

7. Гігієна транспорту
7.4. Водний транспорт

ДЕРЖАВНІ САНІТАРНІ ПРАВИЛА

для річкових суден України ДСП 7.7.4.048-99

1. Загальні положення

1.1. Призначення та застосування Державних санітарних правил для річкових суден (в подальшому Правил).

1.1.1. Дані Правила визначають провідні вимоги до обладнання суднових приміщень і систем життєзабезпечення при проектуванні, будівництві та капітальному ремонті, а також гігієнічні вимоги до утримання суден під час їх експлуатації.

1.1.2. Вимоги Правил розповсюджуються на всі річкові самохідні та несамохідні судна, що експлуатуються на внутрішніх водоймищах, а також на інші плавучі об'єкти, прирівняні до них за винятком:

- військових кораблів та суден;
- риболовецьких суден;
- спортивних суден та човнів.

1.1.3. На несамохідних суднах, що експлуатуються без екіпажу, вимоги Правил, крім окремо обумовлених для них вимог, розповсюджуються тільки відносно суднових відведень та транспортування вантажів.

1.1.4. На суднах змішаного плавання ("річка-море") вимоги Правил стосуються тільки вимог щодо суднових відведень у водоймищах при плаванні у внутрішніх водах. Всі інші вимоги до таких суден повинні відповідати вимогам "Державних санітарних правил для морських суден України".

1.1.5. Дані Правила набувають чинності з дня затвердження.

1.1.6. Технічні проекти суден, які будуть представлені на погодження до установи санітарно-епідеміологічної служби Міністерства охорони здоров'я України після зазначеного строку, повинні бути виправленими у відповідності з вимогами цих Правил.

1.1.7. Судна, побудовані до затвердження цих Правил, повинні бути приведені в відповідність з ними по системах водопостачання, суднових відведень, вентиляції, а також обладнанню суднових приміщень в строки, погоджені судновласником з установами санітарно-епідеміологічної служби в вигляді планових завдань.

1.1.8. З затвердженням цих Правил слід вважати втратившими чинність "Санитарные правила для речных судов СССР" N 4058-85.

1.2. Контроль та відповідальність за додержанням Правил

1.2.1. Відповідальність за додержанням вимог цих Правил покладається на судновласників та установи, що виконують проектування, будівництво і капітальний ремонт суден, а під час експлуатації - на судновласника та безпосередньо на капітана судна.

1.2.2. Контроль за виконанням вимог Правил покладається на установи санітарно-епідеміологічної служби Міністерства охорони здоров'я України, здійснюючих нагляд на об'єктах водного транспорту, а в разі їх відсутності - на санітарно-епідеміологічні установи, на території яких експлуатуються судна.

1.2.3. Міністерства, відомства, юридичні особи, проектні установи, а також підприємства суднобудування та судноремонту зобов'язані інформувати установи санітарно-епідеміологічної служби на водному транспорті про плануємі роботи з проектування, будівництва, переобладнання та ремонту і представляти на розгляд і погодження технічну документацію на виконання зазначених робіт.

1.2.4. Порядок і обсяг подання технічної документації до установ санітарно-епідеміологічної служби Міністерства охорони здоров'я України визначені в Положенні про запобіжний державний санітарний нагляд при проектуванні, будівництві, переобладнанні, ремонті і прийманні в експлуатацію суден, інших об'єктів та споруд, прирівняних до них N. 7.7.4.017-99 від 09.02.99 р.

1.2.5. Установи санітарно-епідеміологічної служби в разі відповідності судна вимогам Правил видають судовій адміністрації (судновласникові) "Суднове санітарне свідоцтво на право плавання" (додаток 1), дійсне на протязі одного року. Експлуатація судна без "Суднового санітарного свідоцтва..." або в разі закінчення строку його чинності не дозволяється.

1.2.6. Відповідальність за зберігання "Суднового санітарного свідоцтва..." та вчасне відновлення строку його чинності покладається на капітана судна.

1.2.7. Відповідальність за вихід судна в плавання без наявності "Суднового санітарного свідоцтва..." покладається на судновласника та капітана судна.

1.2.8. На кожному судні повинні бути слідуючі документи:

- Суднове санітарне свідоцтво на право плавання;
- Санітарний журнал (або окремий розділ в "Єдиній книзі оглядів судна");
- Санітарні правила для річкових суден України;
- Свідоцтво міжнародного зразка про дератизацію чи звільнення від неї;
- Свідоцтво Регістру про дозвіл на перевезення судном певної кількості пасажирів (для пасажирських суден).

1.3. Категорійність суден

1.3.1. Всі судна за станом санітарно-технічного їх обладнання, відповідно до вимог Правил та умов їх експлуатації, поділяються на чотири категорії, а саме:

I категорія - судна, які побудовані або реконструйовані для виконання рейсів тривалістю більше 24 годин;

II категорія - судна, які побудовані або реконструйовані для виконання рейсів тривалістю від 16 годин, але не більше 24 годин;

III категорія - судна, які побудовані або реконструйовані для виконання рейсів тривалістю від 8 годин, але не більше 16 годин;

IV категорія - судна, які побудовані або реконструйовані для виконання автономного плавання тривалістю не більше 8 годин.

Примітка: категорійність роз'їзних суден, суден технічного флоту та швидкісних суден визначається в кожному окремому випадку, враховуючи їх призначення та умови експлуатації.

1.3.2. Відповідальність за експлуатацію суден з порушенням їх категорійності (по більш високій категорії, чим визначено проектом), покладається на судновласника.

Примітка: тимчасова експлуатація судна по більш високій категорії, чим визначено проектом, в кожному окремому випадку повинна бути погоджена з установою санітарно-епідеміологічної служби на водному транспорті порту приписки судна з відміткою про це в Судновому санітарному свідоцтві на право плавання.

1.4. Визначення та термінологія

1.4.1. Судно нового проекту - судно, технічний проект якого подано на погодження до установи санітарно-епідеміологічної служби більше ніж через 3 місяці після набуття чинності цих Правил.

1.4.2. Судно-самохідні та несамохідні судна і споруди, призначені для експлуатації і виробничої діяльності на водному просторі, відповідно до їх конструктивних особливостей.

1.4.3. Самохідне судно - судно, що має двигун для самостійного руху.

1.4.4. Несамохідне судно - судно, що не має двигуна і самостійно рухатися неспроможне.

1.4.5. Швидкісне судно - судно, що має проектну швидкість руху більше 30 км/год.

1.4.6. Допоміжне судно - судно, призначене для виконання допоміжних потреб флоту (пожежні, рятувальні, лоцманські, криголамні, портового флоту і т. інш.).

1.4.7. Наливні судна (танкери) - судна, призначені для транспортування рідких вантажів наливом (сирої нафти та нафтопродуктів всіх видів, інших вогнебезпечних рідин технічного призначення), а також води і харчових продуктів.

- 1.4.8. Вантажо-пасажирське судно, що призначене для перевезення вантажів і не більше 12 пасажирів.
- 1.4.9. Пасажирське - судно, спеціально призначене для перевезення більше 12 пасажирів.
- 1.4.10. Технічного флоту - судно, призначене для днопоглиблюючих робіт і підтримки фарватеру в заданому стані (земснаряди, землесоси, шаланди, мотозавозні і т. інш.).
- 1.4.11. Мале судно - вантажні судна вантажовмістимістю менше 300 т; всі судна довжиною менше 25; буксири та штовхачі з осадкою менше 1 метра.
- 1.4.12. Екіпаж - всі особи, зараховані в штат судна і пов'язані з діяльністю даного судна враховуючи персонал, що обслуговує як екіпаж, так і пасажирів.
- 1.4.13. Пасажири - особи, прийняті на борт судна для їх перевезення і які не виконують ніяких робіт, пов'язаних з експлуатацією судна.
- 1.4.14. Суднові приміщення - всі приміщення, передбачені проектом судна в надбудовах або корпусі судна, які мають певне призначення та обладнання і визначені про це написами (номерама) на кожному із них.
- 1.4.15. Житлові приміщення екіпажу - приміщення, призначені для постійного проживання членів екіпажу.
- 1.4.16. Каюти пасажирів - приміщення, призначені для розташування пасажирів під час рейсів (на пасажирських та вантажо-пасажирських) на судні.
- 1.4.17. Громадські приміщення екіпажу - приміщення для харчування, відпочинку та розваг тільки для членів екіпажу.
- 1.4.18. Громадські приміщення пасажирів - приміщення для харчування, відпочинку, розваг та ігор пасажирів.
- 1.4.19. Приміщення харчоблоку - на судах I і II категорій, а також на всіх пасажирських судах зазначені приміщення, призначені для приготування страв.
- 1.4.20. Вахтові приміщення - приміщення, призначені для відпочинку членів екіпажу, зігрівання страв та харчування членів екіпажу на судах III - IV категорії.
- 1.4.21. Приміщення медичного призначення - приміщення, що забезпечують умови для виконання лікувальних та профілактичних заходів на судні.
- 1.4.22. Санітарно-побутові приміщення - приміщення для побутового обслуговування членів екіпажу та пасажирів, які мають відповідне обладнання згідно до їх призначення.
- 1.4.23. Санітарно-гігієнічні приміщення - приміщення, спеціально обладнані для забезпечення умов додержання членами екіпажу та пасажирями особистої гігієни.
- 1.4.24. Санітарний блок - приміщення санітарно-гігієнічного призначення, що мають в своєму складі унітаз, душ (ванну) та умивальник.
- 1.4.25. Санітарний вузол - приміщення санітарно-гігієнічного призначення, які мають в своєму складі кабіну з унітазом та умивальник.
- 1.4.26. Санітарний одяг (санодяг) - виробничий одяг працівників харчоблоку та персоналу, що має доступ до харчових продуктів при виконанні вантажних робіт з ними.
- 1.4.27. Спеціальний одяг (спецодяг) - виробничий одяг членів екіпажу, що застосовується при виконанні ними судових робіт, пов'язаних з можливим забрудненням, намоканням, переохолодженням чи перегріванням.
- 1.4.28. Виробнича зона - простір висотою до 2000 мм над рівнем площі, де знаходяться постійні робочі місця.
- 1.4.29. Виробничі приміщення - приміщення, призначені для розташування майстерень для ремонту обладнання та пристроїв, для забезпечення стабільної роботи двигунів, механізмів, систем і т. інш.
- 1.4.30. Приміщення енергетичного відділення - приміщення, в яких розташовані судові енергетичні агрегати, котли, двигуни і механізми, що виробляють електроенергію та пар для забезпечення руху судна і роботи систем та пристроїв.
- 1.4.31. Центральний пост управління (ЦПУ) - відокремлене від енергетичного відділення звукоізольоване приміщення, в якому розташовані контрольні прилади, засоби індикації, пристрої для управління судовими двигунами та допоміжними механізмами.

