкция по эксплуатации и техническому обслуживанию.

Водоснабжение вагонов

5.1.23. Система водоснабжения вагонов должна быть оборудована резервуарами для воды, распределительными трубопроводами и водопроводными кранами, изготовленными из материалов, не оказывающих вредного влияния на качество воды и разрешенных к применению органами и учреждениями госсанэпидслужбы для питьевого водоснабжения в установленном порядке. Конструкция системы водоснабжения должна обеспечивать предотвращение загрязнения в ней воды по мере опорожнения резервуаров, полный слив из резервуаров и распределительного трубопровода и возможность эффективной очистки, промывки и дезинфекции. Резервуары должны иметь указатели уровня воды и устройство с сигналом, свидетельствующим об окончании их заполнения.

С целью предупреждения возможного вторичного бактериального загрязнения воды в системе водоснабжения вагона должна быть предусмотрена установка обеззараживающих устройств.

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

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

5.1.25. Качество воды в резервуарах и водоразборных кранах вагона должно отвечать требованиям, регламентированным действующими санитарными правилами.

По окончании заправки вагонов водой она должна быть слита из водозаправочных шлангов. Шланги должны храниться в специальных устройствах, исключающих возможность их загрязнения. Категорически запрещается перемещение по земле оголовков водозаправочных шлангов. Оголовок водоналивного патрубка системы водоснабжения вагона должен быть защищен от загрязнения.

Отопление вагонов

5.1.26. Система отопления в пассажирских вагонах должна обеспечивать равномерный обогрев помещений в соответствии с установленными допусками.

5.1.27. Система отопления вагонов должна поддерживать температуру воздуха в купе и служебных помещениях +22 +/- 2 град. С, в умывальных (душевых) спальнях вагонов от +23 до +25 град. С.

В туалетных помещениях вагонов 2 и 3 класса допускается снижение температуры до +16 град. С.

Допускаются колебания температуры воздуха в помещениях вагона по вертикальному градиенту до 3 град. С.

5.1.28. Температура наружных ограждающих поверхностей стен не должна быть ниже температуры окружающей среды более чем на 3 град. С. Температура внутренних ограждений не должна быть ниже 15 град. С.

5.1.29. Конструкция отопительных приборов должна обеспечивать их удобную очистку от пыли и загрязнения.

5.1.30. Отопительные приборы следует размещать по длине наружных стен и на высоте от пола, позволяющей производить их очистку.

5.1.31. Температура на поверхности отопительных приборов не должна превышать +60 град. С, для электронагревателей - +200 град. С.

5.1.32. Отопительные приборы должны иметь защитные кожухи. Температура на поверхности защитных кожухов не должна превышать +55 град. С.

Вентиляция и кондиционирование воздуха в вагонах

5.1.33. Вагоны должны быть оборудованы механической приточной и естественной вытяжной вентиляцией.

5.1.34. Система вентиляции должна быть рассчитана на непрерывную работу для обеспечения подачи наружного воздуха летом не менее 20 куб. м/ч и зимой не менее 10 куб. м/ч на каждое место в вагоне. При этом концентрация двуокиси углерода в купе не должна превышать 0,1 об.%.
В зависимости от наружной температуры на каждое место должна обеспечиваться подача воздуха не менее:

10 м³/ч при температуре наружного воздуха ниже -20 град.;

15 м³/ч при температуре наружного воздуха от -20 град. до -5 град.;

20 м³/ч при температуре наружного воздуха от -5 град. до +26 град.;

15 м³/ч при температуре наружного воздуха выше +26 град.

5.1.35. Скорость движения воздуха в местах нахождения пассажиров не должна превышать в зимний период 0,2 м/сек., а при работе кондиционера в летний период - 0,25 м/сек. В вагонах без кондиционирования воздуха в летний период допускается скорость движения воздуха 0,4 м/сек.

5.1.36. Подаваемый в вагоны воздух должен быть очищен с помощью фильтров. Запыленность подаваемого воздуха после его очистки не должна превышать 0,5 мг/куб. м.

5.1.37. Система кондиционирования воздуха должна обеспечивать равномерное охлаждение вагона. В вагонах "люкс" и 1 класса устанавливается оборудование, обеспечивающее индивидуальное регулирование микроклимата в каждом купе в диапазоне от +18 град. С до +28 град. С с шагом не более 1 град. С.

5.1.38. Температура подаваемого в вагон воздуха при его охлаждении не должна быть ниже +16 град. С.

5.1.39. Объем рециркуляционного воздуха должен составлять не более 30%, при этом обязательно наличие обеззараживателей воздуха.

5.1.40. Относительная влажность воздуха в вагонах 1 класса должна составлять 40 - 60%, в вагонах 2 и 3 класса - 30 - 70%. Параметры микроклимата в пассажирских вагонах указаны в приложении N 5.

Требования к освещению вагонов

5.1.41. Искусственное освещение вагонов должно обеспечивать хорошую освещенность, не создавать отраженной блескости и резких контрастов. Для искусственного освещения должны быть использованы люминесцентные лампы, близкие по спектру к дневному свету.

5.1.42. Параметры искусственной (общей) освещенности пассажирских вагонов приведены в приложении N 6.

5.1.43. В купе пассажирских вагонов должно быть предусмотрено ночное освещение синего цвета, которое включается по желанию пассажиров.

5.1.44. Во всех вагонах должно быть предусмотрено аварийное освещение для эвакуации людей с освещенностью на полу не менее 1 лк.

Цветовое оформление интерьера вагона

5.1.45. При оформлении вагонов используются три группы цветов: основные, вспомогательные и акцентные.

5.1.46. Основная группа цветов является главной в системе внутреннего цветового оформления и состоит из цветов средневолновой зоны спектра и относительно близко расположенной к ней группы оттенков (оранжево-желтые, желтые, зеленовато-желтые, желто-зеленые, зеленовато-голубые). В основные цвета следует окрашивать преимущественно объекты, представляющие собой большие поля адаптации.

5.1.47. Во вспомогательную группу входят цвета как средневолновых, так и других участков спектра, используемые при оформлении интерьера для создания контрастов.

5.1.48. Акцентная группа цветов содержит цвета различных участков спектра, применяемых для облегчения распознавания объектов, обращение с которыми травмоопасно.

5.1.49. При внутреннем цветовом оформлении необходимо учитывать функциональное назначение окрашиваемых объектов. Подбор цвета должен производиться с учетом их гармоничного сочетания.

5.1.50. Контроль цвета окраски производится визуально, путем сопоставления цвета с колориметрированным атласом цветов или образцами картотеки цветовых эталонов. Проверка цветового оформления вагонов должна производиться лицами, являющимися нормальными трихроматами и прошедшими соответствующую врачебную экспертизу.

Нормативы шума и вибрации в помещениях вагонов

5.1.51. Уровни звукового давления не должны превышать для пассажирского купе 60 дБА, для тамбуров - 68 дБА, для межвагонных переходов - 80 дБА, в помещениях, расположенных над тележками, - 65 дБА, при следовании по тоннелю - 70 дБА. Эквивалентный уровень внешнего шума, создаваемый при движении поезда, должен быть не выше 84 дБА на расстоянии 100 м от наружного рельса (при отсутствии акустических экранов).

Шум от проходящих скоростных поездов в населенных местах не должен превышать уровни, предусмотренные государственным стандартом на шум.

Допустимые уровни звукового давления на подвижном составе железнодорожного транспорта указаны в приложении N 7. Уровни звукового давления в вагоне при следовании по тоннелю не должны превышать 70 дБА.

5.1.52. Уровни вибрации в пассажирских вагонах не должны превышать параметров, предусмотренных приложением N 8.

5.1.53. Предельно допустимые уровни инфразвука в пассажирских вагонах должны соответствовать параметрам, предусмотренным приложением N 9.

Требования к подготовке пассажирских составов в рейс

5.1.54. Вагоны пассажирских поездов, отправляемых в рейс, должны быть подготовлены в соответствии с технологическим процессом осмотра, безотцепочного ремонта и экипировки пассажирских вагонов.

5.1.55. В пунктах формирования пассажирских поездов проводится полная подготовка и экипировка вагонов, которая включает в себя:

наружную экипировку вагонов;
профилактическую дезинфекционную и дезинсекционную обработку вагонов по графику;
ремонт оборудования;
смену фильтров принудительной вентиляции (при ТО-2);
уборку внутренних помещений вагонов;
снабжение вагонов предметами съемного инвентаря;
снабжение вагонов продукцией чайной торговли;
заправку водой и топливом.

Из пунктов оборота пассажирские вагоны должны отправляться с учетом требований санитарных правил.

Объемы и сроки экипировки согласовываются с органами госсанэпиднадзора на железнодорожном транспорте.

5.1.56. Наружная экипировка вагонов проводится после каждого рейса и включает в себя обмывку кузова и ходовых частей, переходных площадок, очистку и мытье ступенек.

5.1.57. Смена вентиляционных фильтров и прочистка системы приточной вентиляции вагонов должна проводиться согласно графику.

5.1.58. Дезинфекционная обработка пассажирских вагонов выполняется методами и средствами, разрешенными к применению органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

Подготовительные работы (свертывание, развертывание мягкого инвентаря) при дезинфекционных обработках выполняются проводниками вагонов.

В пунктах подготовки пассажирских вагонов в рейс проводятся следующие виды обработок:

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

дезинсекционная обработка вагонов - не реже 1 раза в месяц (в зависимости от применяемых инсектицидов). Вагоны, предназначенные для перевозки организованных контингентов, должны подвергаться дезинфекции, дезинсекции и дератизации до и после указанных перевозок;

внеплановая дезинфекция, дезинсекция и дератизация в вагонах - по эпидпоказаниям, а также по заявке начальника поезда.

5.1.59. Дезинфекционная камерная обработка постельных принадлежностей и мягкого инвентаря осуществляется линейным предприятием в пунктах формирования поездов.

Для постельных принадлежностей и мягкого инвентаря устанавливаются следующие виды и сроки профилактической обработки:

матрацы, подушки и зимние одеяла подвергаются обеспыливанию и камерной обработке не реже 4 раз в год;

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

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

смена занавесок проводится не реже 1 раза в неделю, штор - не реже 1 раза в месяц.

5.1.60. Уборка внутренних помещений вагонов должна производиться после проведения дезобработки и выполнения внутренних ремонтных работ.

После дезинфекционной/дезинсекционной обработки вагонов ремонт и уборка могут начинаться с учетом режима проветривания согласно инструкциям по применению данных препаратов.

Для уборки внутренних помещений вагонов при подготовке в рейс работники должны обеспечиваться спецодеждой, моющими средствами, ведрами, ветошью, швабрами для мытья полов, пылесосом, веником, совком, горячей водой.

Уборочный инвентарь должен быть промаркирован ("для туалета", "для пола", "для полок", "для мусора"). Ведро для полок может использоваться и для мытья стен.

Уборочный инвентарь и ветошь после уборки обеззараживаются в растворе дезсредства с последующим ополаскиванием и просушиванием.

Для очистки от пыли мягкого инвентаря должны применяться пылесосы.

5.1.61. В пунктах формирования (оборота) мусор из вагонов удаляется в мусоросборники, устанавливаемые на междупутьях. Выбрасывать мусор на пути, междупутья и другие места, не предназначенные для этих целей, категорически запрещается.

В пунктах экипировки и отстоя пассажирских поездов пользоваться туалетами вагона запрещается (кроме туалетов замкнутого типа).

5.1.62. Прошедшие наружную и внутреннюю обработку вагоны снабжаются съемным инвентарем, мылом, туалетной бумагой, моющими и дезинфицирующими средствами и кожными антисептиками. В вагоне, отправляемом в рейс из пункта формирования, должен быть комплект уборочного инвентаря: пылесос, веник, совок, маркированные ведра ("для пола", "для туалетов",

"для полок", "для мусора"), ветошь, ерши для мытья унитазов, обтирочный материал с отведением места для его хранения.

5.1.63. Количество постельного белья, выдаваемого в рейс, должно определяться исходя из длительности рейса, пассажиропотока и количества мест в вагоне, предназначенных для пассажиров. Комплект постельного белья должен иметь индивидуальную упаковку, исключающую возможность его повторного применения.

В комплект постельного белья входят две простыни (или одна простыня и один пододеяльник), наволочка (наволочки) закрытого типа, полотенце (полотенца).

В комплект постельных принадлежностей входят матрац, подушка (подушки), одеяло (зимнее или летнее).

5.1.64. Наличие мыла и туалетной бумаги в вагонах всех категорий, отправляемых в рейс, обязательно.

5.1.65. Отправляющиеся в рейс пассажирские вагоны должны быть заправлены водой и обеспечены топливом. Качество воды должно соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

5.1.66. Обеспечение пассажирских вагонов топливом осуществляется в зимнее и переходное время года в соответствии с утвержденными нормами.

Топливо к вагонам должно доставляться на специальном транспорте, подаваться в вагон в затаренном виде и засыпаться в предназначенные емкости работниками экипировочных бригад.

5.1.67. Температура воздуха в зимнее и переходное время года нормируется для всех вагонов пассажирских поездов, а в летнее время - только для вагонов, имеющих установки для кондиционирования воздуха.

Вагоны отапливаются при температуре наружного воздуха +10 град. С и ниже. Перед подачей состава на посадку (в зимнее и переходное время года) температура воздуха в вагонах должна поддерживаться на уровне +22 +/- 2 град. С.

5.1.68. В вагонах, отправляемых в рейс, должно быть обеспечено:

исправная работа титанов и электротитанов (при их наличии);

наличие чайной посуды, столовых приборов в соответствии с перечнем съемного оборудования, маркированной емкости "для мытья стаканов", подноса для сушки посуды, посудных полотенец;

наличие разрешенных к применению моющих средств для мытья посуды и моюще-дезинфицирующих средств для текущей уборки вагонов, кожных антисептиков;

наличие санитарной одежды для обслуживания пассажиров продукцией чайной торговли.

5.1.69. Состав должен быть укомплектован аптечкой для оказания медицинской помощи, эпидукладкой на случай выявления в пути следования больного, подозрительного на заболевание особо опасной инфекцией, противопедикулезной укладкой, которые хранятся у начальника поезда.

Эпидукладка в обязательном порядке комплектуется маркированными емкостями для сбора естественных выделений больного (эмалированные ведра "для рвотных масс", "для фекальных масс", стеклянная банка с притертой крышкой "для мокроты"), дезинфицирующими средствами, имеющими соответствующий спектр действия (против возбудителей чумы, холеры, сибирской язвы, микобактерий туберкулеза), ветошью. Другие предметы хозяйственного и медицинского назначения, необходимые для проведения профилактических и противоэпидемических мероприятий, используются из вагонного имущества. Дополнительная комплектация эпидукладки устанавливается органами госсанэпиднадзора на железнодорожном транспорте.

