

ДСанПіН 7.7.2.015-99 Експлуатація рухомого складу залізничного транспорту для пасажирських перевезень

МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ ГОЛОВНЕ САНІТАРНО-ЕПІДЕМІОЛОГІЧНЕ УПРАВЛІННЯ ПЕРШИЙ ЗАСТУПНИК ГОЛОВНОГО ДЕРЖАВНОГО САНІТАРНОГО ЛІКАРЯ УКРАЇНИ ЗАТВЕРДЖЕНО Постанова Першого заступника Головного державного санітарного лікаря України 09.02.1999 N 15 Державні санітарні правила та норми гігієнічні нормативи 7. Гігієна транспорту 7.2. Експлуатація рухомого складу залізничного транспорту для пасажирських перевезень ДСП 7.7.2.015-99 Видання офіційне 1. "Державні санітарні правила і норми експлуатації рухомого складу залізничного транспорту для пасажирських перевезень" розроблені к.м.н. доц. Некрасовою Любов'ю Сергієвною - Міністерство охорони здоров'я України Анашкіним Васи́лем Васи́льовичем - Центральна санітарно-епідеміологічна станція на залізничному транспорті України д.м.н. Войтенко Анатолієм Михайловичем - Український науково-дослідний інститут медицини транспорту. В розробці також приймали участь Бочкар'ов Едуард Христіанович Ковалішен Василій Никифорович Погорельчук Юрій Савелійович - установи державної санітарно-епідеміологічної служби на залізничному транспорті України д.м.н. Лісобей Володимир Олександрович д.м.н. Нетудихатка Олег Юрієвич к.м.н. Сіденко Володимир Петрович к.м.н. Стрикаленко Тетяна Василівна - Український науково-дослідний інститут медицини транспорту. Санітарні правила підготовлені з урахуванням нових наукових досліджень при експлуатації рухомого складу залізничного транспорту для пасажирських перевезень. Санітарні правила рекомендовані Українським науково-дослідним інститутом медицини транспорту. 2. Введено на заміну "Санітарних правил утримання пасажирських вагонів на шляху прямування" затверджених головним санітарним лікарем залізничного транспорту 2 лютого 1972 року N 6-ЦУВС-4 "Санітарних правил підготовки пасажирських вагонів до рейсу" затверджених головним санітарним лікарем залізничного транспорту 12 грудня 1972 року N 6-ЦУВС-58 "Санітарних правил для вагонів-ресторанів пасажирських поїздів" N ЦУВС-6-24 затверджених заступником Міністра шляхів сполучення 26 липня 1985 року "Тимчасових санітарних правил підготовки та утримання на шляху прямування електропоїздів приміського сполучення" затверджених головним санітарним лікарем залізничного транспорту 20 травня 1985 року N ЦУВС-1. 3. "Державні санітарні правила і норми експлуатації рухомого складу залізничного транспорту для пасажирських перевезень" - обов'язкові для виконання нормативні документи що визначають критерії безпеки та або нешкідливості для людини факторів навколишнього середовища і вимоги щодо забезпечення оптимальних чи допустимих умов життєдіяльності людини підстава Закон України "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення України" 4004-12 . 1. Загальні положення 1.1. Державні санітарні правила і норми експлуатації рухомого складу залізничного транспорту для пасажирських перевезень надалі Правила визначають санітарно-гігієнічні вимоги обов'язкові для виконання при підготовці пасажирських вагонів вагонів-ресторанів електропоїздів та дизель-поїздів приміського сполучення до рейсу у пунктах формування та зворотнього виїзду а також на шляху їх прямування. 1.2. Правила є частиною санітарного законодавства України і обов'язкові для виконання всіма підприємствами установами закладами та організаціями залізничного транспорту а також іншими юридичними особами незалежно від форм власності та громадянства діяльність яких пов'язана з пасажирськими перевезеннями. 1.3.

В процесі підготовки та експлуатації рухомого складу залізничного транспорту для пасажирських перевезень його власники зобов'язані створити безпечні і комфортні умови перевезення пасажирів забезпечити належний санітарно-гігієнічний та санітарно-технічний стан вагонів здорові умови праці і відпочинку для працівників рухомого складу.

1.4. Порушення цих Правил тягне за собою дисциплінарну адміністративну фінансову цивільно-правову та кримінальну відповідальності згідно з законодавством України.

1.5. Державний санітарно-епідеміологічний нагляд за дотриманням Правил покладається на органи та установи державної санітарно-епідеміологічної служби на залізничному транспорті України.

1.6. Усі відомчі директивні та інструктивні документи які стосуються питань обслуговування пасажирів і технології підготовки рухомого складу в рейс та утримання його на шляху прямування не повинні суперечити цим Правилам і погоджуватись з органами державного санітарного нагляду на залізничному транспорті України. Інші керівні матеріали технічні завдання технічні умови на проектування та будівництво нових типів пасажирських вагонів модернізацію вагонів що надходять в деповський та заводський ремонт та інше які регламентують конструктивні технічні та інші вимоги до пасажирських вагонів предметів їх внутрішнього обладнання та санітарно-технічного оснащення повинні розроблятися з урахуванням цих Правил.

1.7. Ці Правила розповсюджуються на пасажирські залізничні вагони відповідних типів вітчизняного виробництва а також на ті що виготовляються за кордоном та поступають для використання безпосередньо залізничним транспортом України або слідує через територію України. Правила розповсюджуються на всі пасажирські вагони електросекції та дизель-поїзди незалежно від країни їх виробника а також на вагони які підлягають капітальному ремонту реконструкції та розробці нових типів вагонів.

2. Правила підготовки пасажирських вагонів до рейсу

2.1. Вагони пасажирських поїздів які відправляються у рейс повинні бути підготовлені відповідно до "Технологічного процесу огляду безвідчеплюваного ремонту та екіпіровки пасажирських вагонів" і відповідати вимогам цих Правил.

2.2. В пунктах формування пасажирських поїздів дальнього та місцевого сполучення проводяться повна підготовка та екіпіровка пасажирських вагонів згідно з техпроцесом в обсязі та в терміни затверджені керівництвом підприємства яке здійснює цю роботу та узгоджені з установами державної санітарно-епідеміологічної служби на залізничному транспорті. В пунктах зворотнього виїзду пасажирських поїздів проводиться часткова підготовка та екіпіровка пасажирських поїздів.

2.2.1. Повна підготовка та екіпіровка пасажирських вагонів в пунктах формування включає в собі: - зовнішню помивку вагонів із використанням миючих засобів; - дезінфекційну обробку вагонів; - ремонт внутрішнього устаткування; - заміну фільтрів примусової вентиляції; - прибирання внутрішніх приміщень вагонів із використанням миючих засобів; - постачання вагонів предметами зйомного устаткування та чайної торгівлі; - заправлення вагонів питною водою яка відповідає вимогам державних санітарних правил і норм "Вода питна. Гігієнічні вимоги до якості води централізованого господарсько-питного водопостачання" 1996 N 383 z0136-97 та паливом.

2.2.2. Часткова підготовка пасажирських вагонів в пунктах зворотнього виїзду включає в собі: - зовнішню помивку вагонів із використанням миючих засобів; - дезінфекційну обробку туалетів та сміттєвих ящиків; - ремонт внутрішнього устаткування; - прибирання внутрішніх приміщень вагонів з використанням миючих засобів; - заправлення вагонів питною водою що відповідає вимогам Державних санітарних правил і норм "Вода питна. Гігієнічні вимоги до якості води централізованого господарсько-питного водопостачання" 1996 N 383 z0136-97 та