1.4.32. Пост управління вантажними операціями (ПУВО) - відокремлене приміщення, до якого виведені контрольні прилади, засоби індикації та пристрої для управління вантажними операціями на суднах, призначених для транспортування рідинних вантажів та скраплених газів.

1.4.33. Службові приміщення - приміщення, призначені для виконання робіт по керуванню судном, забезпечення зв'язку та контролю за судновими механізмами і системами, а також ведення відповідної документації, пов'язаної з роботою судна.

1.4.34. Адміністративні приміщення - приміщення, призначені для виконання суднових канцелярських робіт по господарській діяльності судна, пов'язаних з вантажними та транспортними операціями.

1.4.35. Кондиціонування повітря - комплекс технологічних засобів обробки повітря, що подається в суднові приміщення і забезпечує підтримання певних мікрокліматичних показників в обслуговуваних приміщеннях.

1.4.36. Кондиціонування літнє - створення комфортних умов повітряного середовища в обслуговуваних приміщеннях через охолодження подаваного повітря та зниження його відносної вологості.

1.4.37. Кондиціонування зимове - створення комфортних умов повітряного середовища в обслуговуваних приміщеннях через нагрівання та зволоження подаваного в приміщення повітря.

1.4.38. Повинно - означає безумовне виконання вимог Правил.

1.4.39. Рекомендується - означає, що дане рішення оптимальне, але для виконання не обов'язкове.

1.4.40. Допустимо - означає, що дане рішення можливе, але воно не являється кращим. Частина перша.

ВИМОГИ, ЩО ПІДЛЯГАЮТЬ ВИКОНАННЮ ПРИ ПРОЕКТУВАННІ, БУДІВНИЦТВІ ТА РЕМОНТІ СУДЕН

2. Суднові приміщення

2.1. Загальні вимоги

2.1.1. Ці Правила передбачають розподіл суднових приміщень на такі групи:

- житлові - каюти та блок-каюти;
- громадські приміщення;
- приміщення харчоблоку;
- санітарні приміщення;
- медичного призначення,
- службові та виробничі приміщення;
- вантажні приміщення;
- приміщення для зберігання матеріалів суднового забезпечення.

2.1.2. Розташування суднових приміщень повинне забезпечувати зручне пересування між ними, вільний прохід до рятувальних засобів і обладнання боротьби за живучість судна.

2.1.3. Взаємне розташування кают і приміщень, в яких здійснюється виробнича діяльність екіпажу, повинне забезпечувати найзручніший шлях між ними.

2.1.4. Не дозволяється використовувати для розміщення кают громадських приміщень, приміщень медичного призначення і приміщення, які не ізольовані від впливу високих і низьких температур, проникнення високих рівнів шуму, випаровувань, газів, неприємних запахів та завищених рівнів вібрації.

2.1.5. Висота суднових приміщень повинна бути не менше 2000 мм.

2.1.6. На дверях всіх приміщень повинен бути напис (номер) про їх призначення.

2.1.7. Використання синтетичних матеріалів у житлових, громадських, службових приміщеннях, а також у приміщеннях медичного призначення, харчоблоків, провізійних коморах та вантажних приміщеннях, призначених для транспортування харчових вантажів, дозволяється тільки таких, які мають на це дозвіл органів охорони здоров'я України.

При цьому обов'язково повинні бути враховані межа допустимого насичення приміщень кожним із матеріалів (кв.м/куб.м і кг/куб.м), а також температурні режими приміщень та мінімальний обмін повітря під час експлуатації приміщень.

2.1.8. Обладнання приміщень залежить від їх функціонального призначення та характеру обладнання відносно ергономічності його та рівня комфортності.

Рівень комфортності обладнання приміщень, рівень автоматизації і ергономічності обладнання на вимогу замовника або за погодженням з ним може змінюватися, але не нижче рівня встановленого цими Правилами.

2.2. Житлові приміщення

2.2.1. На всіх суднах, на яких передбачається постійне перебування членів екіпажу, а також на суднах, на яких передбачається перевезення пасажирів в рейсах тривалістю більше 16 годин, повинні бути передбачені житлові приміщення з відповідною кількістю ліжок.

2.2.2. Для використання як житлові приміщення для членів екіпажу і пасажирів не дозволяється використовувати слідуєчі приміщення:

- що не мають природного освітлення, вентиляції та опалення;
- що призначені для розташування механізмів та вантажів;
- не ізольовані від впливу високих та низьких температур, завищених рівнів шуму та вібрації, електромагнітних полів (радіохвиль), проникання води та пару, запахів і газів, що виділяються працюючими двигунами, котлами та охолоджуючим устаткуванням;
- безпосередньо граничачими з приміщеннями, призначеними для зберігання небезпечних і токсичних матеріалів чи вантажів, які можуть завдати шкоду здоров'ю людини;
- приміщень, які не відокремлені газонепроникними переборками чи палубами від приміщень малярних, акумуляторних, ліхтарних, пожежних станцій або сполучених з ними загальними приміщеннями.

2.2.3. Не дозволяється обладнання житлових приміщень над цистернами для пального без влаштування між ними горизонтального кофердаму висотою не менше 600 мм, а також поряд з такими цистернами без влаштування вертикального кофердаму шириною в одну шпацию.

2.2.4. На нафтоналивних суднах, а також суднах, призначених для транспортування скраплених газів та токсичних вантажів, перевезення пасажирів і обладнання житлових приміщень для них забороняється.

2.2.5. Приміщення для проживання членів екіпажу повинні бути ізольованими від приміщень для пасажирів.

В окремих випадках на пасажирських суднах може бути дозволене проживання обслуговуючого персоналу в пасажирських відсіках, при умові виділення для нього окремих житлових приміщень.

2.2.6. Обладнання виходів із житлових приміщень безпосередньо на відкриту палубу забороняється.

2.2.7. Двері кают не повинні розташовуватися поблизу виходів із приміщень харчоблоку, приміщень медичного призначення та санітарних приміщень.

2.2.8. Житлові приміщення екіпажу

2.2.8.1. На всіх суднах I і II категорій повинні бути передбачені житлові приміщення для членів екіпажу з особистими місцями (ліжками, ліжками-канапами) для кожного із них.

2.2.8.2. На суднах III категорії повинні бути передбачені приміщення відпочинку вахтових членів екіпажу, а при необхідності і для підвахтового складу з місцями для лежання та рундуками для зберігання особистої білизни та одягу.

2.2.8.3. На суднах IV категорії повинні бути передбачені вахтові приміщення з місцями для сидіння з розрахунку на 2/3 кількісного складу екіпажу.

2.2.8.4. Корисний обсяг приміщень для проживання членів екіпажу повинен бути не менше 6 куб.м на кожного із них.

Примітка: корисний обсяг приміщення визначається шляхом виключення із загального обсягу приміщень об'єм меблів, шахт, трубопроводів і кабелів у коробах та повітропроводів, які знаходяться або проходять через приміщення.

2.2.8.5. Кожне житлове приміщення, залежно від його призначення, повинне мати відповідне меблювання та обладнання.

2.2.8.6. Одномісні каюти повинні мати наступне мінімальне обладнання та меблі - ліжко з ширмами із зовнішніх боків і надголовним місцевим освітленням, письмовий стіл, крісло або стілець і табуретку, що складається, полицю для книжок, шафу для одягу (розмірами: по висоті - на висоту приміщення, по ширині - не менше 400 мм, глибиною не менше 500 мм), два крючки для одягу, полицю або шафу для туалетних речей, умивальник з підведенням холодної та гарячої води питної якості, дзеркало із надзеркальним освітленням, розетку для електробритви, держак для графина для води і склянок, загальне та місцеве освітлення (на столі), радіотрансляційні прилади, електровентилятор (при відсутності системи кондиціонування повітря), кошик для паперів, попільницю, штатне місце (рундук) для зберігання індивідуальних рятувальних засобів.

В разі створення особистих санітарних вузлів все обладнання відносно особистої гігієни із приміщення каюти переноситься до приміщень санвузлів.

2.2.8.7. У двомісних каютах їх обладнання подвоюється за винятком письмового стола, місцевого освітлення на ньому, електровентилятора, умивальника і дзеркала до нього, книжкової полиці, кошика для паперів та попільниці.

2.2.8.8. За погодженням з замовником або на безпосередню його вказівку перелік обладнання приміщень кают може бути збільшеним.

2.2.8.9. Вахтові приміщення повинні бути обладнані м'якими диванами чи ліжками з рундуками для зберігання білизни та індивідуальних рятувальних засобів, відповідно кількості підвахтового складу, столом і стільцями, шафами для одягу, умивальником з підведенням холодної та гарячої води питної якості та дзеркалом з наддзеркальним освітленням, держаками для графіну і склянок, гачками для рушників, кошиком для паперів, попільницею.

2.2.8.10. На всіх самохідних суднах, а також на суднах технічного флоту, які не мають систем кондиціонування повітря, вікна (ілюмінатори) житлових і громадських приміщень та зовнішні двері коридорів повинні бути обладнані протимоскітними сітками.

2.2.8.11. У каютах екіпажу слід передбачати обладнання не більше двох спальних місць. Трьох - та чотирьохмісні каюти, як виняток, можуть передбачатися для проживання тимчасового складу екіпажу.

2.2.8.12. Спальні місця слід розташовувати перпендикулярно до борту судна. Розташування ліжок більше ніж у два поверхи забороняється.

2.2.8.13. Розміри ліжкових рам та диванів повинні відповідати діючим стандартам, але відстань між внутрішніми краями огорожень не повинна бути менше 1900 x 600 мм. На малих та швидкісних суднах дозволяється ці розміри зменшувати до 1850 x 600 мм.

2.2.8.14. Ліжка повинні обладнуватися на рівні не нижче 400 мм від палуби, відстань між нижнім і верхнім ліжком та між верхнім ліжком і підволокою повинна бути не менше 750 мм.