В состав противопедикулезной укладки входят:

клеенчатые или хлопчатобумажные (крафт-) мешки для сбора зараженных вещей;

оцинкованное ведро;

хлопчатобумажный халат;

респиратор или ватно-марлевая повязка;

перчатки резиновые;

косынка;

вата;

препараты для уничтожения всех видов вшей;

препараты для дезинсекции постельных принадлежностей;

дустер или резиновая груша.

5.1.70. Запрещается включение в схему поезда пассажирских вагонов, имеющих:

неисправности систем холодного и горячего водоснабжения, отопления, вентиляции, электроосвещения, холодильных установок, спускных механизмов в туалетах;

помещения в неудовлетворительном санитарном состоянии;

разбитые стекла окон, неисправные двери;

бытовых паразитов и грызунов.

Вагоны с вышеуказанными недостатками подлежат отцепке в пунктах формирования, запрещается проезд в них из пунктов оборота.

5.1.71. Запрещается включать в состав поездной бригады, назначаемой в рейс, проводников с нарушениями в состоянии здоровья, а также не имеющих личных медицинских книжек или отметок в них о прохождении обязательных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров и сдаче зачета по программе гигиенической подготовки.

5.1.72. Подготовленный в рейс состав за 2 часа до подачи под посадку пассажиров принимается постоянно действующей комиссией (далее - ПДК), в состав которой в обязательном порядке входит представитель органов госсанэпиднадзора на железнодорожном транспорте. Все выявленные при проверке дефекты немедленно должны быть устранены, а результаты проверки занесены в книгу работы ПДК с обязательной росписью всех членов комиссии.

Отправка состава производится после разрешающей записи работника госсанэпидслужбы в книге работы ПДК и журнале ВУ-14.

Требования к содержанию пассажирских составов в пути следования

5.1.73. Выполнение санитарных правил содержания пассажирских вагонов в пути следования возлагается на начальника поезда и проводников вагонов.

5.1.74. Вагоны в пути следования должны содержаться в чистоте.

Влажная уборка должна проводиться не реже 2 раз в сутки и по мере необходимости, при этом обязательна протирка раствором дезинфицирующего средства всех ручек в вагоне.

Уборка туалетов с обязательным мытьем полов и стен на высоту 1,5 м должна проводиться не менее 4 раз в сутки и по мере необходимости с применением разрешенных моюще-дезинфицирующих средств.

Обеспыливание ковровых дорожек должно производиться пылесосом не менее 2 раз в сутки.

Уборка вагона должна производиться проводником только в спецодежде (халат, резиновые перчатки). Обязательно наличие отдельного халата для уборки туалета. По окончании уборки проводник должен обработать руки кожным антисептиком.

На каждом остановочном пункте до выхода (посадки) пассажиров должны протираться поручни, ветошь для их протирки должна храниться в отдельной емкости с раствором дезинфицирующего средства.

Сбор мусора в вагоне должен производиться в специальную емкость "для мусора", оснащенную полиэтиленовыми мешками. Накапливаемый в пути следования мусор должен удаляться из вагонов в мусоросборники на станциях по пути следования, список которых определен служебным расписанием движения пассажирских поездов. После удаления мусора емкость (ведро) должна ополаскиваться водой и дезинфицироваться.

5.1.75. В пути следования должен соблюдаться режим пользования туалетами. На стоянках, при проходе крупных железнодорожных станций, санаторно-курортных и пригородных зон, тоннелей, мостов пользоваться туалетами запрещается, они должны быть закрыты. В каждом вагоне пассажирского поезда межгосударственного сообщения должна быть информация о границах санитарных зон по всем железным дорогам, через которые следует поезд. При оборудовании вагонов туалетными системами замкнутого типа разрешается пользоваться ими по всему пути следования поезда и на стоянках.

Наличие мыла и туалетной бумаги в туалетах вагонов обязательно.

5.1.76. В пути следования пассажиры должны быть обеспечены охлажденной кипяченой либо бутилированной водой.

Запрещается в месте разбора питьевой воды ставить стакан общего пользования.

5.1.77. Пассажиры должны обеспечиваться постельными принадлежностями и постельным бельем в установленном порядке. При этом запрещается пользование постельными принадлежностями без постельного белья.

Чистое постельное белье, запаянное в термоусадочную пленку, должно храниться в специальном шкафу или нише служебного отделения.

Запрещается совместное хранение чистого и использованного постельного белья.

Уборка использованного постельного белья осуществляется проводником вагона после высадки пассажира.

В пунктах оборота использованное постельное белье должно быть опломбировано начальником поезда.

5.1.78. Чистая посуда, столовые приборы (ложки, вилки, ножи) и продукция чайной торговли должны храниться в специальном шкафу служебного отделения. Хранение в этом шкафу посторонних предметов и вещей запрещается.

После каждого пользования пассажиром в пути следования посуда многоцветного пользования и столовые приборы должны мыться в специальной промаркированной емкости "для

мытья посуды" с применением моющих средств и ополаскиваться проточной водой в моечной ванне. После мытья посуда и столовые приборы вытираются чистым чайным полотенцем насухо.

Обработка посудомоечной раковины разрешенными к применению чистящими и моюще-дезинфицирующими средствами проводится не менее 4 раз в сутки путем нанесения средства на увлажненную ветошь или щетку и тщательного протирания обрабатываемой поверхности.

5.1.79. Услуги, предоставляемые пассажирам в поездах, а также ассортимент реализуемых продуктов питания и напитков должны быть согласованы органами госсанэпиднадзора. На реализуемые в вагонах кондитерские изделия, напитки, продукты питания, а также применяемые моющие и дезинфицирующие средства, туалетную бумагу и т.д. должны иметься документы, удостоверяющие их качество и безопасность для здоровья человека.

Кондитерские изделия должны выдаваться пассажирам в мелкой расфасовке. Раздача чая, кофе, кондитерских изделий, ланч-боксов производится проводником в специальной одежде (куртка или передник), предназначенной только для этих целей.

5.1.80. Температура воздуха в вагоне в зимнее и переходное время года нормируется для всех типов пассажирских вагонов, а в летнее - только для вагонов с установками для кондиционирования воздуха.

При отрицательных температурах наружного воздуха система отопления при работе котла на твердом топливе совместно с системой вентиляции должна обеспечивать температуру воздуха в вагоне на уровне +22 +/- 2 град. С, в туалетах - не ниже +16 град. С.

В вагонах с принудительной вентиляцией и с установками кондиционирования воздуха вентиляция должна работать непрерывно в автоматическом режиме в зависимости от температуры воздуха в вагоне. При работающей вентиляции дефлекторы в пассажирской части вагона и в туалетах должны быть открыты.

При ручном включении (аварийный режим) вентиляция включается периодически в соответствии с правилами эксплуатации установки.

5.1.81. В вагоне должна быть обеспечена исправная работа осветительных приборов.

5.1.82. При осуществлении контроля выполнения санитарных правил содержания пассажирских составов в пути следования представителями органов Госсанэпиднадзора о всех выявленных нарушениях делается запись в рейсовом журнале.

5.2. Вагоны-рестораны и купе-буфеты

Требования к устройству, общему оборудованию вагонов-ресторанов и купе-буфетов

5.2.1. В набор помещений вагона-ресторана должны входить: кухонное отделение, моечная столовой посуды, сервизная, буфетное отделение, кладовые для хранения продуктов, обеденный зал, туалетные помещения для персонала (с душевой установкой) и пассажиров.

Набор помещений купе-буфета: кухонное отделение (используются только полуфабрикаты и быстрозамороженные кулинарные изделия высокой степени готовности), моечная столовой посуды, сервизная, кладовые для хранения продуктов, барная стойка.

Обязательно соблюдение поточности при приготовлении продукции.

5.2.2. Кухня вагона-ресторана или купе-буфета, работающего на сырой продукции и/или полуфабрикатах, должна иметь следующее технологическое оборудование: плиту с духовым шкафом, тепловой шкаф для подогрева готовых блюд, печь СВЧ или конвекционную печь (укомплектованную термопарами), холодильные шкафы, производственные столы для сырых и готовых продуктов, стол для сервирования (у стен между кухней и сервизной), мойку 2-гнездную для мытья кухонной посуды, мойку для продуктов, шкаф для оттаивания замороженных продуктов (при отсутствии конвекционных печей), шкаф для приправ, шкаф сушильный и шкаф для хранения посуды и кухонного инвентаря, мусоросборник для пищевых отходов с крышкой и полиэтиленовыми вкладышами, настенные вентиляторы над производственными столами, сигнальное устройство для вызова официантов из обеденного зала.

При использовании готовой продукции глубокой заморозки дополнительно предусматривается низкотемпературный холодильник.

5.2.3. Кухонная плита оборудуется по периметру бортиком высотой 15 - 20 мм и воздушной завесой с вытяжным зонтом.

Производственные столы для обработки сырых и вареных продуктов изготавливаются с покрытиями без швов с закругленными краями из материалов, разрешенных к применению органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

Гнезда моечных ванн для мытья кухонной посуды должны иметь подводку холодной и горячей воды к каждому гнезду ванны через гибкие шланги с душирующими насадками, пробки с цепочками для закрытия сливных отверстий. Сточные трубы оборудуются обогревом против

замерзания. Для бесперебойного обеспечения вагона-ресторана горячей водой устанавливается автономный водонагреватель (температура подаваемой воды должна быть не ниже +80 град. С).

5.2.4. Технологическое оборудование, механизмы для обработки продуктов должны устанавливаться на кухне так, чтобы был обеспечен свободный доступ к ним персонала.

На кухне предусматривается специально оборудованное место для кратковременного хранения и обработки овощей, картофеля.

5.2.5. Моечная столовой посуды должна размещаться в смежном с кухней помещении, имеющем непосредственную связь с кухней. В моечном помещении должен быть установлен стол для приема использованной столовой посуды, мойка 5-гнездная с подводкой холодной и горячей воды к каждому гнезду ванны через гибкие шланги с душирующими насадками, места для просушки и хранения чистой посуды, мусоросборник для пищевых отходов.

2 гнезда 5-гнездной мойки выделяются для мытья стеклянной посуды (стаканов, фужеров и т.д.).

5.2.6. Сервизная должна обеспечивать удобную связь кухни со столовым залом и буфетом и иметь стол для приема готовых блюд, шкаф для хранения чистых приборов, стаканов и т.п., хлеборезку.

5.2.7. Буфетное отделение для розничной продажи оборудуется столом, холодильником, полками, витриной, шкафами.

5.2.8. Кладовые помещения размещаются в участках вагона-ресторана, удобных для загрузки продуктов и не затрудняющих их очистку и дезинфекцию.

В кладовых помещениях выделяются места для хранения овощей, картофеля, фруктов и отдельно - для хранения сухих продуктов; устанавливаются холодильные шкафы для сырых и готовых продуктов.

5.2.9. Обязательно наличие шкафов для хранения спецодежды работников вагона-ресторана.

5.2.10. Обеденный зал оборудуется откидными столами на четырех человек, расположенными под окнами. Облицовка столов производится из материалов, устойчивых при уборке моющими и дезинфицирующими растворами при температуре до +80 град. С. Столы по периметру должны быть окантованы бортиком высотой 30 мм; устройство откидных столов должно обеспечивать удобство уборки и мытья полов в салоне. У каждого стола у подоконника оборудуются гнезда-держатели для бутылок.

5.2.11. Ширина прохода в салоне между рядами столов должна обеспечивать проход официанта с сервировочной тележкой.

5.2.12. В обеденном зале устанавливаются стулья с полумягкими спинками и сиденьями. Обивочный материал стульев должен позволять производить влажную уборку и дезобработку. В купе-буфете рекомендуется установка столов на высоте, удобной для приема пищи стоя.

5.2.13. В обеденном зале вагона-ресторана могут располагаться двойные сиденья с ящиками, предназначенными для хранения имущества.

5.2.14. В обеденном зале могут монтироваться крючки для головных уборов, дамских сумочек и легкой одежды; боковые стены оборудуются точками для радиотрансляции и для вызова официанта.

Требования к водоснабжению, канализации, системе сбора мусора, вентиляции, отоплению и освещению

5.2.15. Вагоны-рестораны и купе-буфеты должны быть обеспечены запасом воды в течение всего рейса. Заправка их водой должна производиться только от водозаправочных колонок. Вода, заливаемая в емкости, должна отвечать требованиям, предъявляемым к качеству питьевой воды согласно действующим нормативам, с проведением систематического контроля органами госсанэпиднадзора.

5.2.16. Водозаправочные емкости следует промывать и дезинфицировать в пунктах формирования в соответствии с технологическими графиками.

При отсутствии холодной или горячей воды работа вагона-ресторана или купе-буфета запрещается.

Запрещается спуск сточной воды из моечных и производственных ванн в пунктах формирования (оборота), отстоя, на всех остановочных пунктах и в пределах санитарных зон.

Систематический контроль за техническим состоянием систем водоснабжения и канализации в вагонах-ресторанах и купе-буфетах возлагается на эксплуатирующую организацию.

5.2.17. Конструкцией вагона-ресторана должны быть предусмотрены отдельные туалетные комнаты для использования только персоналом и для посетителей вагона-ресторана. Места их размещения согласовываются с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора на стадии проектирования новых вагонов-ресторанов или при их модернизации. Туалетные помещения по возможности оснащаются замкнутыми системами сбора

канализационных стоков, раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды и устройством смесителей (желательно бесконтактного пользования), зеркалом с полкой для туалетных принадлежностей, крюками для полотенца и одежды, емкостью для хранения моющих и дезинфицирующих средств. Раковины устанавливаются на высоте 800 мм от пола. Обязательно наличие туалетной бумаги, жидкого мыла (в дозаторе), электрополотенца или бумажных рулонных полотенец, коробки для использованных полотенец.

Для работников вагона-ресторана оборудуется душевая кабина.

Уборка туалетных помещений должна производиться не реже 4 раз в день и по мере загрязнения с обязательным мытьем полов. При уборке должны применяться разрешенные моющие и дезинфицирующие средства. Запрещается хранить в них тару и другие посторонние предметы.

5.2.18. Производственные пищевые отходы и бытовой мусор должны собираться отдельно в специальные емкости и по мере накопления освобождаться на стоянках, предусмотренных технологической схемой движения поезда. Все мусоросборники должны быть оснащены крышками и иметь полиэтиленовые вкладыши. Ежедневно в конце рабочего дня мусоросборники вагона-ресторана промываются горячей водой с добавлением моющих средств и последующей дезинфекцией.