паливом. 2.3. Зовнішнє прибирання вагонів проводиться після кожного рейсу і включає в собі помивку кузова і ходових частин миття шибок перехідних площадок очистку та миття сходинок вологе протирання поручнів що виконується вагономийними машинами з замкнутим циклом водопостачання в пунктах формування поїздів а при відсутності миючих машин - спеціально виділеними для таких цілей працівниками. 2.4. Заміна вентиляційних фільтрів та очистка системи примусової вентиляції вагонів повинна проводитися згідно з графіком погодженим з установами санітарного нагляду на залізничному транспорті і залежить від пори року напрямку на якому експлуатуються вагони. Очищення повітряних фільтрів системи вентиляції вагону здійснюється за графіком під час обслуговування ТО-1 контроль технічного стану і виконання комплексу робіт без відцеплювання вагону від поїзду в пунктах формування обороту в пунктах технічного обслуговування на шляху прямування та безпосередньо в поїздах або ТО-3 єдиної технічної ревізії ЄТР кожні 6 місяців після побудови або планового ремонту в депо але не менше двох разів на місяць влітку і одного разу на місяць взимку. При підготовці вагонів до роботи в зимовий період вентиляцію переводять на зимовий режим з обов'язковим продуванням стислим повітрям вентиляційної установки та повітряних каналів при проведенні ТО-2 сезонного технічного обслуговування для підготовки вагонів до роботи в зимовий або літній періоди. Вентиляція а у вагонах із кондиціонуванням - кондиціонери повинні бути ввімкнуті влітку за 30 хвилин до посадки пасажирів в вагон; взимку вмикається тільки вентиляція. 2.5. В пунктах підготовки пасажирських вагонів в рейс проводяться наступні види профілактичних обробок: 2.5.1. Дезінфекційна обробка туалетів смітєвих ящиків в кожному поїзді по прибутті в пункт формування чи оборотного виїзду; 2.5.2. Дезінсекційна обробка вологим способом вагонів поїздів дальнього та місцевого сполучення - не менше двох разів на місяць в залежності від інсектицидів; вагони які призначаються для перевезення організованих контингентів підлягають дезінфекційній та дезінсекційній обробці до і після вказаних перевезень; 2.5.3. Незапланована дезінфекція дезінсекція та дератизація в вагонах за епідпоказаннями а також по заявках начальника поїзду директора вагону-ресторану або провідника вагону. Вагони які заселені комахами та гризунами на основі акту комісійної перевірки по припису СЕС або СКП повинні направлятися на відстій для проведення дезінсекції або дератизації. Час відстою 48 годин при умові застосування отрути гострої дії не менше 12 годин. 2.5.4. Проведення профілактичних дезінфекційних та дезінсекційних обробок входить в обов'язки підприємства що проводить підготовку пасажирського рухомого складу в рейс. Дезобробка пасажирських вагонів може проводитись спеціально створеними підрозділами депо дирекції або на договірних умовах відділами профілактичної дезінфекції санепідстанцій залізничного транспорту з допомогою методів та засобів встановленими відповідними інструкціями Міністерства охорони здоров'я України; підготовчі роботи виконуються провідниками вагонів або спеціально призначеними робітниками; 2.5.5. Начальники поїздів несуть відповідальність за своєчасну і якісну підготовку вагонів до дезобробки приховування інформації про наявність у вагонах побутових комах чи гризунів. 2.6. Для постільних речей та м'якого інвентаря встановлюються наступні види та терміни профілактичної обробки яка виконується у вагонному депо вагонній дільниці пункту формування: 2.6.1. Матраси подушки зимові ковдри повинні обезпилюватися та оброблятися камерним способом не менше 2-х разів на рік; 2.6.2. Літні ковдри повинні пратися або піддаватися хімчистці в міру забруднення але не менше 2-х разів на місяць зимові ковдри - не менше 2-х разів на

рік; 2.6.3. Чохли на матраці і подушки повинні пратися в міру забруднення але не менше одного разу на місяць; 2.6.4. Заміна настільних серветок штор та сонячних завісок після кожного рейсу. 2.7. Прибирання внутрішніх приміщень вагонів повинно проводитися після виконання внутрішніх ремонтних робіт та проведення дезінфекційної обробки. Після дезінсекційної обробки вагонів прибирання приміщень може починатися не раніше як через дві години а після дезінфекційної обробки - через одну годину. Прибирання внутрішніх приміщень вагонів при підготовці до рейсу в пункті екіпіровки чи в пункті обороту проводиться спеціалізованими екіпіровочними бригадами або провідниками поїздних бригад. Вони повинні працювати в спецодязі мати миючі засоби ганчір'я швабри для миття підлоги гарячу воду. Прибиральний інвентар повинен бути позначений: "для туалету" "для підлоги" "для полиць". Відро "для полиць" застосовується також для миття стін вагонів. Прибиральний інвентар та ганчір'я після прибирання знешкоджуються 3%-ним розчином хлораміну чи 5%-ним розчином лізолу з експозицією в одну годину з подальшим полосканням і просушуванням або іншими хлормісткими препаратами або дезінфікуючими засобами які дозволені для застосування в рухомому складі згідно встановленого порядку. Для очищення пилу з м'яких меблів повинні застосовуватися пилососи. Вологе протирання радіоізотопних сповіщувачів диму системи пожежної сигналізації СПС вагону не допускається. Очищення їх від пилу повинно проводитися пилососом. 2.8. В пунктах екіпіровки пасажирських вагонів категорично забороняється забруднювати залізничні колії сміттям та іншими відходами. Сміття із вагонів прибирається тільки в призначені для цього сміттєзбірники які повинні бути в пунктах екіпіровки чи відстою пасажирських поїздів. Вивіз сміття із сміттєзбірок повинен проводитися регулярно не допускаючи їх переповнення в наступні строки: в теплий період року - не менше одного разу на добу. в холодний період - один раз у 2 доби. Категорично забороняється користуватися туалетами вагонів в пунктах екіпіровки чи відстою. Рідкі нечистоти прибираються тільки в спеціальні обладнання пункту екіпіровки. 2.9. Вагони які пройшли зовнішню та внутрішню обробку забезпечуються зйомним інвентарем милом туалетним папіром. У вагоні який відправляється в рейс із пункту формування повинен бути комплект прибирального інвентаря: пилосос віник совок окремі промаркіровані відра та ганчір'я для прибирання на шляху і в пункті зворотнього виїзду підлога вагону туалетів внутрішнього обладнання: відра "для підлоги" "для туалету" "для полиць" "для сміття" а також бочок із дезрозчином та йоршом запас дезінфікуючих засобів для проведення дезінфекції у вагоні на випадок виявлення на шляху прямуювання хворого чи підозрілого на інфекційну хворобу. 2.10. Кількість білизни на рейс для поїздів дальнього та місцевого сполучення визначається залежно від тривалості рейсу пасажиропотоку кількості місць у вагоні. Комплект білизни повинен бути в опломбованому або прошитому /із закладкою спеціального ярлику/ конверті. В комплект білизни входять: два простирадла або одне простирadlo та один підодіяльник наволочка закритого типу і рушник а для спальних вагонів і РІД одне простирadlo один підодіяльник дві наволочки закритого типу дві пір'яні подушки один рушник з льону і один махровий чохол на диван. В комплект постільних речей входять: матрац подушка ковдра зимова чи літня чохли на матрац і подушку. 2.11. Пасажирські вагони перед відправленням в рейс повинні бути заправлені водою та паливом. Якість води повинна відповідати Державним санітарним правилам і нормам "Вода питна. Гігієнічні вимоги до якості води централізованого господарсько-питного водопостачання" 1996 N 383 з0136-97 . Після закінчення заправки вагонів питною водою залишки її зливаються із водозаправних

шлангів. Шланги водозаправочних колонок повинні зберігатися на твердій основі вище рівня ґрунту між колій виключено накопичення води атмосферних опадів. Головка водоналивного шлангу повинна бути захищена від забруднення і можливого використання її сторонніми людьми. Категорично забороняється перетягувати водозаправні шланги головками до землі. Під час підготовки системи водозабезпечення вагонів до роботи в літній та зимовий періоди здійснюється промивання баків та труб водою під тиском із застосуванням дезінфікуючих засобів. Пасажи́рські вагони в зимовий чи перехідний періоди забезпечуються паливом за нормами діючими на залізничному транспорті України. Паливо повинно доставлятися до вагонів на спеціальному транспорті подаватися у вагон у затареному вигляді і засипатися у вугільні ящики робітниками екіпіровочних бригад.

2.12. Вагони опалюються при температурі зовнішнього повітря +10 град. С і нижче. Перед подачею поїзду на посадку в зимовий чи перехідний періоди року як в пунктах екіпіровки так і в пунктах обороту температура повітря в вагонах всіх класів повинна підтримуватися на рівні +20 град. С +2 град. С а в літній період +24 град. С +2 град. С в вагонах які мають кондиціонери.