2.2.8.15. У випадках розташування ліжок вздовж борту чи зовнішніх стін надбудов між ними і ліжком повинна бути передбачена відстань не менше 75 мм, а борт і стіни мати посилену теплоізоляцію.

2.2.8.16. У каютах командирського складу пропонується крім ліжок встановлювати дивани для відпочинку.

На суднах змішаного плавання (річка-море) дивани необхідно встановлювати обов'язково перпендикулярно до ліжок.

При обладнанні кутових диванів для лежання одна із його частин повинна бути не менше 1900 x 600 мм. Розміри диванів для сидіння не регламентуються.

2.2.8.17. Ширина проходів в каютах між подовжнім боком ліжка і паралельною переборкою чи паралельними ліжками повинна бути не менше 700 мм у одномісній каюті і не менше 800 мм у двомісній.

2.2.8.18. У три- та чотиримісних каютах ширина проходу повинна бути не менше 850 мм. При розташуванні ліжок з одного боку від проходу ширина його може бути зменшена до 750 мм. При цьому зазначена ширина проходу повинна бути забезпечена на протязі 2/3 довжини ліжка.

2.2.9. Житлові приміщення пасажирів

2.2.9.1. На суднах, призначених для перевезення пасажирів, повинні бути передбачені для цього відповідні умови.

2.2.9.2. На суднах I та II категорій для пасажирів повинні бути передбачені каюти відповідної класності зі спальними місцями для кожного.

Обладнання пасажирських кают, в тому числі і туристичного класу, визначається замовником, враховуючи призначення судна та умов його експлуатації.

2.2.9.3. Площа палуб класних кают визначається замовником, але не повинна бути меншою, ніж визначено в таблиці 1.

Мінімальні площі кают для пасажирів на 1 чоловіка (кв.м)

Таблиця 1

Найменування приміщень	Категорійність суден	
	I	II
Каюти люкс	Не нормується	не нормується
Каюти I класу (одномісні)	3,8	3,4
Каюти I і II класу (двомісні з одноярусними ліжками)	2,3	2,0
Каюти II класу (двомісні з двоярусними ліжками)	1,6	1,6
Каюти туристичного класу (виключно для чотиримісних)	1,6	1,1

2.2.9.4. На суднах III категорії обладнання кают для пасажирів та їх кількість визначається замовником.

При обладнанні пасажирських кают повинні бути передбачені умови для задовільного відпочинку пасажирів під час їх перебування на судні.

Для позакаютних пасажирів повинні бути передбачені пасажирські салони, обладнані місцями для зручного сидіння за кількістю всіх зазначених пасажирів.

2.2.9.5. При обладнанні на суднах III категорії пасажирських кают їх площа повинна бути не меншою площі, передбаченої для кают II класу суден II категорії, а площа на кожного пасажирів в пасажирських салонах не повинна бути меншою площі, передбаченої для місць в каютах туристичного класу на суднах II категорії.

2.2.9.6. На суднах III та IV категорій можуть передбачатися пасажирські місця на відкритих палубах, які повинні бути обладнані місцями для сидіння, тентами та огороженням з бортових сторін.

Такі місця можуть використовуватися для перевезення пасажирів тільки в літню пору року.

2.2.9.7. Кількість палубних пасажирів визначається з розрахунку 1,2 кв.м на 1 чоловіка площі палуби. Відстань між рядами лав чи крісел повинна бути не меншою 660 мм.

2.2.9.8. На паромах та пасажирських переправах, де тривалість рейсів в один бік не перевищує 30 хвилин, обладнання пасажирських приміщень не обов'язкове, але повинні передбачатися місця для сидіння та тенти для захисту від негоди та сонця.

2.3. Громадські приміщення

2.3.1. Загальні вимоги

2.3.1.1. На усіх суднах для забезпечення умов харчування та відпочинку членів екіпажу та пасажирів повинні передбачатися громадські приміщення.

2.3.1.2. Номенклатура, склад та площа громадських приміщень залежать від категорійності суден, кількості членів екіпажу і пасажирів, умов та характеру експлуатації суден.

2.3.1.3. Громадські приміщення слід розташовувати, групуючи окремими комплексами, які не завдавали б шкідливого впливу на житлові приміщення.

Громадські приміщення, суміжні із житловими, повинні бути добре звукоізовані.

2.3.1.4. Входи до громадських приміщень екіпажу та пасажирів необхідно обладнувати лише із внутрішніх приміщень (коридорів).

2.3.1.5. Біля входів до громадських приміщень повинне передбачатися обладнання вішалок для верхнього одягу та головних уборів.

2.3.1.6. Поряд з приміщеннями для харчування пропонується обладнувати умивальники з електрорушниками.

2.3.2. Громадські приміщення для екіпажу

2.3.2.1. Громадські приміщення для членів екіпажу повинні обладнуватися окремо від громадських приміщень для пасажирів.

2.3.2.2. На суднах I та II категорій повинні передбачатися наступні громадські приміщення: для харчування (кают-компанії для командного складу і їдальні для інших членів екіпажу) і приміщення для відпочинку (салони для відпочинку командного складу та салони для рядового складу екіпажу).

2.3.2.3. На суднах III категорії приміщення для харчування можуть бути об'єднані в одному приміщенні при умові їх розмежування на суміжних площах.

У випадках, коли передбачено використовувати приміщення для харчування і як приміщення для відпочинку, їх площа повинна бути збільшена із врахуванням необхідності розташування додаткових меблів та обладнання.

2.3.2.4. Мінімальна площа палуби на кожне місце в кают-компаніях повинна бути 1,1 кв.м, в їдальнях команди - 0,9 кв.м.

2.3.2.5. На суднах IV категорії, на яких передбачено харчування екіпажу безпосередньо на судні, слід передбачити обладнання господарської каюти для підігрівання страв, їх зберігання та умови для харчування одноразово не менше половини кількості екіпажу.

2.3.2.6. Ширина обідніх столів повинна бути не менше 600 мм. Для столів, з місцями для харчування тільки з одного боку, допускається їх ширина 500 мм.

Довжина стола на кожне місце для харчування повинна бути не менше 600 мм.

Вільна відстань для проходів між стільцями біля столів повинна бути не менше 600 мм.

2.3.2.7. На суднах з екіпажем більше 15 чоловік повинні передбачатися приміщення для відпочинку.

Площа таких приміщень повинна бути не меншою 1/2 площі їдальні.

2.3.2.8. На суднах з екіпажем меншим 15 чоловік окремі приміщення для відпочинку екіпажу можуть не обладнуватися, а використовуватися приміщення їдалень (господарських кают) за умови відповідного їх пристосування для такої цілі.

2.3.3. Громадські приміщення для пасажирів

2.3.3.1. В залежності від категорійності, умов експлуатації та пасажировмістимості на пасажирських суднах повинні бути передбачені громадські приміщення для забезпечення харчування та відпочинку пасажирів.

2.3.3.2. Громадські приміщення для пасажирів повинні бути відокремленими від приміщень екіпажу і розташовуватися у найбільш світлих та зручних приміщеннях надбудов судна.

2.3.3.3. На суднах I та II категорій для забезпечення умов харчування пасажирів повинні передбачатися ресторани, кафе, буфети, бари.

Ресторани і кафе повинні забезпечувати одночасне харчування не менше 50% кількості каютних пасажирів на судні.

2.3.3.4. На суднах, що виконують туристичні рейси, кількість місць в ресторанах і їдальнях повинна забезпечувати одночасне харчування не менше 50% загальної кількості пасажирів (відпочиваючих).

2.3.3.5. На суднах III категорії обладнання приміщень ресторанів пропонується, але при їх недоцільності необхідно передбачати обладнання кафе, барів або буфетів.

2.3.3.6. На суднах IV категорії, виконуючих прибережні рейси більше 2-х годин, необхідно передбачати обладнання буфетів для продажу напоїв, кондитерських виробів, морозива.

2.3.3.7. При обладнанні буфетів, в залежності від площі та технологічного забезпечення, в кожному окремому випадку обсяг послуг та асортимент реалізуємих продуктів погоджується установою санітарно-епідеміологічної служби порту приписки судна.

2.3.3.8. При обладнанні приміщень для харчування пасажирів слід передбачати на кожне місце: для ресторанів - 1,2 кв.м, кафе - 1,0 кв.м, для буфетів, барів - 0,5 кв.м.

2.3.3.9. Залежно від призначення судна, його категорійності та умов експлуатації на замовлення судновласника повинні передбачатися приміщення для відпочинку пасажирів (салони для відпочинку, музичні салони, салони для ігор і інші).

2.3.3.10. Перелік приміщень для відпочинку, їх площа та обладнання зазначається у технічному завданні і специфікації технічного проекту.

2.3.3.11. Незалежно від обладнання приміщень для відпочинку пасажирів на суднах I та II категорій на відкритих палубах слід передбачати обладнання соляріїв, аераріїв, плавальних басейнів.

2.3.3.12. Ділянки палуб, передбачених для соляріїв та аераріїв, повинні бути обладнані лавами, кріслами, шезлонгами і мати площу не менше 0,5 кв.м на кожного пасажирів від 2/3 загальної кількості пасажирів.

2.3.3.13. При проектуванні плавальних басейнів, їх обладнання і умови експлуатації обумовлюються вимогами відповідних санітарних правил і судовими умовами їх експлуатації.

2.3.3.14. Незалежно від категорійності суден при їх експлуатації на туристичних рейсах і як суден для відпочинку, обладнання соляріїв та аераріїв обов'язкове.

У випадках відсутності плавальних басейнів у місцях обладнання соляріїв та аераріїв пропонується обладнювати душові кабінки напіввідкритого типу з підведенням холодної та гарячої води.

2.4. Приміщення харчового блоку

2.4.1. Загальні вимоги

2.4.1.1. В залежності від кількості екіпажу та пасажирів, тривалості рейсів і умов експлуатації судна повинні бути визначені і відповідно обладнані приміщення для приготування їжі і зберігання харчових продуктів.

2.4.1.2. Приміщення для приготування їжі і приміщення для зберігання харчових продуктів повинні розташовуватися в одному комплексі (на одній палубі, у даному районі, на суміжних палубах).