5.2.19. Вагоны-рестораны и купе-буфеты должны быть оборудованы механической приточно-вытяжной вентиляцией и кондиционером.

Система вентиляции должна обеспечивать равномерное распределение воздуха по помещениям и предотвращать поступление воздуха из производственных помещений в столовые залы.

Система вентиляции должна работать непрерывно от пункта отправления до станции назначения.

Механическая приточная вентиляция должна обеспечивать подачу наружного воздуха летом не менее 25 куб. м/ч и зимой не менее 20 куб. м/ч на каждое место. Концентрация двуокиси углерода (СО₂) в обеденном зале не должна превышать 0,1%.

Скорость движения воздуха в зоне пребывания пассажиров не должна превышать 0,2 м/сек. зимой и 0,25 м/сек. летом при работе кондиционера.

При вентиляции вагонов-ресторанов и купе-буфетов необходимо предусмотреть подачу наружного воздуха для удаления избытков тепла и влаги из кухни и моечной столовой посуды, а также организации воздушной завесы у плит.

Подаваемый в вагон воздух должен быть очищен с помощью фильтров. Запыленность подаваемого воздуха после его очистки не должна быть выше 0,5 мг/м³.

Температура подаваемого в салон вагона-ресторана воздуха при его подогреве должна быть не ниже +18 град. С и не более +26 град. С, а при охлаждении - не ниже +16 град. С.

Вентиляционные камеры должны быть тщательно изолированы, особенно от котельных отделений и от кухни, для предотвращения подсоса воздуха из этих помещений.

Места, где имеются источники непосредственного загрязнения воздуха (газ, пыль, запахи), а также места с повышенным тепловыделением должны быть оборудованы местной вытяжной вентиляцией.

5.2.20. Система отопления вагона должна поддерживать температуру воздуха в вагоне +22 +/- 2 град. С.

Температура наружных ограждающих поверхностей в помещениях вагона не должна быть ниже температуры окружающего воздуха более чем на 3 град. С.

Отопительные приборы должны иметь защитные кожухи. Температура на поверхности защитных кожухов не должна превышать +60 град. С.

5.2.21. Для искусственного освещения должны использоваться люминесцентные лампы.

В вагоне-ресторане и купе-буфете должна быть обеспечена освещенность не менее:

- 200 лк - на уровне столов в обеденном зале,
- 100 лк - у раздаточного окна в буфетном отделении,
- 50 лк - в посудомоечном отделении,
- 200 лк - на уровне моечных ванн,
- 300 лк - на поверхности производственных столов кухни,
- 50 лк - на уровне пола в коридорах и умывальной комнате,
- 30 лк - в тамбурах и на переходных площадках.

В котельных отделениях освещенность на уровне контрольных приборов должна быть не менее 30 - 50 лк.

Искусственное освещение должно обеспечивать нормируемую освещенность, не создавать отраженной блескости и резких контрастов.

Должно быть предусмотрено аварийное освещение для эвакуации людей с освещенностью на уровне пола не менее 1 лк.

Требования к производственному инвентарю и содержанию

5.2.22. В вагоне-ресторане должна быть одна мясорубка для сырого мяса или универсальный привод со сменными механизмами. Использовать мясорубку для измельчения вареных продуктов запрещается. Мясорубку или сменные механизмы к универсальному приводу после работы необходимо разбирать, промывать, ошпаривать кипятком, просушивать и хранить в специально отведенном месте, защищенном от загрязнения.

5.2.23. Разделочные доски должны быть отдельными для обработки каждого вида продукта, изготавливаться из материалов, разрешенных к контакту с пищевыми продуктами, иметь гладкую, без щелей поверхность.

Доски и ножи обязательно маркируются на боковой поверхности по назначению: "СМ" (сырое мясо), "СР" (сырая рыба), "ВМ" (вареное мясо), "ВР" (вареная рыба), "СО" (сырые овощи), "ВО" (вареные овощи), "МГ" (мясная гастрономия), "РГ" (рыбная гастрономия), "Х" (хлеб), "С" (сельдь). Необходимо иметь одну резервную разделочную доску. Хранить доски навалом запрещается. Хранение следует проводить в положении "на ребре" в ячейках специально отведенного места.

Количество ножей должно соответствовать количеству разделочных досок с одним резервным ножом, маркировка которых производится на рукоятке или лезвии ножа соответственно маркировке разделочных досок.

Хранение разделочных досок и ножей должно производиться отдельно для сырой и готовой продукции.

5.2.24. Разрешается применение следующей кухонной посуды: из нержавеющей стали; чугунной (сковороды); из алюминия; железа нелуженого (противни); из оцинкованного железа (ведра, баки, посуда для переноса воды и сыпучих продуктов).

Может использоваться столовая и чайная посуда: фаянсовая, фарфоровая, стеклянная, алюминиевая, из нержавеющей стали (миски, баранчики, ложки, вилки и ножи), а также из пластмасс, разрешенных к применению органами госсанэпиднадзора.

Посуда не должна иметь отбитых краев и трещин.

5.2.25. Мытье столовой посуды производится в 3-гнездной ванне: два гнезда используются для мытья посуды; третье - для ополаскивания вымытой посуды горячей водой.

Для мытья стеклянной посуды и приборов используется отдельная 2-гнездная ванна или одногнездная ванна с ополаскиванием горячей проточной водой.

Кухонная посуда моется в 2-гнездной ванне на кухне.

5.2.26. Режим мытья столовой посуды:

механическое удаление остатков пищи;

мытьё в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре 50 град. С;

мытьё во второй секции ванны с моющими средствами (вдвое меньшей концентрации, чем в первой секции);

ополаскивание в металлической сетке в третьей секции ванны горячей проточной водой, имеющей температуру не ниже 65 град. С;

просушивание в опрокинутом положении на решетках-сушилках.

5.2.27. Стеклянная посуда моется в первой секции ванны при температуре воды 50 град. С с моющими средствами, ополаскивается горячей проточной водой и просушивается на металлических решетках. Разрешается вытирать стеклянную посуду чистым полотенцем (маркированным под протирку).

5.2.28. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи) моются с применением моющих средств, как и столовая посуда в первой секции ванны, и ополаскиваются горячей водой с температурой не ниже 65 град. С.

5.2.29. Режим мытья кухонной посуды:

механическая очистка от остатков пищи;

мытьё щетками в воде с температурой не ниже +40 град. С с добавлением разрешенных моющих средств;

ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65 град. С;

просушивание в опрокинутом положении на решетках-сушилках.

5.2.30. Подносы после каждого использования протирают чистой ветошью. По окончании работы подносы промывают в ванне для столовой посуды горячей водой с добавлением моющих средств, ополаскивают чистой водой и насухо протирают специально маркированными для этого салфетками.

5.2.31. Кассеты для столовых приборов и приборы для специй промываются по мере загрязнения, но не реже 1 раза в день.

5.2.32. Разделочный инвентарь (доски, лопатки, мешалки) после каждой технологической операции подвергают обработке: механической чистке, мытью горячей водой с моющими

средствами, ополаскиванию горячей проточной водой, просушиванию на решетчатых металлических стеллажах.

5.2.33. Тара из-под полуфабрикатов моется в ванной на кухне только после окончания работы кухни и хранится в специально отведенном месте.

5.2.34. Мытье стен в вагоне-ресторане и купе-буфете производится в пунктах формирования (оборота) с применением разрешенных моющих и дезинфицирующих средств.

Во время рейса все помещения вагона-ресторана и купе-буфета должны содержаться в чистоте, грязная посуда со столов убирается немедленно.

Текущая уборка помещений (подметание, мытье полов) проводится по мере загрязнения, но не реже 2-х раз в день.

5.2.35. Уборочный инвентарь (тазы, ведра, щетки и т.п.) должен маркироваться для обработки столов, стен, холодильников, закрепляться за помещениями и храниться отдельно в выделенных местах (возможно в промаркированных рундуках обеденного зала).

5.2.36. Вагон-ресторан и купе-буфет должны быть обеспечены достаточным количеством мыла, столового белья, комплектов санитарной одежды в соответствии с утвержденными порейсовыми нормами материально-технического оснащения, согласованными с органами госсанэпиднадзора.

5.2.37. Доставляемая санитарная одежда и столовое белье должны быть упакованы в полиэтиленовую пленку и храниться в промаркированном рундуке.

5.2.38. Каждый вагон-ресторан и купе-буфет должен быть снабжен медицинской аптечкой, в перечне которой должны быть предусмотрены напальчники.

Ответственность за пополнение аптечки медикаментами возлагается на директора вагона-ресторана (купе-буфета).

5.2.39. В помещениях вагона-ресторана и купе-буфета запрещается хранить продовольственные и другие товары без соответствующих документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность.

5.2.40. Запрещается вход посторонним лицам в производственные помещения и моечное отделение. Не разрешается посетителям входить в обеденный зал в верхней одежде.

Требования к приему и хранению пищевых продуктов

5.2.41. Количество скоропортящихся продуктов, принимаемых в вагон-ресторан (купе-буфет), определяется сроком их годности и расчетной вместимостью холодильных емкостей.

5.2.42. Каждая партия пищевых продуктов принимается в рейс при наличии сопроводительной документации, подтверждающей ее качество и безопасность для здоровья (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение качества). На маркировке обязательно наличие информации об условиях хранения и дате изготовления.

Качество пищевых продуктов, поступающих в вагоны-рестораны и купе-буфеты (как и на базы снабжения), проверяется директором вагона-ресторана (заведующим производством, шеф-поваром), кладовщиком.

Приемка продукции начинается с проверки сопроводительной документации. Далее сопроводительные документы хранятся упорядоченно в папках по группам товаров (безалкогольные, гастрономические и т.д.).

Некачественные и опасные пищевые продукты подлежат снятию с реализации и изоляции от доброкачественных продуктов, соответствующей экспертизе в целях определения возможности их утилизации или уничтожения.

5.2.43. Мясо всех видов сельскохозяйственных животных принимается только при наличии ветеринарного клейма и документов, свидетельствующих об осмотре и заключении представителями ветеринарного надзора.

Запрещается принимать:

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

непотрошеную птицу;

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

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

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

овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;

грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые;

пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности;

продукцию домашнего изготовления;

хлеб и хлебобулочные изделия без индивидуальной упаковки.

Запрещается взвешивание пищевых продуктов без упаковки.

5.2.44. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты. Хранение особо скоропортящихся готовых продуктов и полуфабрикатов должно производиться в специально предназначенных (для сырых и готовых продуктов) холодильных емкостях с соблюдением необходимого температурного режима и правил товарного соседства.

Хлеб и сыпучие продукты хранятся в пристенных шкафах.

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

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

5.2.46. Масло сливочное хранится в таре или брусками, завернутыми в пергамент.

Молоко и молочные продукты необходимо получать в мелкой расфасовке (по 0,5 л и менее) в количестве, необходимом для рейсовой нормы, и хранить в соответствии с установленными сроками реализации и температурой.

Запрещается:

принимать в вагоны-рестораны и купе-буфеты фляжное молоко;

изготавливать молочнокислые продукты.

5.2.47. Запрещается хранение и реализация молочных продуктов при отсутствии источника холода.

При отсутствии источника холода допускается приготовление блюд из нескоропортящихся продуктов (крупы, макаронные изделия, концентраты, сгущенное молоко и др.) с последующей немедленной их реализацией.

5.2.48. Хлеб хранится на полках в шкафах, при этом расстояние нижней полки от пола должно составлять не менее 35 см, дверцы шкафа для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции.

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

Правила приема, хранения и реализации полуфабрикатов

5.2.49. Полученные полуфабрикаты должны иметь сопроводительную документацию (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение качества с оригиналом печати) с указанием:

времени изготовления каждого вида полуфабриката - число и час;

даты и часа отпуска полуфабриката;

режима хранения и предельного срока годности полуфабриката в вагоне-ресторане (число, час);

фамилии лиц, ответственных за качество изготовления и транспортировку полуфабрикатов.

5.2.50. Полуфабрикаты хранятся и реализуются в соответствии с санитарными правилами, регламентирующими условия, сроки годности особо скоропортящихся продуктов, и информацией в сопроводительной документации.

5.2.51. Целесообразно использование полуфабрикатов высокой степени готовности.

5.2.52. Запрещается реализация быстрозамороженных продуктов и полуфабрикатов по истечении срока их годности.

Требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и реализации готовых блюд

5.2.53. Ассортимент блюд меню вагона-ресторана (купе-буфета) и реализуемой продукции обязательно согласовываются с органами госсанэпиднадзора железнодорожного транспорта.

5.2.54. Пицца должна готовиться небольшими партиями, раздача горячей пиццы производится непосредственно с плиты. Запрещается смешивание свежеприготовленной пиццы с остатками от предыдущего дня и пиццей, приготовленной в более ранние сроки того же дня.

5.2.55. Кулинарная обработка пищевых продуктов производится в соответствии с требованиями действующих санитарных правил для предприятий общественного питания.

Технологическая обработка сырых и готовых продуктов производится на разделочных досках в строгом соответствии с их маркировкой.

Оттаивание замороженного мяса должно производиться на столе в кухне в нерабочее время (ночью). Отварное мясо и птица порционные для готовых блюд и хранящиеся в холодильнике (не более 12 часов) перед отпуском подвергаются повторному кипячению в течение 20 минут и

находятся в кипящем бульоне на плите или мармите в течение всего периода раздачи блюд (2 - 3 часа).

5.2.56. Овощи, фрукты, ягоды для использования в свежем натуральном виде должны промываться проточной питьевой водой.

Очищенные овощи и зелень тщательно промываются холодной питьевой водой.

Очищенный картофель, во избежание потемнения, до термической обработки хранится в клубнях в холодной питьевой воде.

5.2.57. Блюда из рыб частиковых пород разрешается готовить из рыбных полуфабрикатов или рыбного филе.

5.2.58. Пища должна быть приготовлена не ранее чем за один час до раздачи. Срок реализации готовой пищи - не более трех часов. Температура первых блюд должна быть не ниже +75 град. С, а вторых блюд - не ниже +65 град. С, холодных блюд +7 - 14 град. С. Холодные закуски разрешается хранить в холодильнике не более 4 часов с момента их изготовления, бутерброды - 2 часа.

5.2.59. Готовая пища пассажирам в купе доставляется в судках-контейнерах, предварительно вымытых и ошпаренных кипятком; хлеб, столовые приборы - в полиэтиленовых пакетах.