2.13. У вагонах які відправляються в рейс повинно бути забезпечена: - справна робота кип'ятильників та система гарячого водопостачання для миття посуду; - наявність столових приборів чайного посуду згідно з переліком зйомного устаткування тазу для миття посуду підносу для просушування посуду посудних рушників; - наявність миючих засобів для миття посуду і поточного прибирання вагонів сода миючі порошки ; - наявність санітарного одягу для обслуговування пасажирів чаєм та спеціального одягу для проведення прибирання внутрішніх приміщень та туалетів вагону на шляху прямування; - наявність аварійної аптечки аптечки поточного споживання санітарних носилок які зберігаються у начальника поїзду.

2.14. При підготовці вагонів в рейс повинна бути забезпечена справна робота освітлювальних приладів на шляху прямування.

2.15. Не допускаються до відправки в рейс та включення в склад пасажирського поїзду і підлягають відчепленню в пунктах формування та оборотного виїзду вагони і вагони-ресторани які мають: - несправні системи холодного та гарячого водопостачання опалення вентиляції електроосвітлення холодильного устаткування спускних механізмів в туалетах; - забруднені приміщення вагону розбите та відсутнє скло в вікнах віконні рами які неутеплені в холодний період року зіпсовані двері та пристрої для їх замикання; - вагони в яких виявлені побутові комахи та гризуни; - вагони які не забезпечені відповідною кількістю постільної білизни або забезпечені білизною що по якості і комплектації не відповідає вимогам цих Правил.

2.16. Забороняється включати в бригаду яка призначається до рейсу хворих провідників провідників без медичних книжок без помітки про медичні огляди лабораторні дослідження профілактичні щеплення складання санітарного мінімуму.

2.17. Підготовлений до рейсу поїзд за дві години до подачі на посадку приймається постійно діючою комісією в складі представників підприємств які виконують підготовку та екіпіровку вагонів та установ державної санітарно-епідеміологічної служби на залізничному транспорті. Вагони повинні бути в робочому стані опалюватися заправлені водою підключені до електромережі з розігрітими кип'ятильниками . Всі дефекти виявлені при перевірці негайно усуваються і результати перевірки заносяться до рейсового журналу пасажирського поїзду. Вагони які мають незадовільний санітарний стан або з неусуненими недоліками включати в пасажирський поїзд забороняється.

2.18. Остаточне рішення про відправлення пасажирського поїзду в рейс вирішує посадова особа державної санітарно-епідеміологічної служби на залізничному транспорті.

2.19. Відповідальність за

підготовку вагонів пасажирських поїздів дальнього та місцевого сполучення до рейсу згідно вимог цих Правил в пунктах формування поїзду несуть керівники вагонних депо дільниць та дирекцій по обслуговуванню пасажирів а в пунктах зворотнього виїзду - начальники пасажирських поїздів та закріплені за вагонами провідники. 3. Правила утримання пасажирських вагонів на шляху прямування поїзду 3.1. З метою додержання чистоти в вагоні на шляху прямування не менше як 2 рази на добу повинно проводитися вологе прибирання. Не менше 4-х разів на добу і в міру необхідності необхідно проводити прибирання туалетів з обов'язковим миттям підлоги. При прибиранні туалетів повинні застосовуватися миючі та дезінфікуючі засоби або миючі засоби з дезінфікуючим наповнювачем. Перелік цих засобів погоджується з органами державної санітарно-епідеміологічної служби на залізничному транспорті згідно чинного законодавства. Обезпилювання килимових доріжок повинно проводитися пилососом не менше 2-х разів на добу. У вагоні необхідно забезпечити роздільне зберігання прибирального інвентаря призначеного для прибирання туалетів пасажирських та службових приміщень вагонів. Збирання сміття повинно проводитися у спеціальну ємність "для сміття". Сміття накопичене на шляху прямування повинне спалюватися у топці вагону або видалятися із вагону в сміттєзбірники на станціях список яких затверджено розпорядженням Державної адміністрації залізниць України та внесено в службові розклади руху поїздів або пунктах обороту та формування. Викидати золу та сміття на колії забороняється. Після видалення сміття ємність відро "для сміття" та ящик миються водою та дезінфікуються. Прибирання вагону виконується провідником тільки в спецодязі халат гумові рукавички . Перед виходом пасажирів на зупинку поручні вагонів повинні протиратися. 3.2. На шляху прямування повинен виконуватися режим користування санітарними вузлами. На зупинках при слідуванні через великі станції санаторно-курортні та приміські зони тунелі мости користуватися туалетами забороняється і вони повинні бути зачинені. Ділянки санаторно-курортних та приміських зон визначають установи державної санітарно-епідеміологічної служби на залізничному транспорті про що повідомляється на залізниці за місцем формування поїздів які прямують через ці зони. В денні години час проходження санітарних зон повинен оголошуватись в усіх пасажирських поїздах засобами оповіщувального зв'язку поїзду або провідниками. При прямуванні поїзду через них туалети мають бути зачинені. Надруковані правила та режим користування туалетами повинні бути вивішені у кожному вагоні. Наявність мила та туалетного паперу в туалетах вагонів обов'язкова. 3.3. На шляху прямування пасажирів повинні безперервно забезпечуватися водою для пиття та побутових потреб. Якість води для пиття в системі розбору води вагону повинна відповідати вимогам Державних санітарних правил і норм "Вода питна. Гігієнічні вимоги до якості води централізованого господарсько-питного водопостачання" з0136-97 . Цілодобово у вагоні повинна бути кип'ячена охолоджена вода для пиття. Забороняється у місці розбору питної води ставити склянку для загального користування. 3.4. Пасажирів повинні забезпечуватися постільними речами і білизною згідно з діючими на залізничному транспорті України правилами. При цьому забороняється користуватися постільними речами без білизни. Комплекти чистої білизни в опломбованих або прошитих з спеціальними ярликами конвертах повинні зберігатися у спеціальній шафі або ніші в службовому відділенні вагону. Категорично забороняється спільне зберігання чистої та використаної білизни. Постільні речі та використана білизна забираються провідником вагону за 30 хвилин до прибуття пасажирів на станцію призначення або після його висадки. В пунктах зворотнього виїзду використана білизна

повинна бути опломбована начальником поїзду. 3.5. Чистий посуд столовий набір ложки ніж кондитерські вироби чай кава цукор печиво повинні зберігатися у спеціальній шафі службового відділення вагону. Шафи для зберігання посуду столових приладів та кондитерських виробів повинні бути чистими займати їх іншими предметами забороняється. Використаний посуд та столовий набір повинні митися у ванні гарячою проточною водою із застосуванням миючих засобів. Якщо ванна відсутня миття посуду і столового набору проводиться у відповідно промаркірованому тазу. Після миття посуд і столові набори витираються насухо чистим чайним рушником. Перелік миючих засобів погоджується і органами державної санітарно-епідеміологічної служби на залізничному транспорті згідно чинного законодавства. В плацкартних купейних та м'яких вагонах пасажирських поїздів різних категорій пасажир не менше 3-х разів на день забезпечуються чаєм цілодобово кип'яченою гарячою та охолодженою водою а в загальних вагонах - питною водою. Роздача чаю кави і кондитерських виробів проводиться провідником який має бути одягнутий у куртку або фартух що використовується тільки для цього. Провідники несуть відповідальність за виконня правил особистої гігієни утримання службового купе у зразковому стані. 3.6. На шляху прямування а також під час подачі поїзду під посадку в зимовий час перехідний період температура повітря у вагонах усіх типів повинна бути на рівні +20 град. С +2 град. С а влітку +24 град. С +2 град. С тільки в вагонах де є кондиціонери . У вагонах з автоматичним включенням вентиляції з устаткуванням для кондиціонування повітря вентиляція повинна вмикатися автоматично в залежності від температури повітря в вагоні. Якщо вентиляція працює дефлектори в пасажирській частині вагону повинні бути зачинені. Дефлектори в туалетах повинні бути завжди відчинені. При ручному вмиканні вентиляція вмикається періодично згідно з правилами експлуатації устаткування. 3.7. У вагоні повинна бути забезпечена справна робота освітлювальних приладів. 3.8. Якщо є скарги пасажирів на наявність у вагоні побутових комах чи гризунів провідник вагону повинен повідомити про це начальника поїзду який інформує санітарно-епідеміологічну станцію після прибуття в пункт формування. 3.9. Про всі порушення санітарних правил утримання пасажирських вагонів на шляху прямування виявлені під час перевірок рухомого складу посадовими особами державної санітарно-епідеміологічної служби на залізничному транспорті України і суб'єктів господарювання у сфері обслуговування та перевезень пасажирів робиться запис у рейсовому журналі для прийняття рішень по їх усуненню на шляху прямування чи після прибуття поїзду в пункти обороту або формування та застосування заходів адміністративного впливу. 3.10. В кожному вагоні повинен бути вивішений витяг із "Санітарних правил" з викладом положень які стосуються обслуговування пасажирів а також порядок додержання санітарних зон. 3.11. Провідник у межах своїх обов'язків повинен виконувати в повному обсязі вимоги цих Правил згідно Типової та посадових інструкцій провіднику пасажирського вагону і несе відповідальність за забезпечення чистоти в приміщеннях вагону в тому числі службових туалетах додержання періодичності прибирання режиму користування туалетами на шляху прямування правил зберігання білизни кондитерських виробів посуду і столових наборів правил їх миття застосування при прибиранні вагонів та обслуговуванні пасажирів спеціального та санітарного одягу додержання теплового режиму та режиму вентиляції забезпеченність вагону питною водою та паливом правил зберігання використаної та повторне використання постільної білизни виконання правил особистої гігієни своєчасне проходження обов'язкових медичних оглядів і проведення необхідних