2.4.1.3. Планування приміщень харчового блоку повинне створювати зручні умови для забезпечення послідовності виконання технологічних процесів обробки харчових продуктів та приготування готових страв.

Повинна бути виключена можливість зустрічі потоків сировини і готових страв, чистого та використаного посуду.

Готові страви із камбуза до їдалень не повинні доставлятися по відкритих палубах та коридорах загального користування.

2.4.1.5. При розташуванні приміщень камбуза та їдалень на різних палубах повинні передбачатися підйомники (ліфти).

Така вимога відноситься і до випадків розташування камбуза і провізійних комор на різних палубах.

2.4.1.6. Палуба приміщень харчоблоку повинна бути покрита неслизьким, вологонепроникним матеріалом і мати достатній уклін у бік отворів (шпигатів) стічної системи для забезпечення постійного видалення стоків, що створюються в приміщеннях під час обробки харчових продуктів та прибирання приміщень.

2.4.1.7. Переборки приміщень харчоблоку повинні бути облицьовані вологостійким покриттям світлих тонів та гладкою поверхнею, яка сприяє легкому очищенню, змиванню та дезінфекції.

2.4.1.8. Підволок, технологічне обладнання, трубопроводи, короби повітропроводів та магістральних електрокабелів повинні бути пофарбовані світлою фарбою, допущеною для використання в приміщеннях харчоблоку.

2.4.1.9. Приміщення харчоблоку повинні надійно бути теплоізовані в разі їх розташування поряд з приміщеннями, в яких має місце надмірне тепловиділення.

2.4.1.10. Вікна (ілюмінатори) і зовнішні двері повинні бути обладнані протимоскітними сітками.

2.4.1.11. Вхід до приміщень харчоблоку не повинен розташовуватися поряд із санітарними вузлами, побутовими, громадськими приміщеннями та приміщеннями медичного призначення.

2.4.1.12. У приміщеннях харчоблоку повинні бути встановлені вентиляюємі шафи для зберігання спеціального одягу працівників блоку, а також шафи для зберігання прибирального інвентарю.

2.4.1.13. Усі приміщення повинні бути забезпечені відрами з педальним закриттям для збирання відходів, що створюються під час технологічної обробки продуктів або обладнані сміттепроводи для відведення відходів до загального збірного бачка.

2.4.2. Камбуз

2.4.2.1. На судах IV категорії та швидкісних судах приміщення камбузів можуть не обладнуватися, але при цьому в приміщеннях для відпочинку членів екіпажу повинні бути створені умови для зберігання та підігрівання їжі, приготування кип'ятку і належні умови для харчування.

2.4.2.3. На пасажирських і туристичних судах при кількості членів екіпажу та пасажирів понад 200 чоловік повинні обладнуватися окремі приміщення камбузів для членів екіпажу і пасажирів.

Приміщення камбузів повинні бути обладнані тепловим та технологічним обладнанням, що забезпечуватиме умови для обробки сирих продуктів і виготовлення страв.

Виконання технологічних процесів обробки сировини і виготовлення страв повинні бути максимально механізовані.

2.4.2.5. За мінімальними вимогами камбузи повинні мати наступне обладнання: плиту, розробний стіл з покриттям із нержавіючої сталі, роздавальний стіл, водопідігрівач безперервної дії, мийку з двома відділеннями для миття камбузного посуду і інвентарю, рукомийник для персоналу, шафу і полиці для зберігання посуду та інвентарю.

Розробний стіл повинен бути довжиною не менше 1500 мм, шириною 750 мм, висотою 850 мм. Роздавальний стіл повинен бути не менше 600 x 800 мм.

Примітка: на малих судах і судах IV категорії допускається зменшення розмірів столів, але це не повинно погіршити умови обробки сировини і приготування страв.

2.4.2.6. Необхідність додаткового обладнання приміщень камбуза технологічним обладнанням в більшому обсязі визначається кількістю членів екіпажу та пасажирів, призначенням та умовами експлуатації суден.

2.4.2.7. При кількості екіпажу та пасажирів понад 200 чоловік обов'язково повинні бути встановлені харчоварні котли закритої конструкції (автоклавної типу), електросковороди та хлібопекарні печі для випікання хліба безпосередньо на судні.

2.4.2.8. Все технологічне обладнання камбузів повинне бути розбірним і забезпечувати легке його очищення та миття після використання.

2.4.2.9. Для зберігання денного запасу продуктів на камбузах повинні передбачатися приміщення видаткових комор, обладнаних шафами або ларями для сухих продуктів і охолоджуючим обладнанням для зберігання продуктів, які швидко псуються (холодильні шафи).

Установка холодильників побутового типу допускається на суднах із кількістю екіпажу до 15 чоловік.

2.4.2.10. Площа приміщень камбузів визначається із врахуванням кількості членів екіпажу і пасажирів, необхідного технологічного обладнання, його габаритів та відстаней для зручного проходу між ними.

2.4.2.11. Ширина проходів між технологічним обладнанням камбузів повинна відповідати технічним умовам по його експлуатації, але не може бути меншою слідуючої:

- перед переднім боком плити, хлібопекарної печі та електросковороди - 1000 мм;
- перед виробничими столами, харчоварними котлами, електрокип'ятильниками та іншим обладнанням при одному працюючому - 800 мм, при двох і більше працюючих - 1000 мм.

На малих суднах ширина проходів біля плити може бути зменшена до 800 мм, а біля іншого обладнання - до 600 мм.

2.4.2.12. Камбузні плити повинні розташовуватися таким чином, щоб три їх боки мали доступ для обслуговування.

На камбузах, передбачених для обслуговування тільки членів екіпажу (не пасажирських), допускається доступ до плити забезпечувати лише з двох боків.

2.4.2.13. Енергозабезпечення камбузних плит дозволяється тільки електричне або газове. Бокові та нижні поверхні плит, а також харчоварних котлів, хлібопекарських печей та кип'ятильників повинні бути теплоізовані таким чином, щоб на їх поверхнях температура була не вищою 45 град. С.

2.4.2.14. Приміщення камбузів повинні бути забезпечені холодною та гарячою водою від системи питного водопостачання.

У випадках відсутності гарячого водопостачання повинне бути передбачене обладнання для підігрівання води на потреби камбуза.

2.4.2.15. Всі приміщення камбузів повинні бути обладнані шпінгатами стічної системи для сталого відведення з палуб приміщень стоків, що створюються під час виконання технологічних процесів приготування їжі та вологому прибиранні.

2.4.2.16. На камбузах повинні бути відведені місця для зберігання кухонного посуду. Посуд повинен мати достатню ємкість для запобігання виливання рідких страв під час хитавиці в рейсі.

2.4.2.17. На камбузі може використовуватися посуд, виготовлений із нержавіючої сталі, чавуну, алюмінію, та сталевий нелужений, із цинкової сталі (ємкості для короткочасного зберігання питної води, посуд для короткочасного зберігання сухих сипучих продуктів).

Забороняється використовувати емальований посуд. Не дозволяється користуватися луженим посудом, з відбитими краями, щербинами, дефектами полуди, тріщинами.

2.4.2.18. Камбуз повинен мати два виходи: на відкриту палубу та внутрішній коридор. У разі неможливості обладнання виходу на відкриту палубу створюються виходи до внутрішнього коридору і приміщення їдальні.

2.4.3. Обробні

2.4.3.1. На пасажирських та туристичних суднах I та II категорій поряд з приміщеннями камбузів повинні передбачатися приміщення для виконання в них технологічних процесів по обробці сировини та продуктів харчування.

2.4.3.2. На суднах III та IV категорій, де передбачено обладнання камбузів, і обробка харчових продуктів виконується безпосередньо в приміщенні камбуза на одному розробному столі, повинен бути комплект розробних дошок для кожного виду продуктів (сирих: м'яса, риби, овочів; варених: м'яса, риби, овочів; квашених овочів та оселедців, хліба).

Розробці дошки повинні бути відповідно промарковані з торцевого боку і використовуватися тільки за призначенням.

2.4.3.3. Залежно від кількості членів екіпажу та пасажирів, а також від умов і характеру організації харчування слід передбачати належні площі та обладнання обробних.

При кількості членів екіпажу і пасажирів до 100 чоловік - одна обробна із трьома розробними столами, при кількості до 200 чоловік - дві обробні: для м'яса і риби та для овочів: понад 350 чоловік - три обробні: для м'яса і риби, овочів і для холодних закусок. У разі виготовлення кондитерських виробів необхідно для цього передбачати окреме приміщення, що має відповідне обладнання.

2.4.3.4. Обробні повинні бути обладнані універсальними машинами для механізації технологічних процесів обробки харчових продуктів (м'ясорубки, картоплечистки і інш.).

2.4.3.5. В обробних, де передбачено обробку продуктів, які швидко псуються, повинні бути встановлені холодильні секційні шафи для окремого зберігання продуктів та напівфабрикатів.

2.4.3.6. Розробці столи повинні мати поверхні із нержавіючої сталі без з'єднань.

Для обробки м'яса, риби розробні столи повинні мати ванни для розморожування м'яса і риби.

2.4.3.7. Ширина вільних проходів біля розробних столів в приміщеннях обробних повинні бути не менше 600 мм при одному працюючому і не менше 700 мм при декількох працюючих в цьому приміщенні.

2.4.4. Роздавальні (буфетні)

2.4.4.1. На суднах I, II та III категорій, залежно від характеру організації харчування членів екіпажу та пасажирів, повинне передбачатися обладнання роздавальних чи буфетних для роздачі їжі безпосередньо споживачам.

2.4.4.2. На суднах I, II та III категорії для організації харчування членів екіпажу повинні бути обладнані буфетні для роздачі їжі та миття посуду.

В залежності від кількості членів екіпажу і передбаченні харчування в кают-компанії та їдальні, окремо слід передбачати і два приміщення (буфетної кают-компанії і буфетної їдальні команди). У разі обладнання єдиної їдальні може передбачатися і одна буфетна.

2.4.4.3. На суднах IV категорії і деяких суднах III категорії за умови видачі їжі безпосередньо із приміщення камбуза обладнання самостійних буфетних не обов'язкове, але повинні бути обладнані роздавальні столи і створені умови для миття та зберігання столового посуду без погіршення умов праці в камбузах.