5.2.60. Не разрешается приготовление студней, заливных, паштетов, макарон с мясным фаршем, блинов с мясом, творогом, кремовых кондитерских изделий.

Не допускается реализация блюд из субпродуктов I и II категории и ливерных колбас (разрешается использовать только язык).

5.2.61. Качество готовых блюд должно перед раздачей проверяться поваром, а также бракеражной комиссией с записью в бракеражном журнале.

Мероприятия по дезинсекции и дератизации

5.2.62. В вагонах-ресторанах и купе-буфетах не допускается наличие бытовых насекомых и грызунов. Пищевые продукты для защиты от мух хранятся в закрытой таре, буфетах и шкафах.

5.2.63. Дезинсекция и дератизация в помещениях вагона-ресторана должна проводиться после каждого рейса, а также по заявкам директора вагона-ресторана (в пунктах формирования и оборота).

Перед обработкой помещений инсектицидами пищевые продукты, посуда, инвентарь выносятся из помещений. Дезинсекция проводится после окончания работы вагона-ресторана. Обработке подлежат только стены, потолки и оконные рамы. Запрещается обработка полов и оборудования (шкафов, столов, разделочных досок и т.п.). После дезинсекции необходимо до начала работы вагона-ресторана произвести тщательную уборку.

5.2.64. Запрещается эксплуатация вагона-ресторана и купе-буфета при наличии бытовых насекомых и грызунов до проведения мероприятий по дезинсекции и дератизации.

Медицинские осмотры, профилактические обследования и личная гигиена персонала

5.2.65. К работе в вагоне-ресторане и купе-буфете допускаются лица, сдавшие зачет по курсу санитарно-гигиенической подготовки, сделавшие прививки против инфекционных заболеваний, прошедшие необходимые медицинские обследования и имеющие личную медицинскую книжку установленного образца.

5.2.66. Не допускаются или временно отстраняются от работы лица, страдающие заболеваниями (по списку), бактерионосители или имеющие контакт с больными инфекционными заболеваниями (по списку).

Временно отстраняются от работы с готовыми продуктами лица с диагнозом "ангина", а также имеющие гнойничковые заболевания кожи, нагноившиеся ожоги или порезы. Выявление таких лиц производится при проверке рук и носоглотки персонала медицинским работником или директором вагона-ресторана (купе-буфета) с регистрацией результатов осмотра в специальном журнале.

Не отстраняются от работы лица, находившиеся в контакте с больными (бактерионосителями) дизентерией и прочими острыми кишечными заболеваниями по месту жительства или работы; за ними устанавливается медицинское наблюдение по месту работы и проводится однократное бактериологическое обследование.

Не отстраняются от работы лица, подвергающиеся дегельминтизации, за исключением страдающих энтеробиозом и гименолепидозом. Лица, уклоняющиеся от дегельминтизации, от работы отстраняются.

5.2.67. Личные медицинские книжки работников вагона-ресторана (купе-буфета) хранятся у директора вагона-ресторана (купе-буфета), выдаются работникам на руки для прохождения

медицинских осмотров и предъявляются по первому требованию должностным лицам госсанэпиднадзора.

5.2.68. Работники вагона-ресторана (купе-буфета) обязаны:
соблюдать чистоту рук, лица, тела, одежды, коротко стричь ногти;
носить только чистую спецодежду, меняя ее по мере загрязнения (не реже 1 раза в 2 дня), не пользоваться булавками для закалывания спецодежды, не хранить в карманах халатов и курток булавки, зеркала, деньги, сигареты и др. предметы личного пользования;
после посещения туалета мыть руки с мылом;
после проведения уборки обрабатывать руки кожными антисептиками;
не курить и не принимать пищу в моечном отделении и на кухне;
не стирать и не сушить в вагоне-ресторане спецодежду и полотенца и т.п.

Ответственность администрации

5.2.69. Директор вагона-ресторана (купе-буфета) несет ответственность за:
общее санитарное состояние вагона-ресторана (купе-буфета) и соблюдение в нем санитарно-противоэпидемического режима;
допуск к работе лиц, не прошедших медицинское обследование и гигиеническую подготовку;
организацию мероприятий, необходимых для выполнения работниками правил личной гигиены;
правильность эксплуатации систем водоснабжения, канализации, отопления, освещения, вентиляции, холодильного и другого технологического оборудования.

5.2.70. Директор вагона-ресторана (купе-буфета) и заведующий производством несут ответственность за:

нарушение санитарных норм и правил при приемке продуктов питания и допуск для питания населения недоброкачественных продуктов, не отвечающих существующим требованиям;
надлежащее содержание производственных помещений, соблюдение правил проверки качества принимаемых продуктов и правильное хранение пищевых продуктов.

5.2.71. Директор вагона-ресторана (купе-буфета), заведующий производством, повар вагона-ресторана несут ответственность за:

качество принятых на производство пищевых продуктов;
соблюдение инструкций по технологической обработке сырья и полуфабрикатов;
качество готовой продукции и соблюдение санитарных требований в процессе технологической обработки пищевых продуктов (в соответствии с настоящими Правилами).

5.2.72. Ответственность за техническое состояние и исправность систем водоснабжения, канализации, отопления, освещения, холодильного и другого технологического оборудования возлагается на администрацию организации, эксплуатирующую вагон-ресторан.

5.2.73. Ответственность за выполнение правил личной гигиены, за состояние рабочего места, за выполнение технологических и санитарных требований на своем участке работы несет каждый работник вагона-ресторана (купе-буфета).

5.2.74. Администрация предприятия общественного питания по месту приписки вагона-ресторана (купе-буфета) обязана обеспечить:

каждого работника санитарной одеждой в соответствии с действующими нормами;
регулярную стирку и ремонт спецодежды;
наличие достаточного количества уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств, кожных антисептиков, мыла и полотенца для работников вагона-ресторана (купе-буфета);
проведение профилактических дезинфекционно-дезинсекционных и истребительных дезинфекционно-дератизационных мероприятий.

VI. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ И НОРМАТИВЫ ДЛЯ МОТОР-ВАГОННОГО ПОДВИЖНОГО СОСТАВА

6.1. Термины и определения

6.1.1. Мотор-вагонный подвижной состав (МВПС) - это моторные и прицепные вагоны, из которых формируются мотор-вагонные поезда (электропоезда, дизель-поезда и автомотрисы (рельсовые автобусы)), предназначенные для перевозки пассажиров.

6.1.2. Мотор-вагонные поезда используются для перевозки пассажиров в городском, пригородном и местном сообщениях.

Городское сообщение - перевозка пассажиров на расстояние до 60 км в транспортных системах крупных городов.

Пригородное сообщение - перевозка пассажиров на расстояние до 150 км на участках со средней длиной перегона 3 - 6 км.

Местное сообщение - перевозка пассажиров между городами на расстояние до 700 км с остановками только на крупных станциях.

6.2. Требования к физическим и химическим факторам среды кабин и салонов вагонов МВПС

6.2.1. Настоящие нормы и требования устанавливают предельно допустимые уровни (ПДУ) физических факторов и предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных химических веществ, регламентация которых обеспечивает безопасные условия труда обслуживающего персонала и проезда пассажиров.

6.2.2. Санитарные нормы устанавливаются для параметров микроклимата, освещенности, шума, общей вибрации, инфразвука, состояния воздушной среды, электромагнитных полей в помещениях МВПС.

6.2.3. Оценка мотор-вагонного подвижного состава производится путем сопоставления полученных в результате испытаний данных с приведенными санитарными нормами.

6.2.4. Параметры микроклимата и систем его обеспечения в кабинах управления мотор-вагонного подвижного состава указаны в приложении N 10.

6.2.5. Параметры микроклимата и систем его обеспечения в салонах мотор-вагонного подвижного состава указаны в приложении N 11.

6.2.6. Характеристики теплоизоляционных свойств ограждений помещений мотор-вагонного подвижного состава указаны в приложении N 12.

6.2.7. Требования к системам подогрева и охлаждения помещений мотор-вагонного подвижного состава: эффективность систем подогрева и охлаждения помещений мотор-вагонного подвижного состава указаны в приложениях N 13 и 14.

6.2.8. Количество наружного воздуха, подаваемого в помещение мотор-вагонного подвижного состава на 1 человека, м³/ч, при наружной температуре от -5 град. С до +26 град. С должно составлять для кабины управления 30 +/- 6 м³/ч, для салонов - 20 +/- 4 м³/ч.

6.2.9. Системы подогрева и охлаждения помещений должны иметь ручное (ступенчатое и плавное) и автоматическое управление температурой воздуха.

6.2.10. Температура поверхностей нагревательных приборов или их ограждений в помещениях мотор-вагонного подвижного состава должна быть не более 55 град. С.

6.2.11. Температура нагреваемых поверхностей (подлокотники, панели) в помещениях мотор-вагонного подвижного состава должна быть не более 45 град. С.

6.2.12. Температура нагретого воздуха, подаваемого в зону размещения ног обслуживающего персонала и пассажиров, должна быть не более 35 град. С.

6.2.13. Освещение в помещениях мотор-вагонного подвижного состава и уровни искусственной освещенности в помещениях мотор-вагонного подвижного состава должны соответствовать требованиям отраслевых норм естественного и совмещенного освещения производственных предприятий железнодорожного транспорта.

6.2.14. Предельно допустимые уровни звука и звукового давления в помещениях мотор-вагонного подвижного состава указаны в приложении N 15.

6.2.15. Предельно допустимые значения виброускорений в кабинах мотор-вагонного подвижного состава указаны в приложении N 16.

6.2.16. Предельно допустимые значения виброускорений в салонах мотор-вагонного подвижного состава указаны в приложении N 17.

6.2.17. Предельно допустимые уровни инфразвука в помещениях мотор-вагонного подвижного состава (кабины и салоны) должны составлять:

при частоте октавной полосы 2 и 4 герц - 102 дБ;

при частоте октавной полосы 8 и 16 герц - 99 дБ.

6.3. Требования к воздушной среде помещений МВПС

6.3.1. Оценка состояния воздушной среды помещений ведется по содержанию в воздухе продуктов неполного сгорания дизельного топлива (для МВПС с дизельной установкой) и продуктов деструкции полимерных материалов в нормальных условиях.

6.3.2. При оценке уровня загрязнения воздушной среды продуктами неполного сгорания дизельного топлива контроль ведется по содержанию оксида углерода, диоксида азота и диоксида серы.

6.3.3. Состояние воздушной среды в кабинах и салонах МВПС должно соответствовать гигиеническим требованиям.

6.3.4. При оценке уровней загрязнения воздушной среды помещений отношение фактических концентраций обнаруженных вредных веществ к их ПДК не должно превышать 1:

$C_1/ПДК_1 + \dots + C_n/ПДК_n \leq 1$, где $C_{1..n}$ - фактическая концентрация.

6.3.5. Все примененные в конструкции и отделке помещений МВПС неметаллические материалы должны соответствовать требованиям токсикологической безопасности и иметь санитарно-эпидемиологические заключения и пожарные сертификаты.

6.3.6. Подпор воздуха (избыточное давление) в кабине управления мотор-вагонного подвижного состава должен составлять не менее 30 (3) Па (мм вод. ст.).

6.4. Предельно допустимые уровни электромагнитных излучений в помещениях МВПС

6.4.1. Предельно допустимые уровни электромагнитных излучений на рабочих местах в МВПС указаны в приложении N 18.

Предельно допустимые уровни электромагнитных излучений на рабочих местах в МВПС радиочастотного диапазона (30 кГц - 300 ГГц) должны соответствовать требованиям санитарных правил и норм для электромагнитных полей в производственных условиях.

6.4.2. Предельно допустимые уровни электромагнитных излучений в салонах МВПС указаны в приложении N 19.

6.5. Требования к кабине МВПС и ее оборудованию

6.5.1. Кабины машинистов МВПС отделяют служебным тамбуром от служебного помещения.

В тамбуре допускается размещение вспомогательного оборудования, а также приборов контроля его работы при условии обеспечения свободного прохода шириной не менее 500 мм в кабину машиниста.

6.5.2. Исполнение МВПС должно обеспечивать нормальные условия труда, предусмотренные настоящими Правилами.

6.5.3. Проем наружных дверей служебного тамбура должен быть не менее:

по высоте - 1680 мм;

по ширине - 530 мм.

Двери должны открываться вовнутрь вагона и иметь устройства, фиксирующие их в открытом положении. На дверях должны быть форточки, открывающиеся вовнутрь вагона.

6.5.4. Высота проема дверей в кабину машиниста - не менее 1750 мм, ширина - не менее 530 мм. Двери шкафов с электрооборудованием, расположенных в тамбуре, должны быть с замками.

6.6. Требования к конструкции и планировке пассажирских салонов вагонов МВПС

6.6.1. Конструкция и планировка вагонов МВПС для городского, пригородного и местного сообщения должны обеспечивать максимальные удобства и безопасность для пассажиров и обслуживающего персонала.

6.6.2. Рекомендуемые внутренние габариты вагонов с учетом антропометрических характеристик мужского и женского населения России:

внутренняя ширина салона - 3300 мм;

высота салона от уровня пола - не менее 2300 мм;

удаление боковых стенок салона от оси симметрии вагона - 1650 мм;

высота установки пола вагона от уровня головки рельса - 1400 мм;

толщина пола салона - не менее 80 мм.

6.6.3. При проектировании вагонов следует предусматривать модульную конструкцию, обеспечивающую в любом вагоне для пассажиров различные виды транспортных услуг:

общий салон с размещением мест для сидения рядами и группами сидений (или отдельными сиденьями);

общий салон с сиденьями, расположенными напротив друг друга.

6.6.4. Количество мест для сидения в салоне вагона МВПС устанавливается, исходя из обеспечения необходимого шага между креслами - 800 мм между спинками кресел при многорядной (друг за другом) посадке и 1600 мм - 1800 мм между спинками кресел, расположенными напротив друг друга.

В салонах вагонов с повышенной комфортностью (в том числе с местами для инвалидов на колясках) может устанавливаться больший шаг до 1200 мм между местами для сидения.

6.6.5. Планировка вагонов должна предусматривать:

пассажирские помещения;

помещения (зоны) для размещения ручного багажа и верхней одежды;

багажные полки;

1 багажное отделение в любом головном вагоне для крупногабаритных вещей пассажиров;

два входных тамбура;

купе начальника поезда;

купе проводника.

6.6.6. В вагоне должны предусматриваться санитарно-гигиенические помещения в соответствии с утвержденными типажом и классностью вагонов мотор-вагонного подвижного состава.