щеплень у передбачених законодавством випадках та проходження періодичного гігієнічного навчання з санітарного мінімуму не менше одного разу у два роки з відмітками про проходження у особистій медичній книжці. 3.12. Відповідальність за технічне обслуговування електроустаткування обладнання кондиціонування: повітря системи вентиляції та ліквідацію виявлених на шляху прямування недоліків в цих системах покладається на поїздного електромеханіка. 3.13. Відповідальність за виконання цих Правил покладається на керівництво залізниць відповідних служб відділень залізниць пунктів екіпіровки пасажирських поїздів вокзалів начальників поїздів та провідників в межах їх компетенції. Порушення вимог санітарних правил тягне за собою дисциплінарну адміністративну цивільно-правову та кримінальну відповідальність. 4. Правила утримання вагонів-ресторанів та купе-буфетів пасажирських поїздів 4.1. Ці правила визначають санітарні вимоги до обладнання експлуатації та утримання вагонів-ресторанів пасажирських поїздів в пунктах формування обороту та на шляху прямування. Вагони-ресторани купе-буфети є підприємствами громадського харчування в яких готуються та реалізуються пасажирам холодні закуски перші та інші гарячі страви гарячі напої молочні продукти соки та інше. Асортимент страв вагонів-ресторанів та дозволених для реалізації в них продуктів промислового виробництва повинен бути узгодженим з органами державного санітарного нагляду на залізничному транспорті України. 4.2. Під екіпіровку вагони-ресторани повинні подаватися у технічно справному стані. Екіпіровка вагонів-ресторанів повинна проводитися на спеціально виділених коліях біля баз постачання вагонів-ресторанів. Місця екіпіровки вагонів-ресторанів мають бути обладнані електропідзарядним устаткуванням для акумуляторних батарей водозаправними колонками з гарячою та холодною водою системами каналізації сміттєзбірниками. В місцях екіпіровки довгоскладових поїздів передбачається будівництво підземних переходів та проїздів і використання засобів механізації вантажно-розвантажувальних робіт. Територія під'їзних колій та міжколій повинна бути заасфальтована та утримуватися у чистоті; прибирання її проводиться щодобово а у теплий період року не менше як 2-3 рази на день з поливанням зранку та ввечері. 4.3. Відповідальність за прибирання сміття з колій вагонного депо екіпіровки та відстою вагонів-ресторанів покладається на відповідні підрозділи вагонного господарства; прибирання колій які належать іншим господарським підрозділам проводиться силами та засобами тих підрозділів на балансі яких значаться ці колії. На міжколіях та екіпіровочних платформах мають бути встановлені металеві сміттєзбірники або спеціальні контейнери ємність - не більше 1 куб.м для збору сміття із вагонів-ресторанів. 4.4. Транспортування продуктів до вагонів-ресторанів повинно проводитися відповідно з діючими державними санітарними правилами які затверджені Міністерством охорони здоров'я України. 4.5. Вимоги до водопостачання і каналізації: 4.5.1. Вагони-ресторани повинні постійно мати запас води на весь період рейсу. Постачання вагонів-ресторанів водою повинно проводитися тільки з водозаправних колонок питної води. Вода яка заливається в ємкості вагону-ресторану та в місцях розбору води в виробничих приміщеннях вагону-ресторану повинна відповідати Державним санітарним правилам і нормам "Вода питна. Гігієнічні вимоги до якості води централізованого господарсько-питного водопостачання" 1996 N 383 з0136-97 стандарту на питну воду. 4.5.2. Гаряча та холодна вода повинна бути підведена до всіх посудомийних і виробничих ванн через змішувачі. 4.5.3. При відсутності холодної або гарячої води робота вагонів-ресторанів забороняється. 4.5.4. Спуск стічної води після миття посуду та приготування страв на шляху прямування поїзду здійснюється під вагон.

На перонах вокзалів у пунктах зупинок у парках екіпіровки спуск стічної води під вагон забороняється. Контроль за технічним станом систем водопостачання та каналізації у вагонах-ресторанах покладається на вагонне депо або дільницю.

4.6. Вимоги до утримання приміщень:

4.6.1. Миття стін у вагонах-ресторанах проводиться у пунктах екіпіровки після кожного рейсу із застосуванням миючих засобів які дозволені для використання державною санітарно-епідеміологічною службою на залізничному транспорті. Підмитання та миття підлоги проводиться при забрудненні але не менше 2-х разів за робочий день. Системи вентиляції та кондиціонування повітря повинні працювати безперебійно. Заміна повітряних фільтрів системи вентиляції вагону-ресторану повинна здійснюватись при екіпіровці не менше 2-х разів на місяць в літній період та 1 раз на місяць в зимовий період. Під час рейсу у всіх приміщеннях вагонів-ресторанів повинна дотримуватися чистота.

4.6.2. Виробничі харчові відходи та сміття повинні збиратися у спеціальні сміттєзбірники які герметично закриваються. В міру наповнення вони звільняються від накопиченого сміття на зупинках поїзду у сміттєзбірники вокзалу станції. Щоденно під кінець роботи вагону-ресторану всі сміттєзбірники промиваються гарячою водою після чого дезінфікуються 1% розчином хлорного вапна. У відділені для миття посуду дозволяється мати додатково ще один бачок для збору залишків хліба. Забороняється викидати сміття харчові відходи під час руху поїзду і на станціях де немає сміттєзбірників.

4.6.3. Прибиральний інвентар тази відра щітки та ін. повинен мати маркіровку бути закріпленій за приміщенням та зберігатися окремо у спеціально виділених для цього місцях.

4.6.4. Приміщення вагону-ресторану з умивальником для пасажирів має бути відчинено під час роботи ресторану забезпечене милом і рушником та утримуватися у зразковому стані. Прибирання його проводиться в міру забруднення але не менше як 3 рази на день. Забороняється у приміщенні умивальника зберігати тару та інші сторонні предмети.

4.6.5. Вхід стороннім особам у виробничі приміщення та відділення для миття посуду забороняється. В приміщеннях вагонів-ресторанів забороняється зберігати продовольчі та інші товари без відповідних документів на них.

4.7. Санітарні вимоги до виробничого обладнання інвентаря посуду та їх утримання:

4.7.1. Технологічне обладнання: м'ясорубки універсальна кухонна машина та інше повинні бути розташовані таким чином щоб до них був забезпечений вільний доступ кухарів під час роботи.

4.7.2. У вагоні-ресторані повинна бути: одна м'ясорубка для сирого м'яса або універсальний привід із перемінними механізмами. Використання м'ясорубки для варених продуктів забороняється.

4.7.3. Після закінчення роботи перемінні механізми до універсального приводу і м'ясорубку необхідно розібрати промити ошпарити окропом просушити та зберігати у спеціально відведеному місці що виключає їх забруднення.

4.7.4. Ванни для миття кухонного посуду і продуктів повинні вироблятися із матеріалів використання яких дозволено органами державної санітарно-епідеміологічної служби України.

4.7.5. Покриття виробничих столів які призначені для обробки харчових продуктів і виготовлення кулінарних виробів має бути без швів та із матеріалів що мають дозвіл органів державної санітарно-епідеміологічної служби. Кришка стола повинна мати закруглений край.