2.4.4.4. На пасажирських суднах, де харчування пасажирів здійснюється в ресторанах і їдальнях, повинні бути обладнані роздавальні, які б забезпечували сервування столів, роздавання їжі та збирання використаного посуду і столових приладів.

При значній відстані приміщень роздавальних від камбузів, вони повинні бути обладнані мармітами для підігрівання страв та охолоджуючим обладнанням для охолодження страв і напоїв відповідно з такою необхідністю.

2.4.5. Сервувальні

2.4.5.1. На пасажирських та туристичних суднах I категорії поряд з ресторанами повинні бути обладнані приміщення сервувальних для зберігання чистого посуду та столової білизни. Приміщення сервувальних повинні мати безпосередній вихід до приміщення ресторану.

Площа приміщень повинна забезпечувати зручне розташування обладнання та меблів - (шафи, полиці, столи і інш.) і вільні проходи між ними, які повинні бути не менше 800 мм.

2.4.5.2. На пасажирських суднах II та III категорії, де сервувальні можуть розташовуватися безпосередньо в приміщеннях ресторанів і їдалень, площа цих приміщень повинна бути збільшена для розташування меблів та обладнання сервувальних.

2.4.5.3. Миття столового посуду в приміщеннях сервувальних забороняється.

В приміщеннях сервувальних може виконуватися миття скляного посуду тільки при умові обладнання подвійних ванн з підведеною холодною та гарячою водою.

2.4.6. Посудомийні

2.4.6.1. На пасажирських та туристичних суднах I та II категорій повинні передбачатися окремі приміщення для миття столового посуду пасажирів і екіпажу.

2.4.6.2. На суднах, де передбачено обладнання буфетних кают-компаній і їдалень екіпажу, миття столового посуду повинне виконуватися в цих приміщеннях.

2.4.6.3. Для забезпечення поточності руху столового посуду і запобігання зустрічі використаного та чистого посуду, посудомийні повинні бути обладнані окремими вікнами для приймання та видачі посуду.

2.4.6.4. Площа та обладнання посудомийних приміщень визначаються відповідно з кількістю екіпажу та пасажирів, розмірами та розташуванням обладнання.

Вільний простір перед робочими місцями, посудомийними машинами і робочим столом не повинні бути меншими: при одному робочому місці - 600 - 900 мм; при двох і більше - 800 - 1000 мм.

2.4.6.5. Посудомийні повинні бути обладнані столами для чистого та використаного посуду, трьохсекційними мийними ваннами з підведеною холодною і гарячою (не нижче 65 град. С) водою питної якості, сушильними шафами для зберігання м'яких засобів та виробничих належностей, контейнерами з кришками і педальними пристроями для збирання залишків їжі.

2.4.6.6. При кількості членів екіпажу та пасажирів більше 100 чоловік в посудомийних, незалежно від обладнання відповідно п. 2.4.6.5, повинні бути установлені дві посудомийні машини певної продуктивності відносно кількості членів екіпажу і пасажирів.

2.4.7. Буфети

2.4.7.1. На всіх пасажирських та туристичних суднах, виконуючих рейси тривалістю більше 4 годин, повинні бути обладнані (відповідно зі специфікою замовника) приміщення для буфетів.

2.4.7.2. Площа приміщень та їх обладнання визначаються залежно від кількості пасажирів, тривалості рейсів та асортименту передбаченої для реалізації продукції.

2.4.7.3. Буфети, де передбачається реалізація тільки напоїв та сухих кондитерських виробів, повинні бути обладнані шафою (вітринною) для зберігання продуктів, побутовим холодильником, розробним столом і окремою раковиною для миття рук персоналу та склянок.

2.4.7.4. На пасажирських та туристичних суднах, де в буфетах передбачається реалізація холодних та гарячих закусок, повинні бути обладнані приміщення для виготовлення холодних та гарячих закусок, приміщення для зберігання харчових продуктів і напоїв і окреме приміщення для тари.

Такі буфети повинні мати наступне обладнання:

- трьохсекційну мийку для миття посуду з підведенням холодної та гарячої води питної якості;
- кип'ятильник безперервної дії для виробничих та питних потреб;
- холодильник для зберігання продуктів, які швидко псуються, та охолодження напоїв;
- умивальник з підведенням холодної та гарячої води питної якості;
- відро з кришкою і педальним пристроєм для збирання харчових залишків та сміття.

2.4.8. Провізійні комори

2.4.8.1. На всіх суднах, на яких передбачається постійне харчування членів екіпажу та пасажирів і приготування їжі, повинні бути забезпечені умови для зберігання харчових продуктів і продовольчої сировини.

2.4.8.2. На суднах I, II та III категорій з кількістю екіпажу менше 25 чоловік для зберігання продуктів, які швидко псуються, повинна бути передбачена охолоджуєма комора чи холодильник шафа. Для зберігання інших продуктів на цих суднах повинна бути передбачена неохолоджуєма комора (шафа, ларь).

2.4.8.3. На суднах I, II та III категорії з кількістю членів екіпажу і пасажирів до 250 чоловік повинні передбачатися наступні провізійні комори:

- охолоджуємі - для м'яса; риби; молочних продуктів і м'ясної гастрономії; фруктів, овочів та напоїв;

- неоохолоджуємі - для сухих продуктів, хліба і окремо - для тари.

Примітка: залежно від кількості екіпажу і пасажирів та умов експлуатації судна допускається заміна охолоджуємих комор холодильними шафами і морозильниками відповідного обсягу.

2.4.8.4. На суднах I та II категорій з кількістю членів екіпажу і пасажирів більше 250 чоловік повинні бути передбачені слідуючі провізійні комори:

- охолоджуємі - для м'яса і м'ясопродуктів; для риби і рибних продуктів; для масла, жирів, яєць, молочних продуктів; для овочів, фруктів та напоїв; для копченостей та ковбасних виробів;

- неоохолоджуємі - для сухих продуктів (круп, борошна, макаронів, солі, цукру; для хліба та борошняних виробів; для тари).

2.4.8.5. Провізійні комори повинні мати водостійке покриття палуб (керамічні плитки), переборок та підволоку, що добре піддавалося б очищенню і змиванню та були стійкими до впливу дезинфікуючих речовин.

Матеріали, що використовуються для покриття внутрішніх поверхонь провізійних комор, повинні мати дозвіл Міністерства охорони здоров'я України на використання їх саме для таких цілей.

2.4.8.6. Всі провізійні комори повинні мати відповідний уклін палуби та шпігатну систему, які забезпечували б повне осушення палуб при їх змиванні.

2.4.8.7. При обладнанні провізійних комор, особливо охолоджуємих, необхідно суворо дотримуватися технологічних вимог до виконання теплоізолюючого покриття, запобігаючи його герметизацію до остаточного затвердіння клеючих матеріалів.

2.4.8.8. Всі провізійні комори повинні бути обладнані зовнішніми показниками температури і, крім того, в кожній коморі безпосередньо повинні бути спиртові термометри (ртутні - забороняються).

2.4.8.9. Дверні запорні пристрої провізійних комор повинні відчинятися як з зовні, так і з середини, та мати стопор для утримання дверей у відкритому стані.

2.4.8.10. У випадках постійного знезараження повітря в провізійних коморах за допомогою озону чи бактерицидних ламп на кожній такій коморі повинні бути встановлені світлові табло, що сповіщають про роботу генератора озону чи бактерицидної лампи і заборону входу до комори до їх вимкнення.

2.4.8.11. Провізійні комори слід розташовувати у одному блоці на одній палубі. При розташуванні приміщень провізійних комор на різних палубах з камбузом вони повинні розташовуватися одне над другим. У таких випадках вони повинні сполучатися шахтами з підйомником (ліфтом).

2.4.8.12. У тамбурах провізійних комор повинні бути створені умови для розрубання туш, а також підведена холодна та гаряча вода для миття комор і встановлено умивальник.

2.4.8.13. Крюччя для підвішування м'яса та риби, штанги та інша металева фурнітура в провізійних коморах повинні бути виготовлені із антикорозійних матеріалів або мати відповідне захисне покриття, що запобігатиме ржавінню металів.

2.4.8.14. Штанги для підвішування м'яса повинні розташовуватися так, щоб при нормальному положенні судна була виключена можливість торкання туш між собою, переборками і палубами.

2.4.8.15. Комори для зберігання сухої провізії повинні бути обладнані шафами, ларями, стелажми. Шафи повинні мати отвори для їх вентиляції (особливо для хліба). Нижня полиця шафи чи стелажу повинна розташовуватися на відстані від палуби не менше ніж 350 мм.

2.4.8.16. Розташування обладнання провізійних комор та зберігаємої провізії повинні забезпечувати вільні проходи не менше 650 мм, а на малих суднах не менше 350 мм.

2.4.8.17. Трапи, що ведуть до провізійних комор, повинні мати поручні по обидва боки і уклін від 45 град. до 55 град.

2.4.8.18. Головний прохід до провізійних комор повинен бути ізольований від інших приміщень. Ширина головного проходу в блоці провізійних комор повинна бути не менше 1000 мм для забезпечення вільного перенесення провізії у будь-якій тарі.

Забороняється розташовувати вхід до комор поряд або навпроти входів до санітарно-гігієнічних приміщень та приміщень медичного призначення.

2.4.8.19. Мінімальна розрахункова площа провізійних комор повинна розраховуватися:

$$S_{\text{мін}} = C \times S_{\text{ван}}, \text{ де:}$$

C - коефіцієнт завантаження (таблиця 2);

S_{ван} - вантажна площа комор в кв.м.

Коефіцієнти завантаження

Таблиця 2

Вантажна площа, кв.м	Коефіцієнт збільшення площі	
охладжуваних	неохладжуваних	
До 2,6	2,0 - 2,2	1,8 - 2,0
2,6 - 4,0	1,8 - 2,1	1,6 - 1,9
4,0 - 6,0	1,6 - 1,9	1,5 - 1,7
6,0 - 10,0	1,4 - 1,7	1,4 - 1,6
10,0 - 16,0	1,3 - 3,5	1,2 - 1,4

Примітка: коефіцієнт "С" - це коефіцієнт збільшення площі комор на проходи, відстані між обладнанням та переборками і охолоджуючими батареями. Більше значення слід рахувати як пропонуємо, а менше - як допустиме.

$$S_{\text{ван}} = \frac{P \cdot R}{K}, \text{ де:}$$

P - добова розрахункова норма продуктів на 1 людину в кг (таблиця 3);

K - норма завантаження, кг/кв.м (таблиця 3);

R - кількість раціоно-днів.

$$R = A \cdot N, \text{ де:}$$

A - автономність плавання відповідно із категорійністю за проектом або найбільший період часу між черговими поповненнями запасів провізії;

N - кількість членів екіпажу та пасажирів за проектом.