6.6.7. Все типы вагонов МВПС должны иметь с каждой боковой стороны по 2 наружные входные двери типа раздвижных или "плаг-дверей" (в том числе одной аварийной). Двери должны иметь надежную герметизацию, теплозвукоизоляцию и качественное уплотнение, а также удобные и безопасные устройства "открывания-закрывания". Блокировка (разблокировка) наружных входных дверей должна осуществляться из кабины машиниста. Наружные раздвижные двери должны иметь приспособление для их запираения при отстое.

Штатное "открывание и закрывание" наружных входных дверей должно производиться с пульта управления кабины машиниста.

6.6.8. При "открывании и закрывании" дверей должна быть обеспечена безопасность посадки и высадки пассажиров. Наружные входные двери должны иметь сигнализацию блокировки положения дверей (открыты-закрыты).

6.6.9. Конструкция вагонов МВПС должна предусматривать подножки и поручни для обеспечения входа и выхода пассажиров и персонала с низких и высоких платформ.

Конструкция головного вагона МВПС должна предусматривать подножки и поручни, позволяющие проводить протирку персоналом лобовых стекол кабины и прожектора.

Нижние подножки всех назначений должны в крайнем нижнем положении вписываться в габариты подвижного состава. Шаг ступенек для пассажиров должен быть по высоте не более 280 мм, для локомотивных бригад - не более 285 мм.

Ширина ступенек для пассажиров - не менее 1000 мм, для локомотивных бригад - не менее 400 мм.

Глубина ступенек для пассажиров - не менее 180 мм, для локомотивных бригад - не менее 160 мм. Поверхность площадок и подножек должна препятствовать скольжению.

Ступеньки для локомотивных бригад должны быть с отбортовкой.

Диаметр поручня у входных дверей для пассажиров и обслуживающего персонала должен быть 23 - 28 мм. Зазор между поручнем и кузовом должен быть не менее 50 мм. Начало рабочего участка поручня должно быть расположено не выше 1550 мм. Угол марша лестницы - 56 - 70 градусов.

6.6.10. Ширина проема наружных входных дверей в свету должна быть не менее 1250 мм, а высота - не менее 1895 мм.

6.6.11. Для сквозного прохода по составу МВПС должны быть предусмотрены по 2 торцевые двери в каждом вагоне. Ширина торцевой двери должна быть не менее 600 мм, а высота - не менее 1800 мм.

6.6.12. Проходные двери из тамбуров в салоны и в коридорах должны быть раздвижными из прозрачного ударопрочного материала или с большой поверхностью остекления, свободно закрываться под действием собственного веса и иметь возможность фиксации их в открытом положении. В перспективе двери должны снабжаться электрическим (пневматическим) приводом, управляющим открытием (закрытием) при приближении (удалении) пассажира от бесконтактного сенсорного датчика либо от легкого прикосновения руки. В случае выхода из строя электропривода (пневмопривода) открытие дверей должно осуществляться вручную, а закрытие - возвратным механизмом.

6.6.13. Ширина проходных дверей внутренних коридоров в свету должна быть не менее 1070 мм, высота - не менее 1895 мм, а ширина в свету дверей служебных купе, санузлов и других помещений - не менее 570 мм, высота - не менее 1895 мм.

6.6.14. В вагоне МВПС должны применяться облицовочные, декоративные и другие материалы, исключающие накопление грязи и позволяющие легко производить уборку и гигиеническую обработку.

Конструкция внутренних помещений вагонов МВПС должна обеспечивать плавные угловые соединения поверхностей, исключающие опасность травмирования, а также скопление грязи и обеспечивающие удобство уборки.

6.6.15. Лобовые стекла головного вагона и боковое остекление должны быть безопасными, ударопрочными и соответствовать нормативным требованиям.

6.6.16. Высоту нижней кромки бокового окна от пола следует устанавливать 875 - 900 мм, а высоту верхней кромки бокового окна от пола - 1615 - 1755 мм.

6.6.17. Окна салона должны быть с двойными стеклами. Для остекления рекомендуется применять стеклопакеты с внутренним теплоизоляционным стеклом. Светопропускание стекол в видимой области должно быть 60 - 70%.

6.6.18. Окна должны иметь уплотнения, препятствующие проникновению пыли и влаги внутрь вагона. В нижней части окна должно быть предусмотрено дренажное устройство для удаления влаги.

6.6.19. На окнах вагонов должны быть установлены регулируемые по высоте солнцезащитные экраны с фиксацией их в любом заданном положении.

6.6.20. Шаг окон вагона должен совпадать с шагом кресел, ширина окна - 1150 - 1200 мм, ширина межоконной стенки - не менее 500 мм. Расположение рядов кресел должно исключать положения, при которых пассажир оказывается в простенке между окнами. Конструкция окон должна предусматривать возможность их открывания в верхней части на 1/3 высоты.

6.6.21. Межвагонные соединения должны обеспечивать сочленение вагонов в единую динамическую систему поезда при всех режимах эксплуатации и возможность перестыковки прицепных вагонов в любой последовательности.

6.6.22. Пространство между вагонами по контуру кузова должно быть перекрыто гибким кожухом, обеспечивающим сохранение аэродинамических характеристик МВПС при движении на кривых участках пути с радиусами более 1500 м и допускающим прохождение сцепленных вагонов поезда по кривым меньшего радиуса, вплоть до кривой радиусом 150 м.

6.6.23. Конструкция межвагонного перехода должна обеспечивать: надежную герметизацию, тепло- и звукоизоляцию перехода, предотвращающую возможность резких перепадов температуры и давлений воздуха;

практическую неизменяемость внутренних размеров поперечного сечения перехода при прохождении поездом различных кривых;

номинальные размеры сечения межвагонного перехода (в свету):

длина - не менее 900 мм;

ширина проема - не менее 600 мм;

высота проема - не менее 1800 мм;

перепад давлений внутри переходного коридора и в смежном тамбуре вагона - не более 500

Па;

безопасный и удобный проход для пассажиров, провоз сервисных тележек.

Ручки на двери из тамбура в пассажирский салон должны быть закрытого контура. На остальных дверях допускаются ручки открытого контура с загнутым в сторону двери концом.

6.6.24. В вагонах должен быть предусмотрен вариант размещения мест для инвалидов и для проезда инвалидов с ограниченной подвижностью.

Ширина прохода для проезда инвалидов колясок должна составлять не менее 800 мм.

Вагоны должны иметь устройства для быстрого и надежного крепления инвалидных колясок, специальные санузлы большей площади, приспособленные для пользования инвалидами. Специальные санузлы должны иметь сдвижные двери шириной не менее 800 мм.

6.6.25. Состав сантехнического оборудования и нормы водопотребления для купе проводника, начальника поезда, туалетов и умывальных вагонов устанавливаются в соответствии с действующими нормативами на железнодорожном транспорте.

6.6.26. В пассажирских салонах должны устанавливаться мягкие кресла в соответствии с утвержденными типажом и классностью вагонов МВПС.

Кресла должны быть закреплены неподвижно на полу.

Обивка должна исключать отпотевание при длительном сидении, позволять легко производить чистку и гигиеническую обработку.

6.6.27. Кресла для пассажиров в салонах должны иметь соответственно нижеследующие параметры:

глубина сиденья кресла - 430 - 450 мм;

угол отклонения спинки назад от вертикальной плоскости, проходящей через центр тазобедренного сустава, для кресел в вагоне местного сообщения - 16 - 20 градусов и в вагоне пригородного сообщения - 10 - 12 градусов;

угол физиологически оптимального наклона назад оси бедра от горизонтальной плоскости в вагоне местного сообщения - 6 градусов и в вагоне пригородного сообщения - 4 градуса;

высота установки от пола передней кромки сиденья кресла в вагоне местного сообщения - 425 мм и в вагоне пригородного сообщения - 420 мм;

расстояние между сиденьями при встречной посадке - не менее 500 мм;

проекция одного ряда сидений в вагоне местного сообщения между его передним краем и задней спинкой при встречной посадке - не менее 550 мм и при многорядной - не менее 670 мм; в вагоне пригородного сообщения - не менее 535 мм;

высота верхней кромки спинки сиденья от уровня пола без подголовника - 960 - 990 мм; с подголовником - 1150 - 1220 мм;

ширина (+/- 2%) одного сиденья между подлокотниками: в вагоне местного сообщения - не менее 470 мм; в вагоне пригородного сообщения - не менее 440 мм;

ширина сочлененного двухместного сиденья (+/- 2%) в вагоне местного сообщения - не менее 1060; в вагоне пригородного сообщения - не менее 860 мм;
ширина сочлененного трехместного сиденья (+/- 2%) в вагоне местного сообщения - не менее 1550 мм, а в вагоне пригородного сообщения - 1290 - 1305 мм;
подлокотники пассажирских кресел должны иметь следующие параметры:
длина подлокотника - 350 мм;
высота верхней кромки подлокотников от пола - 610 мм;
высота установки подлокотников от уровня сиденья - 180 мм;
ширина подлокотника кресла - соответственно 50 мм;
угол наклона подлокотников кресла назад от горизонтальной плоскости - 5 +/- 1 град.

6.6.28. В конструкции кресла не должно быть острых выступающих углов.

6.6.29. Подголовники и подлокотники пассажирских кресел должны быть снабжены съемными гигиеническими чехлами.

6.6.30. В салоне в зоне возможного перемещения людей на уровне головы, ног, туловища должны отсутствовать элементы конструкции и оборудования, которые могут травмировать пассажиров.

6.6.31. Размещение и крепление личного багажа должно быть выполнено с таким расчетом, чтобы не травмировать пассажиров при экстренном и экстренном аварийном торможении и аварийной эвакуации.

Багажные полки должны размещаться на высоте 1800 - 1850 мм от пола и иметь ширину - 350 - 450 мм.

6.6.32. Аварийное открытие входных дверей должно осуществляться по штатной схеме с фиксацией в открытом положении. Должно быть предусмотрено ручное открытие дверей из тамбура вагона.

6.6.33. В каждом вагоне должны быть аварийные выходы с каждой стороны с использованием оконных проемов.

6.6.34. Открытие каждого аварийного выхода должно осуществляться одним человеком с применением вспомогательных приспособлений.

6.6.35. Должна быть предусмотрена сигнализация на пульте машиниста о закрытом (открытом) положении всех наружных дверей МВПС и их блокировка.

6.6.36. Купе проводника в вагоне местного сообщения должно быть оборудовано одноместным, мягким, эргономически удобным, с откидной спинкой креслом. В купе должно быть предусмотрено место для размещения верхней одежды, штатного инвентаря и личной ручной клади проводника.

6.7. Требования к технической эстетике вагонов МВПС

6.7.1. Конструкция вагонов должна отвечать основным требованиям по технической эстетике и эргономике.

6.7.2. Цветовое решение интерьера вагонов должно быть функционально выразительным. Цвета, применяемые для отделки поверхностей, должны гармонично сочетаться между собой и вызывать у пассажира хорошее настроение.

6.7.3. Применяемые в интерьере вагонов материалы по тону, фактуре, рисунку и текстуре должны быть эстетически согласованы между собой.

6.7.4. Внутреннее оборудование вагонов поезда по эргономическим параметрам должно быть оценено на этапе технического проектирования по конструкторской документации и результатам макетирования.

6.8. Требования к подготовке в рейс и содержанию в пути следования МВПС пригородного сообщения

6.8.1. В пассажирских салонах скоростных электропоездов при наличии служебного купе с пультом управления эксплуатация санитарно-технических систем освещения, вентиляции, отопления и кондиционирования воздуха осуществляется проводниками по инструкции.

6.8.2. В пассажирских салонах скоростных электропоездов уборка проводится в период подготовки в рейс и в пути следования в полном объеме, принятом для пассажирских поездов межобластного сообщения локомотивной тяги.

6.8.3. В пассажирских салонах дизель- и электропоездов пригородного сообщения температура воздуха в зимнее и переходное время года должна быть в пределах +11 - 15 град. С (по ходу поезда при закрытых дверях и окнах).

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

6.8.4. Искусственное освещение в пассажирских салонах пригородных электропоездов обеспечивается люминесцентными лампами и лампами накаливания. Равномерная по салону освещенность должна обеспечиваться не менее 150 лк на уровне 0,8 м от пола и на расстоянии 0,6 м от спинки дивана. Замена перегоревших ламп производится немедленно из запаса и только на лампы соответствующей мощности.

6.8.5. При подготовке электропоездов к эксплуатации в переходные периоды года дополнительно внутри вагонов проводится продувка сжатым воздухом вентиляционных каналов, электропечей, салонов, шкафов, чердачных помещений, производится промывка потолков, очистка и протирка электроосветительных плафонов, сеток вентиляционных отверстий, проверка герметизации окон и дверей, целостность остекления окон и дверей: они не должны в закрытом виде пропускать в салон воду, снег и пыль.

Проверяется исправность устройств сигнализации, наружных и торцевых раздвижных дверей, поручней и переходных площадок.

6.8.6. Принудительная вентиляция во время рейса при наличии пассажиров должна работать постоянно. Выключение вентиляции, отопления, освещения для целей экономии электроэнергии запрещается.

6.8.7. Для МВПС устанавливается следующая схема уборки:

Уборка салонов проводится в перерывах между рейсами и на техническом обслуживании (ТО-1, 2, 3) и текущем ремонте (ТР-1, 2, 3).

На ТО-1 проводится перед каждым рейсом выборочная сухая уборка: подметание полов вагонов, тамбуров, очистка переходных площадок от снега, льда, грязи, очистка мусоросборников (если они предусмотрены конструкцией) и удаление мусора, протирка загрязненных поверхностей диванов.

На ТО-2 (исходя из местных условий) проводится влажная внутривагонная уборка: подметание и мытье полов салонов, тамбуров, переходных площадок, подножек с применением моющих средств, заполнение водой резервуаров в туалетных помещениях, протирка влажной ветошью поверхностей диванов, стен, багажных полок, карнизов, сбор и удаление мусора из мусоросборников (если они предусмотрены конструкцией). Мусоросборники промываются с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Из локомотивного депо мотор-вагонные поезда должны подаваться с проведенной внутривагонной уборкой, наружной обмывкой, с заправленными водой питьевого качества резервуарами в туалетных помещениях.

При соответствующих видах технического обслуживания и текущего ремонта (ТО-3, ТР-1, ТР-2, ТР-3) проводится наружная обмывка кузовов, очистка стекол и дверей снаружи и изнутри, мытье горячей водой с применением моющих и дезинфицирующих средств полов салонов, служебных помещений, туалетов, тамбуров, переходных площадок, подножек, ручек дверей, поверхностей диванов, поручней, наличников, обработка мусоросборников (если они предусмотрены конструкцией).