4.7.6. Для розділення м'яса риби овочів та інших продуктів повинні використовуватися окремі розділенні дошки виготовлені із дерев твердих порід гладкі без щілин. Дошки маркуються на боковій поверхні одним із слідуєчих позначень: "СМ" сире м'ясо "СР" сира риба "ВМ" варене м'ясо "ВР" варена риба "СО" сирі овочі "ВО" варені овочі "Зелень" "КО" квашені овочі "МГ" м'ясна гастрономія "РГ" рибна гастрономія "Х" хліб "Оселедець". Необхідно мати одну резервну дошку. Розділочні ножі

також повинні бути промаркіровані. Дошки повинні бути закріплені за чітко визначеними робочими місцями. Зберігати дошки навалом забороняється. Вони повинні зберігатися у чарунках в спеціально відведеному місці перекладені між собою серветками та встановлюватися на ребро. 4.7.7. Кухонні ножі після закінчення роботи промиваються ошпарюються окропом протираються та зберігаються в спеціальних ножвах над столом у кухні. 4.7.8. Кухонний посуд у вагонах-ресторанах дозволяється мати такий: із нержавіючої сталі каструлі чавуну сковороди алюмінію заліза нелуженого протвені . Із оцинкованого заліза можуть бути: відра баки посуд для води та сипучих продуктів крупи цукру та ін. . 4.7.9. Столовий та чайний посуд використовується такий: фаянсовий фарфоровий скляний алюмінієвий із нержавіючої сталі та із пластичних мас які дозволені для використання державною санітарно-епідеміологічною службою. Не дозволяється використовувати посуд із відбитими краями тріщинами. 4.7.10. Для миття посуду встановлюється не менше трьох ванн за винятком вагонів-ресторанів старої конструкції які ще знаходяться в експлуатації на залізницях : дві - для миття столового посуду третя - для споліскування вимитого посуду. Для миття скляного посуду використовується двохгніздова ванна або одногніздова ванна з послідовним сполоскуванням проточною водою. Кухонний посуд миється в двохгніздовій ванні на кухні. 4.7.11. Режим миття столового посуду наступний: а механічне виділення залишків їжі щіткою дерев'яною лопаткою ; б миття посуду в першій ванні водою яка має температуру не нижче 40 град. С з додаванням 1%-ного розчину тринатрійфосфату або інших миючих засобів які дозволені державною санітарно-епідеміологічною службою; в миття посуду у другій ванні при температурі не нижче 40 град. С де миючих засобів має бути в 2 рази менше ніж у першій ванні; г у третій ванні проводиться сполоскування посуду в сітці водою яка має температуру не нижче 65 град. С після чого він просушується на столі на решітках-сушилках. 4.7.12. Режим миття столових наборів такий же як і скляного посуду. 4.7.13. Режим миття скляного посуду такий: а стакани вазочки розетки та інший посуд миється у двох ваннах: у першій - водою яка повинна мати температуру не нижче 40 град. С з додаванням дозволених миючих засобів та сполоскування гарячою проточною водою при температурі не нижче 65 град. С у другій ванні і просушування на металевих решітках. У ресторанах дозволяється протирати скляний посуд чистим маркірованим рушником; б щітки мочалки які використовуються для миття посуду необхідно щоденно ретельно промивати в гарячій воді з додаванням миючих засобів просушувати і зберігати у спеціально відведеному місці. 4.7.14. Котли в яких готується їжа миються гарячою водою яка повинна мати температуру не нижче 40 град. С з додаванням дозволених миючих засобів. Полоскання котлів проводиться гарячою водою яка повинна мати температуру не нижче 65 град. С. 4.7.15. Підноси промиваються в ваннах для миття столового посуду гарячою водою з додаванням миючих засобів сполоскуються і насухо протираються спеціально виділеними для цього маркірованими серветками. 4.7.16. Касети для столових наборів і набори для спецій промиваються при забрудненні але не рідше одного разу на день. Розділкові дошки лопатки мішалки та інший інвентар очищують ножом від залишків продукту миють гарячою водою із додаванням миючих засобів та ошпарюють кип'ятком а потім просушуватися на решітчатих металевих стелажах. 4.7.17. Сита через які проціжують бульйон соус кожного разу після застосування промивають гарячою водою і просушують. 4.7.18. Чистий столовий посуд і скляна тара зберігаються у спеціальних шафах обладнаних у відділенні для миття посуду а кухонний посуд та інвентар - у спеціальній

шафі обладнаній на кухні або на полиці над плитою. 4.7.19. Миття тари із-під напівфабрикатів проводиться у ванні на кухні тільки після закінчення роботи на кухні. Тару із-під напівфабрикатів треба зберігати у спеціально відведеному місці. 4.7.20. В виділеннях для миття посуду повинна бути вивішена інструкція про правила миття посуду і інвентаря. 4.8. Санітарні вимоги до приймання та зберігання харчових продуктів: 4.8.1. Кількість продуктів які завантажуються у вагони-ресторани повинна відповідати вимогам "Основних умов оренди та експлуатації вагонів-ресторанів". Кількість таких продуктів що швидко псуються повинна виходити із термінів їх реалізації та місткості холодильних ємкостей. Якість харчових продуктів повинна відповідати вимогам державних та галузевих стандартів технічних умов на них. В документах на продукти що швидко псуються обов'язково повинні бути відмітки про час їх виготовлення термін реалізації та посвідчення про їх якість. 4.8.2. М'ясо у вагони-ресторани приймається тільки при наявності ветеринарного тавра і документу який засвідчує огляд та висновок ветеринарного нагляду. М'ясо з ветеринарним посвідченням але без тавра а також умовно придатне приймати категорично забороняється. Забороняється приймати м'ясо та інші продукти від приватних осіб. 4.8.3. Забороняється приймати у вагони-ресторани водоплаваючу непотрошену птицю сирі яйця качок та гусей а також кондитерські вироби із заварним та вершковим кремом та продукти що особливо швидко псуються термін реалізації яких минув. 4.8.4. Якість харчових продуктів які надходять у вагони-ресторани перевіряється комірниками директорами шеф-кухарями вагонів-ресторанів. Приймання продуктів необхідно починати з перевірки супровідних документів. Якщо якість продуктів викликає сумнів керівництво бази постачання вагону-ресторану повинно організувати їх експертизу згідно з діючими Положеннями і до отримання висновку про якість продуктів вони у виробництво не допускаються. 4.8.5. Вирішення питання про порядок використання продуктів які не відповідають стандартам тільки за санітарно-гігієнічними показниками здійснюють представники державного санітарно-епідеміологічного нагляду на залізничному транспорті. Експертиза нестандартних продуктів але не за санітарно-гігієнічними показниками а також явно недоброякісних зіпсованих продуктів овочів фруктів до компетенції установ державної санітарно-епідеміологічної служби на залізничному транспорті України не входить і здійснюється товарознавцями та інспекціями по якості продуктів. 4.8.6. Забороняється зважування харчових продуктів без упаковки. 4.8.7. Зберігання продуктів що особливо швидко псуються та напівфабрикатів у вагоні-ресторані повинно бути у спеціально призначених для сирих та готових продуктів холодильних ємкостях при додержанні відповідного температурного режиму регламентується окремими правилами і товарного сусідства. Холодильні камери повинні бути обладнані термометрами. 4.8.8. Для зберігання хліба та сипучих продуктів використовуються тільки призначені для цього шафи. Хліб має зберігатися на полицях у шафах; відстань нижньої полиці від підлоги повинна бути не менше 35 см. 4.8.9. Забороняється спільне зберігання сирих продуктів чи напівфабрикатів з готовими виробами а також зберігання зіпсованих або підозрілих на якість продуктів спільно з доброякісними. 4.8.10. Сирі яйця слід зберігати тільки в холодильних ящиках для сирих продуктів окремо від молочних та гастрономічних продуктів. 4.8.11. Масло вершкове зберігається у тарі або брусками загорнутими у пергамент. Молоко та молочні продукти необхідно одержувати у розфасовці не більше 0 5 літра і в кількості яка відповідає рейсовій нормі. Термін реалізації молока та молокопродуктів повинен відповідати вимогам що вказані на упаковці. Зберігання і реалізація молока молочної продукції при