Добова норма провізії та норма завантаження

Таблиця 3

Найменування провізії та умови зберігання	Добова норма "Р"	Норма завантаження	
кг/кв.м	кг/куб.м		
Сумісне зберігання продуктів, які швидко псуються	0.8	250	125
М'яса та птиці	0.25	250	125
Риби	0.2	300	150
Масла та жирів	0.12	300	150
Яєць та молочних продуктів	0.2	300	150
Сумісне зберігання мокрої провізії, овочів, картоплі, фруктів, напоїв	1.8	400	200
Мокрої провізії	0.6	400	200

Овочів, картоплі, фруктів та напоїв	1.4	400	200
Овочів та картоплі	0.8	400	200
Овочів	0.4	400	200
Картоплі	0.4	400	200
Сухої провізії та борошна	1.0	300	150
Сухої провізії	0.4	250	125
Борошна	0.6	1000	500

2.4.8.20. Не знижуємий запас провізії для суден I та II категорій повинен передбачатися на 3 доби.

Для суден III та IV категорій незнижуємий запас провізії не передбачається.

2.4.8.21. Площа комори для тари не повинна бути меншою 5 кв.м.

2.4.8.22. Температурні режими умов зберігання провізії з урахуванням строків їх зберігання повинні відповідати зазначеному в таблиці 4.

2.4.8.23. Встановлення будь-якого рефрижераторного обладнання (крім охолоджуючих батарей та повітроохолоджувачів) безпосередньо у приміщенні провізійних комор забороняється.

Режими зберігання провізії

Таблиця 4

Найменування комор та провізії	Температурний режим К град. (С град.)	
При зберіганні до 1 місяця	При зберіганні більше 1 місяця	
1	2	3
Продукти, які швидко псуються, при сумісному зберіганні	269 (-4)	-
М'яса та риби	265 (-8)	258 (-15)
Охолодженого м'яса та копченостей	від 271 (-2) до 273 (0)	
Масла та жирів	271 (-1)	269 (-4)
Глибозаморожені продукти (морозиво, овочі, фрукти і інш.)	255 (-18)	255 (-18)
Квашених та консервованих продуктів	273 (0)	273 (0)
Фруктів, овочів	277 (+4)	275 (+2)
Напоїв	від 277 (+4) до 279 (+6)	від 277 (+4) до 279 (+6)
Комори розморожування	від 273 (0) до 289 (+16)	-
Сухої провізії	не охолодж.	від 281 (+8) до 283 (+10)

2.5. Санітарно-побутові приміщення

2.5.1. Пральні

2.5.1.1. На всіх суднах з кількістю екіпажу 10 і більше чоловік для прання особистої білизни членів екіпажу та спеціального одягу повинні бути обладнані приміщення пралень.

Прання та обробка загальносуднової білизни (постільного, столового і інш.) на борту судна не здійснюється, якщо це не передбачається замовником у проекті судна.

2.5.1.2. Площа приміщень пралень визначається відповідно з кількістю членів екіпажу, потужності та габаритами обладнання, а також функціональними відстанями між обладнанням.

Ширина проходів у пральні між пральними машинами, кип'ятильниками або іншим обладнанням та переборками повинна бути не меншою 600 мм.

2.5.1.3. Пральні повинні бути обладнані пральними машинами (окремо для білизни і спеціального одягу), мати підводку холодної та гарячої води (температурою не менше 70 град. С).

У разі відсутності системи гарячого водопостачання повинен бути обладнаний водопідігрівач (кип'ятильник) відповідної потужності.

2.5.1.4. Крім обладнання пралень машинами для механічного прання, повинні бути передбачені умови і для прання вручну.

2.5.1.5. Переборки та підволоки приміщень пралень повинні бути теплоізовані і покриті водонепроникними матеріалами та пофарбовані фарбою світлих відтінків. Переборки пропонується на висоті 1.2 м покрити метлахськими чи кахельними плитками або подібними матеріалами.

2.5.1.6. Палуба приміщень пралень повинна бути покрита водостійким, не слизьким матеріалом та мати уклін до шпигатів для забезпечення постійного стоку виробничих стоків та при митті приміщень.

2.5.1.7. Приміщення пралень повинні мати достатнє штучне освітлення і вентиляцію відповідно з нормативними вимогами.

2.5.1.8. Поряд з приміщеннями пралень повинні бути передбачені приміщення для сушіння білизни та спеціального одягу, які повинні бути обладнані пристроєм для підігрівання повітря до 45 град. С, для розвішування білизни і одягу, а також штучне освітлення та вентиляцію.

Площа приміщень повинна бути не меншою 1 кв.м - для суден з екіпажем до 10 чоловік; для суден з екіпажем до 30 чоловік - 2 кв.м; для суден з екіпажем більше 30 чоловік - 3 кв.м.

2.5.2. Приміщення для зберігання білизни

2.5.2.1. На всіх суднах повинні бути передбачені умови для зберігання чистої та використаної білизни.

На суднах I та II категорій повинні бути передбачені приміщення для зберігання чистої та використаної постільної білизни.

На суднах III та IV категорій слід передбачати обладнання шаф для зберігання різних видів білизни.

2.5.2.2. Приміщення (шафи) повинні розташовуватися поблизу приміщень, які використовуються за певним призначенням (каюти, їдальні, ресторани і інш.).

2.5.2.3. На суднах, призначених для перевезення пасажирів та туристичних рейсів, приміщення для зберігання білизни для членів екіпажу та пасажирів повинні бути окремими.

2.5.3. Приміщення для зберігання спеціального одягу

2.5.3.1. На суднах I та II категорій повинні передбачатися приміщення (шафи) для зберігання робочого одягу палубної та машинної команд, а також приміщення для сушіння та зберігання штормового одягу.

2.5.3.2. На суднах III та IV категорій повинні передбачатися шафи для зберігання робочого одягу для кожного члена екіпажу. Шафи повинні бути на висоту приміщення, глибиною не менше 350 мм і шириною 300 мм.

2.5.3.3. Спеціальний одяг працівників харчового блоку повинен зберігатися поряд із приміщеннями харчоблоку, але окремо від спецодягу інших виробничих категорій або безпосередньо на робочих місцях у вентильованих шафах.

2.5.4. Приміщення побутового обслуговування

2.5.4.1. На суднах, призначених для пасажирських перевезень і туристичних рейсів з кількістю пасажирів більше 150 чоловік, повинні передбачатися приміщення для зберігання поклажі пасажирів, обладнані стелажми та захищені від проникання до них

гризунів, а підволока та стіни покриті матеріалами чи пофарбовані у світлі відтінки, стійкі до миючих та дезинфікуючих речовин.

2.5.4.2. На всіх пасажирських та туристичних суднах, виконуючих рейси понад 3 доби, повинні передбачатися приміщення для перукарень.

2.5.4.3. Приміщення перукарень повинні розташовуватися так, щоб доступ до них мали всі пасажирів безпосередньо із коридору.

2.5.4.4. Площа приміщення перукарні повинна визначатися із розрахунку 4 кв.м на одне крісло.

2.5.4.5. Приміщення перукарні повинне мати гладке покриття стін та підволоку світлих відтінків і палубу, покриту лінолеумом або подібним гігієнічним матеріалом.

Приміщення повинне бути обладнане умивальником з підведенням холодної і гарячої води, та змішувачем з ліктьовим краном.

2.5.4.6. На побажання замовника судна перелік побутових послуг може бути збільшений.

2.6. Санітарно-гігієнічні приміщення

2.6.1. Загальні положення

2.6.1.1. На всіх суднах, на яких передбачене перебування членів екіпажу та пасажирів, повинні бути обладнані приміщення санітарно-гігієнічного призначення.

2.6.1.2. Санітарно-гігієнічні приміщення індивідуального та загального користування повинні розташовуватися в комплексі з обслуговуваними житловими приміщеннями членів екіпажу та пасажирів.

2.6.1.3. При розташуванні гігієнічних приміщень на паралельних палубах вони повинні залежно від призначення розташовуватися одне над одним.

2.6.1.4. Обладнання умивальних, душових і ванн в одному приміщенні з туалетом загального користування - забороняється.

2.6.1.5. При визначенні обладнання санітарно-гігієнічних приміщень загального користування не враховуються санітарно-гігієнічні вузли індивідуального користування, обладнані у пасажирських каютах, приміщеннях медичного призначення та харчових блоків, інших службових і виробничих приміщеннях.

2.6.1.6. На пасажирських суднах з кількістю членів екіпажу більше 5 чоловік санітарно-гігієнічні приміщення повинні передбачатися окремо для членів екіпажу і пасажирів.

2.6.1.7. На суднах з кількістю членів екіпажу більше 25 чоловік санітарно-гігієнічні приміщення повинні передбачатися окремо для чоловіків та жінок.

2.6.1.8. На швидкісних та малих суднах допускається обладнання санітарних блоків загального користування у складі кабіни з унітазом та тамбура з умивальником.

2.6.1.9. На пасажирських суднах I, II та III категорій повинні бути обладнані окремі санітарні вузли у складі кабіни з унітазом і тамбура з умивальником тільки для персоналу харчових блоків.

Користування цими вузлами іншими особами категорично забороняється, про що повинен бути напис на вході.

2.6.1.10. Поряд з виходом із машинного відділення пропонується обладнувати санітарний вузол для членів машинної команди у складі кабіни з унітазом і тамбуром з умивальником, а також душової кабіни.

2.6.1.11. Палуби санітарно-гігієнічних приміщень повинні бути покриті водотривкими та неслизькими матеріалами і мати необхідний уклін у бік шпігатів для забезпечення постійного відведення стоків із приміщень під час прибирання та дезинфекції.

2.6.1.12. Поверхні зовнішніх стін санітарно-гігієнічних приміщень повинні бути теплоізовані, а всі поверхні покриті водотривкими матеріалами та пофарбовані в світлі кольори.