О выполненных по графику уборках и мойке вагонов делается запись в журнале санитарного состояния.

Уборка туалетных помещений должна проводиться ежедневно и при видах технического обслуживания и текущего ремонта. Технология уборки включает следующие этапы: двукратную протирку унитазов, раковин и ручек дверей раствором моюще-дезинфицирующего средства с последующей промывкой чистой водой; протирку стен туалета на высоту 1,5 м и пола ветошью, смоченной моюще-дезинфицирующим средством, с последующей промывкой чистой водой.

6.8.8. Все работы по внутренней уборке, обработке и наружной обмывке вагонов выполняются бригадами мойщиков-уборщиков.

Уборщики должны быть обеспечены инвентарем, мешками с маркировкой "для мусора", ведром с дезинфицирующим раствором, кожными антисептиками, квачом или ершом, достаточным количеством ветоши, веником, щеткой, ведрами с маркировкой "для мусора", "для туалетов", "для сидений", "для пола". Ведро с маркировкой "для сидений" разрешается использовать и для мытья стен.

6.8.9. Собранный мойщиками-уборщиками мусор запрещается выбрасывать на пути и платформы.

6.8.10. Приемка в эксплуатацию МВПС после ТО-3, ТР-1, ТР-2, ТР-3 осуществляется комплексно постоянно действующей комиссией в составе представителя руководства локомотивного депо, специалистов центра государственного санитарно-эпидемиологического надзора с отметкой в журнале формы ТУ-28, ТУ-152.

6.8.11. При наличии в мотор-вагонном поезде любого из ниже перечисленных недостатков органами государственного санитарного надзора дается санитарное предписание об их полном устранении. После проведения работ состав предъявляется на повторный осмотр:

1. Грязные полы, стены, потолки салонов, тамбуров, переходных площадок, санузлов.

2. Отсутствие, неисправные, грязные, с рваной обшивкой диваны (некачественно выполненный ремонт покрытий), фанерные диваны без дерматинового покрытия.
3. Отсутствие или неисправности автоматических, салонных, торцевых дверей.
4. Поврежденный линолеум пола.
5. Неисправные, плохо закрепленные люки в полу, отсутствующие крышки и окантовка люков.
6. Разбитые стекла салона, салонных, торцевых и автоматических дверей, неисправные форточки, неплотно закрепленные оконные рамы.
7. Отсутствие зимних рам в период с 15 октября по 15 апреля.
8. Отсутствие или неисправность электропечей в период с 15 октября по 15 апреля.
9. Неисправности системы принудительной вентиляции, калориферных установок с 15 октября по 15 апреля.
10. Неисправности системы освещения вагона (отсутствие светильников, перегоревшие лампы, несоответствие освещенности установленным нормативам).
11. Грязные стекла салонов, дверей снаружи и внутри; грязные межрамные пространства.
12. Грязные кузова в период с 15 апреля по 15 октября.
13. Неисправности санитарно-технического оборудования туалетов.
14. Отсутствие, неисправности багажных полок, ручек диванов.
15. Течь крыши.
16. Наличие бытовых насекомых, грызунов.

Санитарные предписания об устранении недостатков оформляются записью в журнале оперативных распоряжений дежурного локомотивного депо с указанием даты, времени, номера электро-, дизель-поезда, ф.и.о. работника госсанэпидслужбы с приложением акта.

Администрация локомотивного депо, получив указанное санитарное предписание, ликвидирует выявленные недостатки и повторно направляет состав на осмотр.

6.8.12. При обследовании электропоездов в пути следования и в пункте оборота работник санитарно-контрольного пункта центра госсанэпиднадзора получает право доступа в кабину машиниста электропоезда. При выявлении любого из ниже перечисленных недостатков работник СКП составляет акт санитарного обследования в книге для записи о санитарном состоянии электропоезда, находящейся у машиниста, готовит соответствующее постановление главного государственного санитарного врача о приостановлении эксплуатации электропоезда и направлении его в депо для устранения недостатков, доводит эту информацию до руководства депо:

1. Грязные полы салонов и тамбуров, переходных площадок, санузлов.
2. Отсутствие, неисправные, грязные, с рваной обшивкой диваны (более 10%).
3. Отсутствие, неисправные салонные, торцевые двери и их замки, автоматические двери.
4. Поврежденный линолеум пола.
5. Неисправные, плохо закрепленные, отсутствующие крышки и окантовка люков в полу.
6. Разбитые стекла салона, салонных, торцевых и автоматических дверей, неисправные форточки, неплотно закрепленные оконные рамы.
7. Отсутствие зимних рам в период с 15 октября по 15 апреля.
8. Отсутствие, неисправность электропечей в период с 15 октября по 15 апреля.
9. Неисправности системы принудительной вентиляции, калориферных установок с 15 октября по 15 апреля.
10. Несоблюдение температурного режима в салоне.
11. Неисправность системы освещения вагона (отсутствие более 10% светильников).
12. Грязные стекла салонов, дверей снаружи и внутри.
13. Грязные кузова в период с 15 апреля по 15 октября.
14. Неисправность туалетов.
15. Отсутствие, неисправность более 10% багажных полок, ручек диванов.
16. Течь крыши.
17. Наличие бытовых насекомых, грызунов.

6.8.13. Ответственность за несвоевременное и некачественное проведение технического обслуживания и текущего ремонта электропоездов в локомотивном депо возлагается на начальника депо, заместителей начальников депо, сменных мастеров.

VII. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ БИЛЕТНЫХ КАССИРОВ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОГО ТРАНСПОРТА

7.1. Требования к планировке и оборудованию билетных касс

7.1.1. Билетные кассы дальнего следования и пригородного сообщения, расположенные на вокзалах, следует устраивать в виде индивидуальных изолированных кабин, площадь которых из расчета на одного работающего должна быть не менее 6 кв. м, кубатура - не менее 18 - 20 м³.

7.1.2. Ширина кассовой кабины должна быть не менее 2,5 м, глубина - не менее 2,4 м.

7.1.3. Ширина служебного коридора должна быть не менее 2,5 м и для размещения бытовых шкафов, сатураторных установок, дополнительных столов и умывальников (работа с деньгами), проведения производственной гимнастики. Служебный коридор должен иметь оконные проемы с фрамугами для естественного освещения и проветривания.

7.1.4. Уровень пола кассовой кабины по сравнению с уровнем пола пассажирского зала должен быть на 300 - 350 мм выше.

Нижняя кромка расчетного окна билетной кассы должна располагаться на высоте не менее 1300 мм от уровня пола пассажирского зала.

Окно следует оборудовать легко перемещаемым и фиксируемым стеклянным экраном.

7.1.5. Конструкция пола кабины билетных кассиров должна обеспечивать отекание и отвод статического электричества. Покрытие пола кабин следует выполнять из гладких, прочных, обладающих антистатическими свойствами материалов и предусматривать заземление.

7.1.6. Стены в кассовых кабинках, оборудованных видеотерминалами, следует окрашивать красками пастельных тонов с коэффициентом отражения 0,4 - 0,6. Окраске поверхностей следует придавать матовую фактуру.

7.1.7. Конструкция внутренних перегородок в кассовых кабинках должна предусматривать частичное остекление, благодаря которому как бы исключается изоляция каждого работающего кассира. В кассовых кабинках, оборудованных видеотерминалами, стеклянные перегородки должны быть заменены непрозрачными либо покрашены матовыми красками неярких тонов с коэффициентом отражения 0,4 - 0,5.

7.1.8. Потолки кассовых кабин должны быть оборудованы с применением в них звукоизолирующих и звукопоглощающих материалов, последние должны соответствовать конструктивным и эксплуатационным особенностям этих элементов.

7.1.9. Рабочее место билетного кассира, в т.ч. работающего с видеотерминалом при использовании автоматической дистанционной системы типа "Экспресс" для продажи билетов на поезд дальнего следования, должно быть организовано в соответствии с современными эргономическими требованиями.

7.1.10. Организацию рабочих мест билетных кассиров необходимо осуществлять с учетом функциональных зон и правил дифференцирования движений. Предметы частого пользования должны располагаться в зонах легкой доступности (частой обращаемости), менее частого пользования - в зонах основных движений, редкого пользования - в зонах вспомогательных движений.

7.1.11. Рабочий стол билетного кассира должен иметь размеры:

длина - 1600 мм (для вновь проектируемых билетных касс - 2150 мм);

ширина - 900 мм;

общая площадь - 1,44 - 1,94 м².

Высота стола должна регулироваться в соответствии с антропометрическими данными работающих билетных кассиров в пределах 680 - 750 мм, при отсутствии такой возможности его высота должна составлять 720 мм. Под столешницей рабочего стола должно быть свободное пространство для ног с размерами по высоте не менее 600 мм, по ширине - 500 мм, по глубине - 650 мм.

Для обеспечения оптимальной досягаемости по зонам обращаемости рабочий стол билетного кассира перед расчетным окном должен иметь ширину 500 мм за счет полукруглой выемки для туловища в столешнице. Кроме того, поверхность столешницы должна быть наклонена в сторону билетного кассира под углом 30 - 35 градусов, на ее поверхности должны быть предусмотрены горизонтальные участки для установки соответствующего оборудования.

7.1.12. Конструкция рабочего стула (кресла) должна обеспечивать возможность сохранения рабочей позы, не затрудняющей выполнения производственных операций и не вызывающей утомления при работе. Рабочий стул (кресло) должен иметь ровное сидение с закругленными краями полужесткого типа. Осевая опора стула снабжается поворотным устройством, амортизатором и регулятором высоты, расположенным в его стволе. Спинку стула слегка вогнутой конфигурации необходимо снабдить приспособлением для удобного перемещения в двух направлениях - вертикальном и горизонтальном. Высота поверхности сиденья должна регулироваться в пределах 420 - 450 мм, ширина сиденья должна составлять не менее 400 мм, глубина - не менее 380 мм. Материал покрытия кресла должен быть паровоздухопроницаемым и антистатическим (не накапливающим статическое электричество).

7.1.13. Для снижения утомления и предупреждения возможного развития отеков в нижних конечностях под столом должна быть установлена передвигаемая подставка для ног. Подставка для ног должна быть шириной не менее 300 мм, глубиной - не менее 400 мм с учетом

регулируемого наклона в пределах 15 - 30 градусов. Подставка должна иметь рифленое покрытие и бортик высотой 10 мм по нижнему краю.

7.1.14. Рабочее место билетных кассиров, оборудованное видеотерминалами, следует располагать таким образом, чтобы в поле зрения кассира при работе с дисплеем не попадали окна и осветительные приборы.

7.1.15. Оптимальное расстояние от глаз билетного кассира до экрана дисплея должно составлять 600 - 700 мм (и не менее 500 мм), угол зрения - 10 - 20 градусов (но не более 40 градусов). Предпочтительным является расположение экрана дисплея слева от билетного кассира.

7.1.16. Целесообразно расположение клавиатуры отдельно от экрана, что обеспечивает выбор оптимального положения, высоты и наклон всех составляющих оборудования рабочего места билетного кассира.

7.1.17. Экран дисплея должен находиться ниже уровня глаз прямо или с наклоном на кассира, для чего используется приспособление регулирования угла наклона по отношению к горизонту, т.е. блок с экраном должен иметь возможность наклоняться, поворачиваться вокруг своей оси, менять угол консолей; угол наклона клавиатуры от горизонтальной оси - 7 - 15 угловых градусов; удаленность клавиатуры от края стола 100 - 260 мм, высота клавиатуры от пола 700 - 850 мм, расстояние от центра экрана до пола - 900 - 1150 мм; угол наклона экрана от вертикальной оси - 0 - 30 угловых градусов (оптимально - 15 угловых градусов); удаленность экрана от края стола - 500 - 750 мм.

7.1.18. В кассовом окне кабины должна предусматриваться установка устройства для передачи денег.

В верхней части окна устанавливается динамик-микрофон пассажира (громкоговорящей связи "кассир-пассажир").

7.1.19. Кассовые кабины должны быть оборудованы специальными полками: у кассового окна со стороны зала на высоте 1150 мм, и полка для сумок и портфелей на высоте 410 - 450 мм от уровня пола зала.

7.1.20. Требования к планировке и оборудованию билетных касс пригородных платформ:

Кассовые павильоны пригородных платформ в целях максимального обеспечения всеми коммуникационными устройствами следует располагать рядом с платформой. Общая площадь павильона пригородных платформ должна быть не менее 25 м.

В составе кассового павильона должны быть предусмотрены следующие помещения: билетная касса с витражом и расчетным окном площадью не менее 6,5 м²; подсобное помещение площадью не менее 3 м²; комната приема пищи площадью не менее 6 м²; комната отдыха и ночного сна площадью не менее 4,8 м²; туалет площадью не менее 3 м²; тамбур площадью не менее 1,7 м² с двойными дверями.

Билетная касса должна быть снабжена современным билетно-кассовым оборудованием и соответствующей мебелью, обеспечивающей удобную рабочую позу билетному кассиру и высокий уровень его работоспособности на протяжении смены. Кроме того, по отношению к расчетному окну рабочий стол устанавливается слева перпендикулярно витражу.

В комнате приема пищи должны быть установлены бытовой шкаф, обеденный стол, холодильник, плита и титан.

В комнате отдыха и ночного сна должны быть установлены диван-кровать раздвижного типа и тумбочка.

В туалете должны быть установлены умывальник, биде и туалет, при отсутствии централизованного водоснабжения должно быть предусмотрено привозное водоснабжение.

7.2. Требования к вентиляции и отоплению

7.2.1. Билетные кассы и билетно-кассовые залы должны быть снабжены системами отопления и вентиляции. Системы отопления и вентиляции должны отвечать требованиям норм проектирования отопления, вентиляции, кондиционирования и обеспечивать соответствующие микроклиматические параметры в билетных кассах.

Конструкция и размещение отопительных приборов и вентиляции должна обеспечивать удобную очистку их от пыли и других загрязнений.

7.2.2. Наружные входы и выходы билетно-кассового зала должны быть снабжены эффективными воздушно-тепловыми завесами или иметь отапливаемые тамбуры с двойными дверями.

7.2.3. Билетные кассы и билетно-кассовые залы должны быть снабжены механической приточно-вытяжной системой вентиляции. Приточная система вентиляции должна подавать в билетно-кассовые залы свежий наружный воздух в объеме не менее 40 м³/ч на одного человека в летнее время, не менее 30 м³/ч - в переходный период, не менее 20 м³/ч - в зимнее время года.