відсутності холоду забороняється. Також забороняється приймання у вагони-ресторани фляжного молока. Виготовлення молочно-кислих продуктів у вагонах-ресторанах забороняється. Дозволяється реалізація тільки твердих сирів. 4.8.12. Продукти що не відповідають державному стандарту але придатні в їжу можуть бути використані у відповідності з встановленими державною санітарно-епідеміологічною службою на залізничному транспорті України умовами і терміном реалізації. 4.8.13. При відсутності холоду але при наявності гарячої та холодної води у вагонах-ресторанах дозволяється виготовлення страв тільки із продуктів які не псуються швидко крупи макаронні вироби концентрати дитячі сухі суміші стерілізоване та згущене молоко та інші тільки за заказом пасажирів. Реалізація таких страв проводиться негайно. 4.9. При організації харчування пасажирів на шляху прямування необхідно віддавати перевагу приготуванню страв із напівфабрикатів і з концентратів готових страв та реалізації типових наборів продуктів з використанням посуду одноразового вживання. 4.9.1. Умови і терміни зберігання та реалізації напівфабрикатів у вагонах-ресторанах виконуються згідно з діючими державними санітарними правилами затвердженими Міністерством охорони здоров'я України. 4.9.2. Напівфабрикати які надходять у вагони-ресторани для реалізації повинні мати сертифікати в яких вказано: а час виготовлення кожного виду напівфабрикату число година ; б дата година випуску напівфабрикатів; в режим зберігання і граничний термін реалізації кожного виду напівфабрикату у вагоні-ресторані число година ; г прізвище осіб які відповідають за якість виготовлених напівфабрикатів та їх транспортування. Термін реалізації швидкозаморожених напівфабрикатів та готових страв - 72 години при температурі до +8 град. С. Питання про використання швидкозаморожених страв і напівфабрикатів термін реалізації яких минув вирішується згідно з діючими правилами експертизи харчових продуктів. 4.10. Вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів та реалізації готових страв: 4.10.1. Робота вагонів-ресторанів повинна бути організована головним чином на використанні напівфабрикатів швидкозамороженої консервованої продукції та харчових концентратів. Постійно діючі преїскуранти страв і виробів для вагонів-ресторанів погоджуються з установами державної санітарно-епідеміологічної служби на залізничному транспорті. Їжа повинна виготовлятися невеликими партіями роздача гарячої їжі проводиться безпосередньо з плити. Забороняється змішування свіжевиготовленої їжі з залишками від попереднього дня та їжею яка виготовлена у більш ранній термін того ж дня. 4.10.2. Кулінарна обробка харчових продуктів проводяться з дотриманням вимог які викладені у санітарних правилах для підприємств громадського харчування. 4.10.3. У зв'язку із специфічними умовами роботи на кухні вагону-ресторану обробку сирих та готових продуктів треба проводити на розділочних дошках із суворим дотриманням їх призначення та у різний час. 4.10.4. Розморожування м'яса проводиться на столі у кухні в лотках у неробочий час - вночі. 4.10.5. Відварене м'ясо і птиця що видаються порціями для перших страв можуть зберігатися у холодильнику не більше 12 годин при температурі +6 град. С перед видачею їх необхідно обов'язково прокип'ятити протягом 20 хвилин та зберігати у бульйоні при температурі не нижче 70 град. С протягом всього часу роздачі їжі 2-3 години . 4.10.6. М'ясний фарш виготовляється невеликими партіями в міру необхідності. Як виняток дозволяється зберігання його в холодильнику при температурі не вище +6 град. С на протязі 6 годин. 4.10.7. Овочі фрукти ягоди що подаються до столу у свіжому натуральному вигляді повинні промиватися проточною питною водою. 4.10.8. Очищені овочі зелень повинні ретельно промиватися холодною питною водою. Очищена картопля для поточної реалізації зберігається бульбами у

холодній питній воді. При одержанні сульфатованої картоплі встановлюється термін її зберігання при температурі +15 град. - +17 град. С - 24 години а при температурі +4 град. - +8 град. С - 48 годин. 4.10.9. Приготування страв із риби дозволяється тільки із рибних напівфабрикатів або рибного філе. 4.10.10. Їжа повинна бути виготовлена не раніше як за одну годину до роздачі; термін реалізації готової їжі - не більше трьох годин. Температура перших страв повинна бути не нижче +75 град. С других - не нижче 65 град. С холодних страв від +7 град. до +14 град. С. 4.10.11. Зберігати у холодильній шафі холодні закуски дозволяється не більше одної години з моменту їх виготовлення бутерброди - 30 хвилин. 4.10.12. Готова їжа пасажирам у вагони доставляється у спеціальних судках-контейнерах які попередньо ретельно промиваються і ошпарюються окропом; хліб столові набори - у целофанових або поліетиленових пакетах. 4.10.13. Приготування холодцю заливних паштетів макарон з м'ясним фаршем млинців та пиріжків з м'ясом м'ясних салатів та вінегретів у вагонах-ресторанах не дозволяється. 4.10.14. Забороняється приготування страв із варених м'ясопродуктів. 4.10.15. Реалізація страв із субпродуктів I та II категорії зельців ліверних кров'яних та варених ковбас не дозволяється дозволяється використовувати тільки язик . 4.10.16. До роздачі якість страв перевіряється кухарем що їх виготовляв а також бракувальною комісією з відповідним записом у бракувальному журналі. 4.10.17. Експертиза харчових продуктів повинна проводитися згідно з діючим санітарним законодавством. 4.11. Вимоги до транспортування харчових продуктів: 4.11.1. При транспортуванні харчових продуктів сировини готової продукції у вагони-ресторани повинно бути забезпечено виконання вимог діючих санітарних правил для підприємств громадського харчування затверджених Міністерством охорони здоров'я України. 4.12. Вимоги до заходів по боротьбі з комахами та гризунами: 4.12.1. У вагонах-ресторанах не допускається наявність мух тарганів гризунів. З метою попередження появи комах і гризунів повинен дотримуватися санітарний режим у виробничих складських побутових та підсобних приміщеннях. 4.12.2. Харчові продукти та технологічне обладнання повинні бути надійно захищені від мух тарганів і зберігатися у відповідній тарі у буфетах та шафах. 4.12.3. З метою боротьби з мухами тарганями гризунами у приміщеннях вагонів-ресторанів повинна проводитися профілактична дезинсекція та дератизація відділами профілактичної дезінфекції санепідстанції на залізничному транспорті на договірних умовах. Порядок проведення профілактичних робіт та розрахунків за них регулюються відповідними інструкціями та методичними рекомендаціями Міністерства охорони здоров'я України іншими чинними директивними документами та умовами договору на проведення профілактичних робіт. При проведенні профілактичної дезинсекції у вагоні-ресторані обробляються тільки стіни стеля і віконні рами. Забороняється обробка підлоги і устаткування шафів столів розділочних дошок та ін. . Перед виконанням профілактичної дезинсекції вагон-ресторан повністю звільняється від сировини і продуктів посуду інвентаря. Перед початком роботи після дезинсекції необхідно провести ретельне прибирання з миттям всіх приміщень вагону-ресторану та устаткування. 4.12.4. Наявність у вагоні-ресторані комах або гризунів є підставою для установ санітарно-епідеміологічної служби на заборону експлуатації вагону-ресторану до проведення обробки та їх знищення. 4.13. Вимоги до медичних оглядів профілактичних обстежень і особистої гігієни персоналу: 4.13.1. Особи які влаштовуються на роботу у вагони-ресторани зобов'язані пройти медичний огляд зробити необхідні щеплення проти інфекційних хвороб та прослухати курс гігієнічної підготовки і здати з нього залік. До пред'явлення результатів медичного огляду і заліку з гігієнічної підготовки вказані особи до роботи не