2.6.2. Умивальні

2.6.2.1. На всіх суднах повинні бути обладнані приміщення для умивалень індивідуального чи загального користування.

2.6.2.2. Кількість та розташування умивальних кранів залежить від кількості членів екіпажу та пасажирів і умов експлуатації суден.

2.6.2.3. На суднах з кількістю членів екіпажу до 10 чоловік допускається обладнання загальної умивальні з одним краном.

2.6.2.4. На суднах I, II та III категорій для членів екіпажу всі каюти повинні бути обладнані умивальниками індивідуального користування. Обладнання пасажирських кают індивідуальними умивальниками визначається замовником.

2.6.2.5. Мінімальна кількість кранів у загальних умивальнях для членів екіпажу та пасажирів, що не мають індивідуальних умивальників, повинна бути відповідною з нормами:

- для членів екіпажу - 1 кран на 6 чоловік;
- для каютних пасажирів - 1 кран на 15 чоловік;
- для некаютних пасажирів - 1 кран на 25 чоловік;
- на швидкісних суднах - 1 кран на 50 чоловік.

2.6.2.6. Палуби приміщень умивальних повинні мати водостійке покриття та уклін у бік шпигатів для забезпечення постійного осушення палуб.

Стіни та підволоки приміщень умивальних повинні бути пофарбовані стійкими до дезинфікуючих речовин фарбами світлих відтінків.

2.6.2.7. Кожний умивальник повинен бути обладнаний дзеркалом, піддзеркальними полицями для гігієнічних приладів та гачками для рушників.

2.6.3. Душові

2.6.3.1. На всіх суднах для членів екіпажу та пасажирів повинні бути передбачені постійно діючі душові з підведенням холодної та гарячої води.

2.6.3.2. Кількість душових сіток повинна передбачатися із розрахунку 1 сітка на кожні 10 чоловік.

Примітка: на самохідних суднах з кількістю членів екіпажу більше 3 чоловік обладнання душової обов'язкове.

2.6.3.3. На суднах IV категорії та швидкісних суднах обладнання душових для членів екіпажу не обов'язкове, але для них повинні бути обладнані душові в берегових побутових приміщеннях.

2.6.3.4. Палуба душових повинна бути покрита водотривкими, не слизькими матеріалами і мати уклін до шпигатів.

Зовнішні стіни та підволоки повинні бути покриті теплоізолюючими матеріалами і пофарбовані у світлі відтінки.

2.6.3.5. Душові кабінки повинні бути відокремленими між собою напівпереборками, мати душові сітки, підведену холодну та гарячу воду через змішувач для регулювання температури води в душі, поличку для мила, а також гумовий чи пластиковий килимок під ноги.

2.6.3.6. Душові загального користування повинні мати роздягальні, обладнані стільцями (лавами) відповідно з кількістю душових кабін, дзеркалами та гачками для одягу і рушників, а також полички для гігієнічних приладів.

2.6.3.7. Розміри обладнання та площа приміщень душових повинні бути не гіршими від зазначених в таблиці 5.

2.6.3.8. Забороняється обігрівання приміщень та приготування гарячої води за допомогою відкритого пару. Паропроводи та водогрійні прилади повинні бути добре теплоізовані для запобігання опіків.

Мінімальні розміри судових приміщень

Таблиця 5

Показники (розміри)	Нормативні розміри	
Площа палуби особистої душової	кв.м	1.6
Площа палуби роздягальної на кожне місце	кв.м	0.8

Площа палуби на душову кабінку	кв.м	0.8
Глибина душової кабіни	мм	900
Ширина душової кабіни	мм	900
Ширина місця на лаві	мм	700

2.6.4. Туалетні

2.6.4.1. На всіх суднах для членів екіпажу та пасажирів повинні бути обладнані приміщення туалетних.

Розрахунки кількості унітазів, пісуарів та обладнання приміщень туалетних повинні відповідати вимогам, зазначеним в таблиці 6.

2.6.4.2. На малих, швидкісних та суднах III категорії, працюючих на місцевих лініях, дозволяється обладнання 1 унітазу на 50 чоловік.

2.6.4.3. Туалетні на несамохідних суднах необхідно обладнувати на палубі або у корпусі судна з відведенням стоків до збірної цистерни.

Обладнання туалетів навісних або на кринолінах забороняється.

2.6.4.4. Розташовувати туалети загального користування безпосередньо біля їдалень, ресторанів, буфетів, харчових блоків та приміщень медичного призначення забороняється.

Норми розрахунку туалетних

Таблиця 6

Визначення	Норми	
Кількість членів екіпажу на 1 унітаз	чол.	До 15
Кількість каютних пасажирів на 1 унітаз	чол.	До 30
Кількість некаютних пасажирів на 1 унітаз	чол.	До 40
Ширина кабіни	мм	не менше 800
Глибина кабіни	мм	1100
Кількість пісуарів відносно кількості унітазів в чоловічих туалетах %		50
Відстань між центрами суміжних пісуарів	мм	600
Прохід перед пісуаром	мм	800

Примітка:

1) На пасажирських суднах кількість членів екіпажу на 1 унітаз може допускатися до 20 чоловік.

2) На суднах при кількості членів екіпажу до 10 чоловік обладнання пісуарів не обов'язкове.

2.6.5. Приміщення гігієни жінок

2.6.5.1. На суднах з екіпажем більше 25 чоловік необхідно в туалеті для жінок обладнувати гігієнічний висхідний душ.

2.6.5.2. На суднах I та II категорій при кількості пасажирів більше 200 чоловік повинні бути обладнані спеціальні каюти гігієни жінок у складі:

- тамбуру площею 2.0 кв.м, обладнаного умивальником з підведенням холодної та гарячої води і краном із змішувачем;

- кабіни площею 1.5 кв.м, обладнані висхідним душем (душ "Біде") з підведеною холодною і гарячою водою питної якості.

2.6.5.4. На суднах з кількістю пасажирів до 200 чоловік повинні бути кабіни гігієни жінок у приміщеннях жіночих туалетів, обладнані висхідними гігієнічними душами із розрахунку 1 душ на 50 чоловік. Кабіни повинні мати умивальники з підведенням холодної та гарячої води, дзеркала з полицею для гігієнічних приладів та гачки для рушників і верхнього одягу.

2.7. Приміщення медичного призначення

2.7.1. На вантажних суднах та суднах технічного флоту з кількістю екіпажу більше 25 чоловік повинні бути обладнані медичні каюти.

2.7.2. У випадках, коли до суден технічного флоту для проживання членів екіпажу надається брандвахта, на ній повинні обладнуватися медичні каюти незалежно від кількості членів екіпажу.

В разі передбачення в екіпажі посади суднового медичного працівника, на брандвахті повинно бути обладнане приміщення суднової амбулаторії та ізолятора на 1 ліжко.

2.7.3. На пасажирських та туристичних суднах, де кількість екіпажу та пасажирів перевершує 50 чоловік, слід передбачити обладнання приміщення суднової амбулаторії та ізолятора на 1 ліжко (зі збільшенням кількості ліжок на кожні послідовні 100 чоловік).

2.7.4. На всіх інших суднах, де не передбачено обладнання приміщень медичного призначення, в каюті штурмана-механіка, а на несамохідних суднах - в каюті шкіпера, обладнується шафа для зберігання ліків, перев'язувальних матеріалів та інструментів. На самохідних суднах розміри шафи повинні бути не меншими слідуючих: висота - 800 мм, ширина - 500 мм, глибина - 300 мм.

2.7.5. Площа приміщень медичного призначення визначається з врахуванням габаритів меблів та спеціального обладнання, а також відстанями для проходів, але їх площа повинна бути не меншою, ніж визначена у таблиці 7.

Норма площі медичних приміщень

Таблиця 7

Найменування приміщень	Мінімальна площа приміщення, кв.м	
	На 1 ліжко	На 2 ліжка
Амбулаторія	6.0	- -
Медична каюта	5.0	- -
Ізолятор	-	6.0 8.5

2.7.6. Приміщення медичного призначення повинні розташовуватися на головній палубі, враховуючи запобігання завищених рівнів шуму суднових двигунів, а також на віддаленні від житлових приміщень членів екіпажу та пасажирів і приміщень харчоблоку.

2.7.7. В приміщеннях медичного призначення повинні бути забезпечені вільні підходи до кушеток та ліжок з хворим на ношах.

2.7.8. В приміщеннях медичних кают та ізоляторах підходи до ліжок (кушеток) повинні бути забезпечені з трьох боків.

В приміщенні суднової амбулаторії кушетки повинні встановлюватися з підходом під праву руку, а обличчям хворого до природного освітлення.

2.7.9. Переборки та підволок медичних приміщень повинні бути пофарбовані в білий колір фарбами, стійкими до дезінфікуючих розчинів.

Палуби приміщень повинні бути покриті ліноліумом, краї якого повинні заходити на переборки не менше як на 200 мм.

2.7.10. В приміщеннях медичного призначення повинне передбачатися обладнання умивальників з підведенням холодної і гарячої води через змішувач з ліктьовим затвором.

2.7.11. У приміщенні ізолятора повинен бути обладнаний санітарний вузол з умивальником, унітазом та ванною з душовим пристроєм.

2.7.12. Приміщення медичного призначення повинні мати відповідне обладнання та меблі:
- амбулаторія: кушетку розміром 1900 x 700 мм, покриту вологонепроникним матеріалом; письмовий стіл з шухлядами; процедурний стіл; шафу для хірургічних інструментів та предметів догляду за хворим; аптечну шафу (верхня частина якої - з чарунками для склянок, нижня - для запасів перев'язочного матеріалу); два стільці - один із них обертовий; педальне відро; ноші;

- медична каюта: кушетку розміром 2000 x 800 мм, стіл маніпуляційний, шафу для медикаментів та перев'язочного матеріалу, два стільці - один із них обертовий, педальне відро, ноші;

- ізолятор; кушетку розміром 2000 x 800 мм, приліжкову шафу, стільці, шафу для одягу хворих.

2.7.13. Приміщення медичного призначення повинні мати телефонний або сигнальний зв'язок з медичним працівником або вахтовим членом екіпажу.

2.7.14. Обсяг медичних послуг на суднах, їх забезпечення обладнанням, медикаментами і інш. визначаються Міністерством охорони здоров'я України.