Объем наружного воздуха, подаваемого в билетные кассы, должен составлять не менее 100 м³/ч во все периоды года.

7.2.4. Скорость движения воздуха в летнее и зимнее время года не должна превышать 0,2 м/с на рабочем месте кассира при направлении его движения из кассы в пассажирское помещение (подпор).

7.2.5. Допускается использовать в отдельных случаях рециркуляции воздуха в объеме, не превышающем 30% подаваемого в помещение воздуха. Рециркуляционный воздух необходимо очищать с помощью обеззараживающих и обеспыливающих фильтров, а приточный - обеспыливающими фильтрами.

7.2.6. Концентрация пыли в воздухе, подаваемом в билетно-кассовые помещения, не должна превышать 0,5 мг/м³. Концентрация СО₂ в воздухе помещений в зоне дыхания билетного кассира не должна превышать 0,1%.

7.2.7. Относительная влажность воздуха в помещениях билетных касс во все сезоны года должна быть в пределах 40 - 60%, температура воздуха - 20 - 24 град. С. В климатических районах, где не представляется возможным обеспечить указанные параметры микроклимата, билетные кассы должны быть оборудованы системами кондиционирования воздуха.

7.2.8. Помещения кассовых павильонов пригородных платформ, помимо автономных или централизованных систем водяного отопления, должны быть снабжены масляными радиаторами с автоматическим регулированием режима работы.

Вентиляция помещений кассового павильона должна быть естественной из расчета однократного воздухообмена.

7.2.9. Пол в кассовых павильонах пригородных платформ должен быть выполнен с использованием теплозащитных материалов, обеспечивающих эффективную теплозащиту помещения.

7.3. Требования к освещению

7.3.1. В билетных кассах, в том числе применяющих дисплейную технику, должно предусматриваться общее искусственное освещение. Систему общего освещения следует выполнять, руководствуясь гигиеническими требованиями для естественного и искусственного освещения.

7.3.2. Искусственное освещение в помещениях билетных касс, в том числе при работе с видеотерминалами, следует осуществлять с использованием люминесцентных источников света (лампы белого или "теплого" белого света) в светильниках общего освещения. В кассах с видеодисплейной техникой установка настольных светильников не допускается.

7.3.3. В качестве источников общего искусственного освещения должны использоваться люминесцентные лампы типа ЛБ и ДРЛ и индексом цветопередачи не менее 70, в качестве светильников - установки с преимущественно отраженным или рассеянным светораспределением.

Светильники общего освещения следует располагать над рабочими поверхностями в равномерно-прямоугольном порядке.

Осветительные установки должны обеспечивать равномерную освещенность с помощью преимущественно отраженного или рассеянного светораспределения; они не должны создавать слепящих бликов на клавиатуре и других предметах, а также на экране видеотерминала в направлении глаз работающего кассира.

7.3.4. Для создания нормальной световой обстановки на рабочих местах кассиров, работающих с видеотерминалами, и нормального функционирования зрительного анализатора величина освещенности при искусственном освещении люминесцентными лампами должна быть в горизонтальной плоскости не ниже 300 лк (оптимальная величина - 400 лк для системы общего освещения); вертикальная освещенность на экранах дисплеев - до 200 лк.

Коэффициент пульсации освещенности - не более 10%.

7.3.5. В поле зрения билетного кассира, работающего с дисплеем, не должны попадать поверхности окружающей среды, обладающие зеркальным отображением. Соотношение яркости экрана дисплея и ближайших поверхностей окружения не должно превышать в рабочей зоне 5:1. Покрытие рабочего стола билетного кассира должно быть матовым с коэффициентом отражения 0,25 - 0,40.

7.3.6. Источники света по отношению к рабочему месту следует располагать таким образом, чтобы исключить попадание в глаза прямого света. Защитный угол арматуры у этих источников должен быть не менее 30 градусов.

7.3.7. Снаружи помещения кассового павильона пригородных платформ должны быть установлены светильники общего освещения с величиной искусственной освещенности на поверхности платформ не менее 5 лк, а на поверхности прилавка расчетного окна - не менее 50 лк за счет дополнительного подсвета.

7.4. Требования к звукоизоляции билетных касс и шумовым параметрам

7.4.1. Работа билетного кассира предусматривает жесткое нормирование уровней звуковых давлений по октавным полосам в связи с отнесением билетных касс к категории помещений, требующих разборчивой речевой связи по телефону с различением фонем речи в связи со спецификой работы и общением с пассажирами (диспетчерские пункты, пульта управления, узлы телефонной и радиотелефонной связи).

7.4.2. На частоте 1000 Гц величина звукового давления не должна превышать на рабочем месте билетного кассира 50 дБ.

7.4.3. Билетные кассы должны быть звукоизолированы по всей возможной поверхности стен и потолка. Все аппараты, генерирующие шум, должны быть установлены на виброизоляционные прокладки (многослойная резина, мягкая пластмасса, пробка, технический войлок).

7.4.4. Звукопоглощающие материалы для билетных касс следует выбирать с максимальным коэффициентом шумопоглощения (Кп):

плиты минераловатные акустические (Кп = 0,88 - 0,94);

плиты полужесткие из минеральной ваты на крахмальной связке (стиллит) с Кп = 0,82 - 0,98;

минераловатные плиты ПП-80 с Кп = 0,9 - 0,98;

фибrolитовые плиты (Кп = 0,52 - 0,79);

акустические штукатурные плиты перлитовые (Кп = 0,63 - 0,79);

плиты типа "пемзолит" или древесно-волокнистые.

7.5. Требования к санитарно-бытовому обеспечению

7.5.1. Необходимый комплекс санитарно-бытовых помещений для билетных кассиров определяется в соответствии со строительными нормами и правилами по проектированию административных и бытовых зданий и сооружений.

7.5.2. В составе санитарно-бытовых помещений для билетных кассиров дальнего следования должно предусматриваться следующее оборудование и устройства: одинарные закрытые шкафы для хранения уличной одежды, умывальники, уборные, душевые, помещения для личной гигиены женщин, комната отдыха, комната приема пищи.

7.5.3. Комната отдыха для билетных кассиров, работающих в кассах дальнего следования, должна иметь площадь 15 - 20 м² при одновременном пребывании не более 5 человек и располагаться вблизи рабочих мест.

При соответствующем оборудовании такая комната отдыха может быть использована как комната психологической разгрузки.

7.5.4. Оборудование комнаты психологической разгрузки должно соответствовать требованиям межотраслевых методических рекомендаций по предупреждению переутомления работников физического и умственного труда.

7.5.5. В качестве необходимых элементов санитарно-бытового обеспечения кассиров, работающих в кассовых павильонах пригородных платформ, следует предусмотреть установку наружных металлических дверей и металлических решеток на окна. Витражи кассовых павильонов должны быть снабжены стеклами типа "триплекс".

7.6. Гигиенические требования к организации трудового процесса

7.6.1. Рациональный режим труда и отдыха билетных кассиров, в том числе работающих с видеотерминалами, установленный с учетом особенностей и психофизиологической напряженности их труда, динамики функционального состояния систем организма и работоспособности, предусматривает строгое соблюдение регламентированных перерывов, оптимальной длительности в течение рабочей смены.

7.6.2. Основным перерывом является перерыв на обед продолжительностью не менее 60 минут. В соответствии с особенностями трудовой деятельности билетных кассиров, в том числе при работе с видеотерминалами (дисплеями), и характером функциональных изменений различных систем организма в режиме труда должно быть дополнительно введено четыре перерыва: первые два перерыва необходимо ввести через 1,5 - 2 и 3 - 4 часа от начала работы, т.е. до обеденного перерыва, и два дополнительных перерыва во второй половине дня после "обеда" через каждые 2 часа. При работе с видеотерминалами регламентированные перерывы должны быть длительностью по 10 минут каждый и проводиться вне рабочего места.

7.6.3. Время регламентированных перерывов, часть обеденного перерыва и физкультурные паузы (микропаузы) целесообразно использовать для активного отдыха и глазной гимнастики, снижающей зрительное напряжение и восстанавливающей работоспособность.

В первый перерыв после обеда рекомендуется проведение комплекса общих гимнастических упражнений, а в остальные перерывы проводить упражнения для профилактики позотонического утомления. Все эти упражнения должны проводиться вне рабочих мест.

7.6.4. Вводный инструктаж по выполнению комплекса упражнений для глаз и туловища проводит инструктор-методист или медицинский работник здравпункта.

7.6.5. Билетные кассиры, работающие в билетных кассах пригородных платформ, свои регламентированные перерывы могут адаптировать к расписанию движения пригородных поездов.

Приложение N 1
к СП 2.5.1198-03

ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЯМ ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ НАЗЕМНЫХ И ПОДЗЕМНЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ВОКЗАЛА

Наименование помещений	Освещенность от общего освещения не менее, лк		Поверхность, на которой нормируется освещенность
	При люминесцентных лампах	При лампах накаливания	
Операционные вестибюли, кассовые залы, залы ожидания, багажные кассы	200	150	На уровне 0,8 м от пола
Справочные бюро, почта и телеграф, медпункт	300	-	На уровне 0,8 м от пола
Залы ожидания, распределительные вестибюли, багажные помещения, КмиР, КДО, административно-служебные помещения	150	100	На уровне 0,8 м от пола
Комнаты носильщиков, уборщиц, санузлы, курительные, гардеробные, котельные, вентиляционные, насосные и трансформаторные	-	75	На полу
Складские помещения	-	20	На полу
Пешеходные тоннели	100	30	На полу и стенах

Приложение N 2
к СП 2.5.1198-03

РЕЖИМЫ И СРОКИ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЙ ДЕЗОБРАБОТКИ ПОСТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ И ИНВЕНТАРЯ

Объекты, подлежащие обеззараживанию	Используемые средства или способ	Сроки и периодичность обработки	Место обработки
Уборочный инвентарь		После каждого рейса	Дезотделение

Постельное белье (простыни, наволочки, полотенца, пододеяльники)	Стирка с кипячением	После каждого пассажира по окончании рейса	Прачечная
Мягкий инвентарь вагона (скатерти, чехлы для диванов, занавески и т.п.)	Стирка с кипячением	После каждого рейса	Прачечная
Чехлы, матрацные корсажи	Стирка	По мере загрязнения, но не реже 1 раза в месяц	Прачечная
Постельные принадлежности (матрацы, подушки)	Камерное обеззараживание	Не реже 4 раз в год	Дезкамера
Одеяла летние	Стирка	Не реже 1 раза в месяц	Прачечная
Одеяла зимние (шерстяные и полушерстяные)	Камерное обеззараживание, химчистка, обеспыливание	По мере загрязнения, но не реже 2 раз в год	Химчистка, дезкамера

Приложение N 3
к СП 2.5.1198-03

ОСНОВНЫЕ РАЗМЕРЫ КУПЕ ДЛЯ ПАССАЖИРА

N	Показатели	1 класс	2 класс	3 класс
		Не менее, мм		
1	Дверь купе	1900 x 650	1900 x 650	-
2	Высота купе	2300		
3	Длина купе	2100		
4	Ширина купе	2000	1900	
5	Спальная полка			
	Длина	1900	1830 – верхняя 1840 – нижняя	1670 – верхняя 1770 – нижняя
	Ширина	Не менее 700	600	600
6	Расстояние от пола до нижнего дивана	Не менее 420		
7	Расстояние по вы-	Не менее 1000		

	соте между диваном и спальня полкой			
8	Ширина прохода между диванами и спальными полками	500	530	530

Приложение N 4
к СП 2.5.1198-03

РАЗМЕРЫ ВАГОНОВ С МЕСТАМИ ДЛЯ СИДЕНИЯ 1 И 2 КЛАССА
(В САЛОННОМ ИСПОЛНЕНИИ)

Класс	Длина купе (при купейном исполнении)	Шаг установки кресел при многорядной посадке	Расстояние между сиденьями при расположении кресел друг против друга	Глубина сиденья	Ширина сиденья (в наиболее широкой части), не менее	Высота над уровнем пола	Подлокотники	
							ширина	длина
1	2100	1020 - 1300	850	500	500	Не ниже 430	80	300
2	1900	930 - 1020	700	460	480	450	50	
3	-	900 - 930	500	450 (430)	400	450	50	

Приложение N 5
к СП 2.5.1198-03

ПАРАМЕТРЫ МИКРОКЛИМАТА В ПАССАЖИРСКИХ ВАГОНАХ

Параметры		Спальные вагоны	Вагоны с креслами
Температура воздуха в помещениях	В летний период при наружной до +30 град. С	24 +/- 2 град. С	24 +/- 2 град. С
	В летний период при наружной выше +30 град. С	Не более 28 град. С	Не более 28 град. С
	В зимний период	22 +/- 2 град. С	22 +/- 2 град. С
Разница температур по высоте		Для вагонов 1 класса - не более 2 град. С Для вагонов 2 и 3	Для вагонов 1 класса - не более 2 град. С Для 2 и 3 класса -

	класса - не более 3 град. С	не более 3 град. С
Разница температур воздуха и ограждений	Не более 5 град. С	Не более 3 град. С
Температура пола	Не менее 8 град. С	Не менее 8 град. С
Температура нагретых поверхностей	Не более 55 град. С	Не более 55 град. С
Температура стен	Не менее 15 град. С	Не менее 18 град. С
Скорость движения воздуха, м/сек		
Летом	0,25	0,25
Зимой	0,2	0,2

Приложение N 6
к СП 2.5.1198-03

ПАРАМЕТРЫ ИСКУССТВЕННОЙ (ОБЩЕЙ) ОСВЕЩЕННОСТИ
ПАССАЖИРСКИХ ВАГОНОВ

Вид вагона	Место замера	Уровень освещенности, лк
С полками для лежания	Купе:	
	Поверхность столика	150
	На уровне 800 мм от пола и на расстоянии 600 мм от спинки дивана	150
	На расстоянии 600 мм от светильника местного освещения	100
	Большой коридор:	
С местами для сидения	Пол: под светильником проекция точки между светильниками	50
		30
	Поверхность откидного столика кресел в середине салона:	
	- у прохода	150
- у окна	120	
Общие помещения	поверхность откидного столика кресел в конце салона	120
	пол (при некупейном исполнении)	50
	Туалет:	
	Пол	50
	На расстоянии 1000 мм от зеркала	100
	Площадка унитаза	80
	Тамбур:	
Пол	30	
Переходные площадки	30	
Ступеньки при входе в вагон	20	
Малый коридор, пол	30	