допускаються. У подальшому робітники вагонів-ресторанів проходять періодичні медичні обстеження. 4.13.2. Обсяг медичних обстежень профілактичних щеплень та термін їх проведення визначаються спеціальними інструкціями по проведенню обов'язкових профілактичних медичних обстежень Міністерства охорони здоров'я України а також за вимогами посадових осіб органів та установ державної санітарно-епідеміологічної служби на залізничному транспорті України. 4.13.3. Працівники вагонів-ресторанів повинні обов'язково проходити гігієнічну підготовку із заліком за встановленими держсанепідслужбою терміном і програмою. Посадова особа держсанепідслужби на залізничному транспорті має право відсторонити від роботи працівника вагону-ресторану якщо він не знає санітарні правила або не виконує їх до здачі заліку. 4.13.4. Не допускаються до роботи або підлягають тимчасовому відстороненню від роботи працівники вагонів-ресторанів що становлять загрозу в епідемічному відношенні через хворобу бактеріоносійство та в інших випадках які передбачені чинним санітарним законодавством. 4.13.5. Усі працівники вагонів-ресторанів повинні мати особисту медичну книжку встановленого зразка. Відповідальність за забезпечення працівників вагонів-ресторанів медичними книжками та своєчасне проходження медогляду несуть директори вагонів-ресторанів. Книжки зберігаються у директора і видаються працівникам тільки при направленні їх для проходження медичних обстежень та при звільненні працівника з роботи. Особисті медичні книжки пред'являються за першою вимогою посадових осіб державної санітарно-епідеміологічної служби на залізничному транспорті. 4.13.6. Усі працівники вагонів-ресторанів повинні: а дотримуватися чистоти рук обличчя тіла одягу коротко стригти нігті; б під час роботи носити чистий спецодяг заміна його проводиться в міру забруднення але обов'язково 1 раз у два дні не заколювати його шпильками не тримати у кишенях курток і халатів шпильок дзеркал грошей та інших предметів особистого користування не носити на пальцях каблучок пернів та інші; в знімати спецодяг при користуванні туалетом; після відвідування туалету обов'язково мити руки з милом. 4.13.7. Забороняється палити і приймати їжу у відділенні миття посуду та на кухні. Забороняється у вагоні-ресторані прання та сушіння спецодягу та особистих речей. 4.13.8. Вагони-ресторани повинні бути забезпечені достатньою кількістю мила рушників та комплектів спецодягу у відповідності із затвердженими порейсовими нормами матеріально-технічного оснащення. Чистий спецодяг зберігається окремо у маркірованих мішках в купе яке виділяється для працівників вагону-ресторану. 4.13.9. У кожному вагоні-ресторані повинна бути медична аптечка. Відповідальність за її поповнення несе керівник підприємства за місцем приписки вагону-ресторану. 4.13.10. Кожен вагон-ресторан та поїздний купе-буфет повинен мати санітарний журнал встановленої форми сторінки пронумеровані прошиті скріплені печаткою установ державної санітарно-епідеміологічної служби на залізничному транспорті України бракеражний журнал та журнал обліку гноякових захворювань шкіри обслуговуючого персоналу. 4.14. Обов'язки та відповідальність персоналу вагонів-ресторанів за дотримання цих санітарних правил: 4.14.1. Директор вагону-ресторану повинен забезпечити: - кожного працівника санітарним одягом у відповідності з діючими нормами; - регулярне прання та лагодження санітарного одягу; - достатню кількість прибирального інвентаря миючих і дезінфікуючих засобів мила та інших предметів особистої гігієни для працівників вагону-ресторану. 4.14.2. За загальний санітарний стан вагону-ресторану дотримання санітарного режиму допуск до роботи працівників які не пройшли медичних обстежень необхідних щеплень та без здачі заліку по гігієнічній підготовці організацію

умов для виконання працівниками правил особистої гігієни несе відповідальність директор вагону-ресторану. 4.14.3. За виконання санітарних вимог до виробничих приміщень правил перевірки якості харчових продуктів що надходять у вагон-ресторан їх зберігання інструкцій технологічної обробки сировини напівфабрикатів; за дотримання санітарних вимог технологічної обробки харчових продуктів якості готової продукції несуть відповідальність завідувачий виробництвом та кухар вагону-ресторану. 4.14.4. Відповідальність за технічний стан і справність систем водопостачання каналізації опалення освітлення холодильного та іншого технологічного обладнання покладається на вагонне депо дільницю а за дотримання правил їх експлуатації на шляху прямування вагону-ресторану - на директора вагону-ресторану. 4.14.5. Відповідальність за невиконання правил особистої гігієни стан робочого місця за невиконання технологічних та санітарних вимог згідно своїх посадових обов'язків несе кожен працівник вагону-ресторану. 4.14.6. Працівникам вагону-ресторану забороняється відпочинок в приміщеннях вагону-ресторану та купе-буфету. Для відпочинку робітників вагону-ресторану та купе-буфету повинно виділятися купе в пасажирському вагоні. В угоді на аренду вагону-ресторану про це повинен робитися відповідний запис. 4.14.7. Ці Правила обов'язкові для виконання всіма працівниками вагонів-ресторанів та купе-буфетів а також керівництвом підприємств які забов'язані здійснювати підготовку вагонів-ресторанів та купе-буфетів до рейсу. Порушення вимог санітарних правил тягне за собою дисциплінарну адміністративну цивільно-правову та кримінальну відповідальність. 5. Правила підготовки в рейс та утримання на шляху прямування електропоїздів та дизель-поїздів приміського сполучення 5.1. Правила визначають санітарно-гігієнічні вимоги які є обов'язкові для виконання при підготовці в рейс та утриманні на шляху прямування електропоїздів та дизель-поїздів приміського сполучення. 5.2. Вимоги до підготовки в рейс та утримання вагонів приміських електропоїздів та дизель-поїздів при технічному обслуговуванні ТО та поточних ремонтах ТР : 5.2.1. Вагони приміських електропоїздів та дизель-поїздів які відправляються у рейс повинні бути підготовлені відповідно з правилами поточного ремонту та технічного обслуговування і відповідати вимогам цих Правил. Електропоїзди та дизель-поїзди для перевезення пасажирів повинні подаватися із депо з технічно справними вагонами з проведеним прибиранням в тамбурах туалетів салонах перехідних площадках та заповненими баками для води в туалетах. Екіпіровка вагонів здійснюється питною водою що відповідає вимогам державних санітарних правил і норм "Вода питна. Гігієнічні вимоги до якості води централізованого господарсько-питного водопостачання" 1996 N 383 з0136-97 . Всі роботи по внутрішньому прибиранню та зовнішньої обмивки виконуються бригадами мийщиків-прибиральників. Про виконану за графіками роботу бригадиром робиться запис у "Книгу запису санітарного стану електропоїзду дизель-поїзду ". Періодичність ТО-2 встановлюється начальником залізниці виходячи з місцевих умов в межах 1-2 доби. Периодичність ТО-3 і усіх видів поточних ремонтів встановлюється державною адміністрацією залізничного транспорту України. Зовнішня обмивка вагонів проводиться з періодичністю через 24-48 годин що містить в собі обмивання та натирання при наявності машин кузовів миття та протирання скла вікон та дверей протирання дверного поруччя очищення і миття перехідних площадок миття сідців. Зовнішня обмивка сухе натирання вагонів здійснюється при ТО-2 ТО-3 ТР-1 ТР-2 ТР-3. 5.2.2. При технічному обслуговуванні ТО-1 в моторовагонному локомотивному депо та в пунктах зворотнього виїзду якщо стоянка електропоїзду чи дизель-поїзду більше години перед кожною відправкою у рейс виконується вибіркоче сухе прибирання: -

очищення вагонних сміттєзбірників збирання і видалення сміття при наявності виділених місць для збору сміття в пунктах зворотнього виїзду погоджених з установами державної санітарно-епідеміологічної служби на залізничному транспорті України або тільки в основному депо; - підмітання підлог вагонів тамбурів та очищення перехідних площадок від снігу льоду та бруду; - обробка сміттєзбірників миюче-дезінфікуючим розчином; - протирання забруднених диванів ручок дверей поручнів наличників миюче-дезінфікуючими засобами. 5.2.3. При технічному обслуговуванні ТО-2 в моторвагонному локомотивному депо проводиться щоденне вологе прибирання при якому виконується: - збір та видалення сміття з сміттєзбірників; - обробка сміттєзбірників миюче-дезінфікуючим розчином; - очищення вікон та дверей як із зовнішньої так із внутрішньої сторони; - підмітання підлог вагонів тамбурів перехідних площадок та сходових видалення снігу льоду та бруду; - миття підлоги пасажирських приміщень і тамбурів вагонів водою із застосуванням миюче-дезінфікуючих засобів; - протирання диванів стін багажних полиць карнизів ручок дверей поручнів наличників миюче-дезінфікуючими засобами; - заповнення баків водопостачання питною водою яка відповідає вимогам державних санітарних правил і норм "Вода питна. Гігієнічні вимоги до якості води централізованого господарсько-питного водопостачання" 1996 N 383 з0136-97 . - зовнішнє обмивання кузовів миття вікон та дверей. Пасажирські приміщення вагонів повинні бути обладнані сміттєзбірниками. Видалення сміття повинно проводитися на спеціально відведених місцях в депо та пунктах відстою в сміттєзбірники. Сміттєзбірники в електропоїздах після видалення сміття повинні промиватися щодобово миюче-дезінфікуючими речовинами. Прибиральники повинні бути забезпечені інвентарем мішками з маркіровкою "для сміття" відрами з дезінфікуючим розчином та йоршом віником та щіткою. Відра повинні бути відповідно промаркіровані за призначенням "для сміття" "для туалетів" "для сидінь" "для підлоги" . Відра з маркіровкою "для сидінь" використовуються також і для миття стін. Забороняється викидати сміття із вагонів на колії та платформи. 5.2.4. В терміні проведення технічного обслуговування за режимом поточного вологого прибирання ТО-3 додатково до вказаних видів прибирання проводиться: - миття підлоги пасажирських салонів тамбурів службових приміщень гарячою водою з миючими засобами; - очищення вікон та дверей як із зовнішнього так із внутрішнього боку; - протирання диванів наличників карнизів полиць ручок дверей поручнів вологими ганчірками з миюче-дезінфікуючими засобами; - обробка сміттєзбірників дезінфікуючим розчином; - зовнішнє обмивання кузовів вагонів або натирання їх спеціальною пастою. 5.2.5. Під час поточного ремонту виконується вологе прибирання всіх приміщень гарячою водою із миюче-дезінфікуючими засобами: підлог стін стелі диванів багажних полиць карнизів дверей плафонів розеток вентиляції і очищення від бруду та пилу; вікон очищення тамбурів та перехідних площадок від бруду снігу льоду обмивання або натирання спеціальною пастою кузовів вагонів. 5.2.6. Прибирання туалетів повинно здійснюватися при ТО-2 ТО-3 у всіх видах поточного ремонту і містить в собі: - дворазове протирання унітазу йоршем а раковини і водопостачального крану ручок дверей туалетів вологою ганчіркою з використанням миюче-чистяще-дезінфікуючих засобів з подальшим промиванням чистою водою; - зрошення стін туалетів на висоту 1 5 м і підлоги туалетів розчинами хлорних препаратів із подальшим промиванням чистою водою при наявності розпилювача ; - протирання стін туалетів на висоту 1 5 м від підлоги ганчіркою змоченою теплим розчином миюче-дезінфікуючого засобу і миття підлоги туалету таким же розчином. 5.2.7. Прибиральники повинні бути забезпечені інвентарем мішками з маркіруванням "для

сміття" відро із дезінфікуючим розчином і йоршем віником щіткою. Відра повинні мати відповідні маркірування: "для сміття" "для туалету" "для сидінь" "для підлоги". Відро з маркіруванням "для сидінь" може використовуватися і для миття стін. Забороняється викидати сміття із вагонів на колії та платформи. 5.2.8. Заміна ламп освітлення приміщень вагонів що перегоріли повинна проводитися при всіх видах технічного обслуговування та поточних ремонтах лампами відповідної потужності яка передбачена технічними вимогами для даного типу поїзду. 5.3. Вимоги при підготовці електропоїздів та дизель-поїздів у перехідні періоди року: 5.3.1. При сезонних комісійних оглядах перед літніми та зимовими перевезеннями необхідно проводити: - продування стислим повітрям вентиляційних каналів електропечей салонів шафів горищ із усім обладнанням; - очищення тамбурів перехідних площадок сідців вагонів кишень пневматичних дверей від снігу льоду бруду; - сухе прибирання підмітання підлог салонів тамбурів ; - видалення сміття з сміттєзбірників; - протирання ручок дверей диванів миюче-дезінфікуючими засобами; - миття стелі стін полиць багажних полиць віконних коробок рам карнизів дверей плафонів теплою водою з миюче-дезінфікуючими засобами та протирання скла вікон ганчірками змоченими в рідині для очищення вікон; - миття підлог салонів тамбурів службових приміщень гарячою водою з миючими засобами; - протирання сидінь і спинок диванів теплою водою з миюче-дезінфікуючими засобами; - прибирання та дезінфекція туалетів. 5.3.2. При поточних ремонтах ТР-1 проводиться обмивання стін плафонів освітлення сидінь а також очищення з продуванням сіток вентиляції салонів у вагонах. 5.3.3. Переведення з одного режиму вентиляції на другий проводиться в залежності від сезону року. Вікна вагонів у закритому положенні не повинні пропускати у салон вологу сніг пил. Відкриття вікон дозволяється тільки праворуч по шляху прямування електропоїздів та дизель-поїздів. В літній період року вікна вентиляційні решітки у тамбурах повинні відкриватися не дозволяється зварювання ґрат . 5.3.4. В процесі підготовки електропоїздів та дизель-поїздів до рейсу здійснюється перевірка: - закленості вікон та дверей; - відчинення зачинення зовнішніх розсувних дверей і ісправності сигналізацій; - ісправності торцевих дверей поруччя перехідних площадок. Прибирання пасажирських приміщень повинно проводитися у терміни що зазначені вище. 5.3.5. Заміна ламп що вийшли з ладу здійснюється згідно технічних вимог для відповідного типу поїзду. 5.3.6. Зовнішня обмивка повинна здійснюватися згідно вимог технологічних інструкцій за допомогою миючих машин щіток та іншого механізованого інструменту. 5.3.7. Сухе прибирання в депо повинно здійснюватися у пунктах відстою віниками щітками вологим способом. 5.4. Вимоги до утримання вагонів електропоїздів та дизель-поїздів на шляху прямування: 5.4.1. Температура повітря в салонах вагонів у зимовий та перехідний період року повинна бути в межах +11 град. - +15 град. С на ходу поїзду при зачинених вікнах і дверях . 5.4.2. При температурі зовнішнього повітря +16 град. С і вище температура повітря у салоні не контролюється. 5.4.3. Під час рейсу при наявності пасажирів у вагоні примусова вентиляція повинна працювати постійно незалежно під пори року. 5.4.4. Примусова механічна вентиляція повинна забезпечувати подачу повітря у салон вагону згідно з типовими вимогами для будівництва вагонів приміського сполучення. Вміст CO₂ у повітрі салону не повинен перевищувати 0 1%. 5.4.5. Штучне освітлення пасажирського салону має бути люмінісцентним або забезпечуватися лампами розжарювання і відповідати галузевим нормам. 5.4.6. Економія електроенергії за рахунок виключення вентиляції опалення або зниження освітлення салону забороняється. 5.4.7. На шляху прямування граничні рівні шуму у пасажирському салоні та кабіні машиніста

повинні відповідати галузевим нормам. 5.4.8. В приміських поїздах повинно бути не менше трьох туалетів для пасажирів. Один із них у вагоні для пасажирів з дітьми. Користуватися туалетами в межах станцій забороняється. В пунктах звороту і кінцевих станціях помічник машиніста повинен замкнути двері туалетів на ключ. 5.4.9. В пунктах підготовки електропоїздів та дизель-поїздів до рейсу здійснюються наступні види профілактичних обробок: - дезінфекційна обробка туалетів ящиків для сміття після прибуття в пункт формування; - дезінсекційна обробка вагонів здійснюється не менше 2-х разів на місяць; - незапланована дезінфекція дезінсекція та дератизація здійснюються за епідпоказниками та за заявками. 5.5 Машиністам електропоїзду та дизель-поїзду повинна бути видана "Книга запису про санітарний стан поїзду" яку він пред'являє на вимогу посадових осіб державної санітарно-епідеміологічної служби на залізничному транспорті для внесення запису про санітарне обстеження та пропозицій. По закінченню рейсу Книга пред'являється керівництву депо для впровадження заходів щодо виконання пропозицій державної санітарної епідеміологічної служби на залізничному транспорті. 5.6. Відповідальність за виконання цих Правил покладається на керівництво залізниць відповідних служб відділень залізниць локомотивних моторовагонних депо станцій в межах їх відповідальності за підготовку електропоїздів та дизель-поїздів до рейсу і утримання їх на шляху прямування. Порушення вимог цих Правил тягне за собою дисциплінарну адміністративну цивільно-правову та кримінальну відповідальність.