	Служебное купе:	
	Поверхность столика	150
	Панель управления	100

Приложение N 7
к СП 2.5.1198-03

**ДОПУСТИМЫЕ УРОВНИ ЗВУКОВОГО ДАВЛЕНИЯ
НА ПОДВИЖНОМ СОСТАВЕ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОГО ТРАНСПОРТА**

Место измерения	Уровни звукового давления, в дБ, в октавных полосах со среднегеометрическими частотами, Гц									Уровни звука и эквивалентные уровни звука, дБА
	31,5	63	125	250	500	1000	2000	4000	8000	
Пассажирские вагоны дальнего следования	93	79	70	63	58	55	52	50	49	60
Межобластные вагоны и вагоны-рестораны	96	87	79	72	68	65	63	61	59	70

Приложение N 8
к СП 2.5.1198-03

УРОВНИ ВИБРАЦИИ В ПАССАЖИРСКИХ ВАГОНАХ

Среднеквадратические в октавных полосах, Гц	Нормативные значения виброускорений, м/с ²	
	Направление	
	Вертикальное	Горизонтальное
0,8		
1,0	0,22	0,10
1,2	0,20	0,10
1,6	0,18	0,10
2,0	0,16	0,10
2,5	0,14	0,12
3,15	0,25	0,16
4,0	0,11	0,20
5,0	0,11	0,25
6,3	0,11	0,31
8,0	0,11	0,40
10,0	0,14	0,50
12,5	0,18	0,63
16,0	0,22	0,80

20,0	0,28	1,00
25,0	0,35	1,25
31,5	0,45	1,60
40,0	0,56	2,00
50,0	0,71	2,50
63,0	0,90	3,15
80,0	1,12	4,00

Приложение N 9
к СП 2.5.1198-03

**ПРЕДЕЛЬНО ДОПУСТИМЫЕ УРОВНИ ИНФРАЗВУКА
В ПАССАЖИРСКИХ ВАГОНАХ**

Среднегеометрические частоты в октавных полосах, Гц	Допустимые уровни звукового давления, дБ
	Вагоны пассажирские дальнего следования
2,0	99
4,0	96
8,0	93
16,0	93
Уровень звука, дБ "лин"	102

ПАРАМЕТРЫ МИКРОКЛИМАТА В КАБИНАХ УПРАВЛЕНИЯ
МОТОР-ВАГОННОГО ПОДВИЖНОГО СОСТАВА

Наименование параметра	Нормативное значение при температуре окружающего воздуха, град. С			
	ниже +10	от +10 до +20	от +20 до +30	выше +30
Температура воздуха на высоте 1500 мм от пола, град. С	от 20 до 24	от 20 до 24	от 22 до 24	не более 28 <*>
				на 3 - 5 ниже температуры окружающего воздуха
Перепад температуры воздуха на высоте 1500/150 мм, град. С	не более 5	не более 5	не более 5	не более 5
Перепад температуры воздуха по горизонтали (по ширине кабины) на высоте 1500 мм от пола, град. С	не более 2	не более 2	не более 2	не более 2
Перепад температуры воздуха между ограждением и воздухом в 150 мм от ограждения, град. С	не более 5	не более 5	не более 5	не более 5
Температура пола, град. С	не менее +10	-	-	-
Температура стенки, град. С	не менее +15	-	-	-
Относительная влажность воздуха, %	30 - 70	30 - 70	не более 70	не более 70
Скорость движения воздуха, м/сек.	не более 0,2	не более 0,4	не более 0,4 не более 0,7 <*>	не более 0,4 не более 0,7 <*>

<*> При наличии установок охлаждения воздуха (кондиционеров).

<*> При размещении установки охлаждения воздуха локально над рабочим местом.

ПАРАМЕТРЫ МИКРОКЛИМАТА В САЛОНАХ МОТОР-ВАГОННОГО
ПОДВИЖНОГО СОСТАВА

Наименование параметра	Нормативное значение при температуре окружающего воздуха, град. С			
	ниже +10	от +10 до +20	от +20 до +30	выше +30
1	2	3	4	5
Салоны I и II класса				

Температура воздуха на высоте 1500 мм от пола, град. С	от 20 до 24	от 20 до 24	от 22 до 26	не более 28 <*>
				на 3 - 5 ниже температуры окружающего воздуха
Перепад температуры воздуха на высоте 1500/150 мм, град. С	не более 3	не более 3	не более 3	не более 3
Перепад температуры воздуха по горизонтали (по ширине салона) на высоте 1500 мм от пола, град. С	не более 2	не более 2	не более 2	не более 2
Перепад температуры воздуха между ограждением и воздухом в 150 мм от ограждения, град. С	не более 3	не более 3	не более 3	не более 3
Перепад температуры воздуха по горизонтали (по длине салона), град. С	не более 3	не более 3	не более 3	не более 3
Температура пола, град. С	не менее +10	-	-	-
Температура стенки, град. С	не менее +15	-	-	-
Относительная влажность воздуха, %	30 - 70	30 - 70	30 - 70	30 - 70
Скорость движения воздуха, м/сек.	не более 0,2	не более 0,4	не более 0,4 не более 0,7 <*>	не более 0,4 не более 0,7 <*>
Салоны III класса				
Температура воздуха на высоте 1300 - 1500 мм от пола, град. С	от 14 до 18	от 14 до 20	от 22 до 26	не более 28 <*>
				на 3 - 5 ниже температуры окружающего воздуха
Перепад температуры воздуха на высоте 1500/150 мм, град. С	не более 3	не более 3	не более 3	не более 3
Перепад температуры воздуха (по ширине салона) на высоте 1300 - 1500 мм от пола, град. С	не более 2	не более 2	не более 2	не более 2
Перепад температуры воздуха между ограждением и воздухом в 150 мм от ограждения, град. С	не более 3	не более 3	не более 3	не более 3
Перепад температуры воздуха по горизонтали (по длине салона), град. С	не более 3	не более 3	не более 3	не более 3
Температура пола, град. С	не менее +10	-	-	-

Температура стенки, град. С	не менее +10	-	-	-
Относительная влажность воздуха, %	30 - 70	30 - 70	30 - 70	30 - 70
Скорость движения воз- духа, м/сек.	не более 0,2	не более 0,4	не более 0,4 не более 0,7 <*>	не более 0,4 не более 0,7 <*>

<*> При наличии установок охлаждения воздуха (кондиционеров).

<*> При размещении установки охлаждения воздуха локально над рабочим местом.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ТЕПЛОИЗОЛЯЦИОННЫХ СВОЙСТВ ОГРАЖДЕНИЙ
ПОМЕЩЕНИЙ МОТОР-ВАГОННОГО ПОДВИЖНОГО СОСТАВА

Наименование помещения	Наименование и нормативное значение параметра	
	Коэффициент теплопередачи ограждений (средний), Вт/м ² К	Коэффициент герметичности (температурный), 1/ч. град. С
Кабины управления МВПС	Не более 1,7	Не более 55 x 1E(-3)
Салоны МВПС	Не более 1,65	Не более 55 x 1E(-3)

ЭФФЕКТИВНОСТЬ СИСТЕМЫ ПОДОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЙ
МОТОР-ВАГОННОГО ПОДВИЖНОГО СОСТАВА

Наименование помещений	Минимальный перепад температур в помещении относительно наружной при наружной температуре, заданной в ТУ, град. С					Скорость нагрева воздуха, мин.	Точность поддержания температуры <*>, град. С
	-10	-35	-40	-50	-60		
Кабины	Не менее 30	-	Не менее 60	Не менее 70	Не менее 80	Не более 45	+/- 2
Салоны МВПС I, II класса	-	Не менее 55	Не менее 60	Не менее 70	-	Не более 45	+/- 2
Салоны МВПС III класса	-	Не менее 49	Не менее 54	Не менее 64	-	Не более 45	+/- 2

<*> При наличии системы автоматического регулирования.

ЭФФЕКТИВНОСТЬ СИСТЕМЫ ОХЛАЖДЕНИЯ ПОМЕЩЕНИЙ
МОТОР-ВАГОННОГО ПОДВИЖНОГО СОСТАВА

Категория помещения	Перепад температур воздуха в помещении относительно наружной, град. С	Скорость охлаждения воздуха,	Точность поддержания температуры
---------------------	-----------------------------------------------------------------------	------------------------------	----------------------------------

	при наружных температурах до плюс 30 град. С	при наружных температурах выше плюс 30 град. С	мин.	<*>, град. С
Кабины управления и салоны МВПС	Не менее 6	Не менее 12	Не более 40	+/- 2

<*> При наличии системы автоматического регулирования.

Приложение N 15
к СП 2.5.1198-03

**ПРЕДЕЛЬНО ДОПУСТИМЫЕ УРОВНИ ЗВУКА
И ЗВУКОВОГО ДАВЛЕНИЯ В ПОМЕЩЕНИЯХ МОТОР-ВАГОННОГО
ПОДВИЖНОГО СОСТАВА**

Место измерения шума <*>	Предельно допустимые уровни звукового давления, в дБ, в октавных полосах со среднегеометрическими частотами, Гц									Уровни звука, дБА
	31,5	63	125	250	500	1000	2000	4000	8000	
Кабины и салоны МВПС	99	91	83	77	73	70	68	66	64	75

<*> Для шума, создаваемого в помещениях установками кондиционирования воздуха, вентиляции и воздушного отопления и др. технологического оборудования, - на 5 дБ меньше фактических уровней шума в этих помещениях (измеренных или определенных расчетом), если последние не превышают значения, указанные в таблице 3.4.1, в остальных случаях - на 5дБ меньше значений, указанных в таблице 3.4.1.

Приложение N 16
к СП 2.5.1198-03

**ПРЕДЕЛЬНО ДОПУСТИМЫЕ ЗНАЧЕНИЯ ВИБРОУСКОРЕНИЙ В КАБИНАХ
МОТОР-ВАГОННОГО ПОДВИЖНОГО СОСТАВА**

Среднегеометрические частоты в 1/3 октавных полос, Гц	Предельно допустимые значения виброускорений			
	вертикальное направление, Z		горизонтальное направление, X, Y	
	м/с ²	дБ	м/с ²	дБ
1,0	0,30	110	0,11	101
1,2	0,27	109	0,11	101
1,6	0,24	108	0,11	101
2,0	0,21	106	0,11	101
2,5	0,19	106	0,13	102
3,15	0,17	105	0,17	105
4,0	0,15	104	0,21	106
5,0	0,15	104	0,27	109
6,3	0,15	104	0,34	111
8,0	0,15	104	0,43	113
10,0	0,15	104	0,53	114

12,5	0,19	106	0,55	115
16,0	0,21	106	0,60	116
20,0	0,24	108	0,67	117
25,0	0,34	111	1,06	121
31,5	0,42	112	1,19	122
40,0	0,53	114	1,69	125
50,0	0,75	118	2,12	127
63,0	0,85	119	3,10	130
80,0	1,06	121	4,24	133

Приложение N 17
к СП 2.5.1198-03

**ПРЕДЕЛЬНО ДОПУСТИМЫЕ ЗНАЧЕНИЯ ВИБРОУСКОРЕНИЙ
В САЛОНАХ МОТОР-ВАГОННОГО ПОДВИЖНОГО СОСТАВА**

Среднегеометрические частоты в 1/3 октавных полос, Гц	Предельно допустимые значения виброускорений				Рекомендуемые значения виброускорений в салонах с повышенной комфортностью			
	вертикальное направление, Z		горизонтальное направление, X, Y		вертикальное направление, Z		горизонтальное направление, X, Y	
	м/с ²	дБ	м/с ²	дБ	м/с ²	дБ	м/с ²	дБ
1,0	0,56	115	0,20	106	0,30	110	0,11	101
1,2	0,50	114	0,20	106	0,27	109	0,11	101
1,6	0,45	113	0,20	106	0,24	108	0,11	101
2,0	0,40	112	0,20	106	0,21	106	0,11	101
2,5	0,36	111	0,25	108	0,19	106	0,13	102
3,15	0,32	110	0,30	110	0,17	105	0,17	105
4,0	0,28	109	0,40	112	0,15	104	0,21	106
5,0	0,28	109	0,50	114	0,15	104	0,27	109
6,3	0,28	109	0,63	116	0,15	104	0,34	111
8,0	0,28	109	0,80	118	0,15	104	0,43	113
10,0	0,36	111	1,00	120	0,15	104	0,53	114
12,5	0,45	113	1,26	122	0,19	106	0,55	115
16,0	0,58	115	1,60	124	0,21	106	0,60	116
20,0	0,73	117	2,00	126	0,24	108	0,67	117
25,0	0,90	119	2,50	128	0,34	111	1,06	121
31,5	1,13	121	3,10	130	0,42	112	1,19	122
40,0	1,46	123	4,00	132	0,53	114	1,69	125
50,0	1,80	125	5,00	134	0,75	118	2,12	127
63,0	2,30	127	6,33	136	0,85	119	3,10	130
80,0	2,90	129	8,04	138	1,06	121	4,24	133

ПРЕДЕЛЬНО ДОПУСТИМЫЕ УРОВНИ ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫХ ИЗЛУЧЕНИЙ
НА РАБОЧИХ МЕСТАХ В МВПС

Наименование показателя, единица измерения	Предельно допустимые значения
Переменные магнитные поля промышленной частоты (50 Гц) :	
Напряженность магнитного поля, Н, А/м	80
Магнитная индукция, В, мкТл	100
Электрические поля промышленной частоты (50 Гц) :	
Напряженность электрического поля, Е, кВ/м	5
Постоянные магнитные поля:	
Напряженность постоянного магнитного поля, Н, кА/м	8
Электростатическое поле:	
Напряженность электростатического поля, кВ/м	20
На рабочих местах оператора ПЭВМ:	
Электрическое поле (5 Гц - 2 кГц) (2 - 400 кГц)	25 В/м 2,5 В/м
Магнитное поле (5 Гц - 2 кГц) (2 - 400 кГц)	250 нТл 25 нТл
Электростатическое поле (ЭСП) (в 10 см от экрана)	500 В

ПРЕДЕЛЬНО ДОПУСТИМЫЕ УРОВНИ ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫХ ИЗЛУЧЕНИЙ
В САЛОНАХ МВПС

Наименование показателя, единица измерения	Предельно допустимые значения
Электрические поля:	
Напряженность электрического поля, Е, кВ/м	
- частот 0,3 - 300 кГц	25,0
- частот 0,3 - 3 МГц	15,0
- частот 3 - 30 МГц	10,0

- частот 30 - 300 МГц	3,0
- промышленной частоты (50 Гц)	0,5
Плотность потока энергии (0,3 - 30 ГГц), мкВт/см ²	10,0
Электростатическое поле:	
Напряженность электростатического поля, кВ/м	15