2.8. Службові та виробничі приміщення

2.8.1. З метою забезпечення належних умов на робочому місці судноводія рульова рубка та пульт керування судном повинні відповідати слідуючим вимогам:

- обсяг кругозору із рульової рубки повинен забезпечувати до 270 - 360 град.;

- зусилля на рукоятці механізмів з ручними приводами при періодичному користуванні ними, а також короточасні максимальні зусилля на ручних штурвалах не повинні перевершувати 12 кгс;

- висота пультів керування повинна бути близько 1000 мм з урахуванням забезпечення праці судноводія або рульового в положенні сидючи і стоячи;

- для забезпечення праці судноводія у положенні сидючи в діаметральній площині рубки обладнується робоче крісло з м'яким сидінням з підлікотниками та підставкою для ніг;

- в центрі пульта керування необхідно розташовувати показники постійного нагляду (головні прилади);

- прилади керування рульовими пристроями повинні розташовуватися на висоті до 1220 мм від палуби;

- поверхня пульта керування повинна бути матовою.

2.8.2. Обсяг приміщень машинних та котельних відділень і розташування в них виробничого обладнання повинні забезпечувати їх зручне та безпечне обслуговування.

2.8.3. Висота приміщень в місцях постійного перебування вахтового персоналу повинна бути не меншою 2000 мм, а в місцях тимчасового перебування - 1900 мм.

2.8.4. Ширина проходів визначається з урахуванням можливості здійснення необхідних ремонтних робіт.

Пропонується передбачати вільні проходи шириною 700 мм при праці в положенні стоячи і 800 мм - в місцях, де роботи повинні виконуватися у нахиленому стані.

2.8.5. До всіх приладів управління (маховиків, арматури, важелів, перемикачів і інш.) - повинен бути забезпечений зручний і безпечний доступ чи передбачене дистанційне управління.

2.8.6. З метою доцільного обладнання робочих місць в машинних та котельних відділеннях пульти управління механізмами повинні відповідати слідуючим вимогам:

- висота пульта управління повинна бути 700 - 900 мм над рівнем палуби (плит);

- рукоятка реверса повинна розташовуватися на висоті 900 - 1200 мм над палубою і пересуватися на відстань не більше 550 мм з зусиллям, не перевищуючим 2 - 5 кгс (19,6 - 49,0 N);

- довжина рукоятки повинна бути не менше 120 мм, а діаметр - 20 - 25 мм;

- інші прилади управління повинні бути розташовані в зоні пульта управління на висоті 800 - 1800 мм від рівня палуби;

- всі засоби індикації на пульті управління повинні розташовуватися в зоні оптимального огляду оператора (вахтового) під кутом не більше 100 град.

Окремо розташовані прилади повинні знаходитися на висоті 1800 мм від рівня палуби.

2.8.7. Контрольні та сигнальні прилади слід розташовувати, враховуючи їх функціональний взаємний зв'язок, і вони повинні відповідати слідуючим вимогам:

- шкали приладів виконуються округлої форми з розміром не більше 180 мм у діаметрі і кутом огляду 2.5 - 5.0 град.;

- провідні показчики забезпечуються підсвічуванням з регулюванням його яскравості;
- провідні та аварійні показчики розташовуються в зоні огляду вахтового під кутом зору до 30 град. (в горизонтальній та вертикальній площинах);

- аварійні сигнали дублюються звуковими (сиреною) та світловим (мигаючим) табло.

2.8.8. Не дозволяється виконувати написи та застосовувати прилади, на циферблатах яких використані світломатеріали, що мають радіоактивні речовини.

2.9. Вантажні приміщення

2.9.1. Вантажні приміщення, призначені для транспортування на судні вантажів, повинні відповідати вимогам згідно з характером вантажів.

2.9.2. Розташування і обладнання вантажних приміщень, пристроїв та вантажних систем, а також здійснення вантажних операцій повинні виключати можливість травматизму і шкідливого впливу на членів екіпажу, забруднення суднових приміщень та навколишнього середовища.

2.9.3. Конструкція вантажних приміщень повинна передбачати виконання слідуєчих вимог:

- забезпечувати герметичність люкового закриття трюмів та горловин танків;
- забезпечувати можливість очищення (миття) від залишків попередньо транспортованих вантажів та їх осушення;
- танки на судах, які перевозять летучі та агресивні речовини, повинні мати природну вентиляцію для забезпечення компенсаторного відведення чи поповнення повітря в танках під час вантажних операцій та транспортування; вентиляційні колони повинні бути вище суднових приміщень надбудови;
- вантажні приміщення, призначені для транспортування харчових вантажів (води, молока, вина, харчових масел, жирів і інш.), повинні мати мінімальний судновий набір з метою забезпечення їх якісного очищення та миття; антикорозійне покриття приміщень повинне бути виконане із матеріалів, які спеціально дозволені для цих цілей; забезпечена подача до них води питної якості та при необхідності підігрівання її до 100 град. С; вантажне устаткування (помпи, шланги та інш.) повинне бути розбірним, легко піддаватися очищенню від залишків вантажу і дезинфекції; вантажні шланги повинні мати штатні місця (шафи, ящики) для їх зберігання; горловини танків повинні здійматися над рівнем палуби не менше, ніж на 400 мм;
- судна, на яких передбачається транспортування етильованих нафтопродуктів, повинні бути обладнані санітарними пропускниками, ізольованими від житлових приміщень екіпажу і маючими вхід з відкритої палуби, а також приміщенням для зберігання дегазуючих речовин та індивідуальних засобів захисту;
- всі танки повинні обладнуватися горловинами для їх миття механізованими засобами (мийними машинками); кількість і розташування горловин повинні забезпечувати достатньо повне миття не менше 90% горизонтальних поверхонь і 85% вертикальних поверхонь танків; горловини повинні мати ущільнення, які гарантували б запобігання протікання рідини та газів на палубу;
- всі вантажні танки та кофердами повинні обладнуватися похилими трапами, які забезпечували б вільне сполучення між палубою та дном ємкостей;
- трюми-танки нафторудовозів, де неможливе обладнання похилих трапів, обладнуються вертикальними трапами;
- відстійні танки пропонується виконувати з гладким дном, а також з найменшим судновим набором і гладкими або гофрованими перегородками;
- на судах-контейнеровозах, якщо для сепарації ярусів контейнерів використовуються проміжні контейнерні пристрої, повинні бути механізовані приводи для їх встановлення та прибирання на штатні місця;
- в охолоджуємих вантажних приміщеннях повітроохолоджуючі прилади повинні бути обладнані постійним устаткуванням для відтаювання снігової "шуби"; до повітроохолоджувачів та їх арматури, електродвигунів, вентиляторів і заслінок, до

датчиків контролю параметрів температури повітря повинен бути передбачений зручний доступ для обслуговування та ремонту; всі внутрішні теплоізовані і нетеплоізовані двері та кришки лазів до охолоджуємих приміщень повинні відчинятися з обох сторін; для відведення води із приміщень, де розташовані випарники повітроохолоджувачів, слід передбачати шпигати з гідравлічним закриттям або рівноцінним пристосуванням; кількість шпигатів і їх розташування повинне забезпечувати повне відведення талої води та стічної води під час миття приміщення;

- на суднах, де передбачено озонування повітря вантажних приміщень або застосування бактерицидних ламп, над входом до них повинні бути обладнані світлові табло з написом: "не входити - в приміщенні озон" або "не входити - ввімкнена бактерицидна лампа", табло повинні бути зблоковані з ввімкненням генератора озону чи бактерицидної лампи;

- на суднах, призначених для транспортування тварин, повинні бути створені умови, щоб тварини могли вільно лягати та вставати, палуби приміщень повинні мати стоки для рідких нечистот; для прив'язування великих тварин повинні бути обладнані бар'єри чи прив'язи, а для дрібних тварин - особливі загони, розгороджені ґратами.

2.10. Захист суднових приміщень від гризунів

2.10.1. Враховуючи епідеміологічне значення наявності на суднах гризунів (розповсюдження чуми, лептоспірозу і інш.) і загрозу їх для цілості суднових конструкцій, обладнання, меблів, харчових продуктів, при проектуванні суден необхідно передбачати засоби для запобігання проникнення гризунів на судна та їх розповсюдження у суднових приміщеннях.

2.10.2. З метою запобігання розповсюдження гризунів по суднових приміщеннях необхідно передбачати наступні заходи:

- всі перегородки, палуби, настили та закриття, які не є водо- та газонепроникними, не повинні мати наскрізних отворів та щілин діаметром (шириною) більше 12.5 мм;
- трубопроводи, покриті ізоляцією товщиною 12.5 мм і більше, в місцях їх проведення крізь перегородки та палуби повинні бути надійно захищені від розгризання пацюками на відстань не менше 150 мм в один і другий бік від отвору для трубопроводу;
- при розташуванні обладнання та меблів, проведенні трубопроводів та кабелів повинні передбачатися заходи щодо запобігання створення зручних сховищ та місць гніздування гризунів;
- всі двері суднових приміщень повинні бути щільно підігнані до одвірок і не мати люків і наскрізних отворів діаметром (шириною) більше 12.5 мм; по зовнішній нижній кромці вони повинні бути покриті листовим металом шириною не менше 150 мм;
- зовнішні отвори вентиляційних систем повинні бути закриті сіткою із дроту діаметром 1.0 - 1.25 мм і розміром комірок не більше 12.5 мм;
- передбачати покриття металевими листами дерев'яних поверхонь, які можуть бути погризені пацюками (дерев'яні прилади, кришки, внутрішні стінки і дно скринь для провізії та інше).

Замість листового металу допускається використання суцільно тягнутого металу або дрітної сітки, за винятком вантажних приміщень;

- на всі швартовні троси повинні бути передбачені штатні протипацюкові щити.

3. Суднові системи життєзабезпечення

3.1. Система водопостачання

3.1.1. На кожному судні, де передбачено наявність екіпажу, повинна бути обладнана система водопостачання.

3.1.2. В залежності від призначення судна, характеру його експлуатації та умов проживання членів екіпажу можуть передбачатися наступні системи водопостачання: питної води, води для миття та заборотної води.

3.1.3. Поповнення суднових запасів води на господарсько-побутові потреби може здійснюватися: із централізованих мереж водопостачання портів та пристаней; із суден-водоліїв або за рахунок води, приготованої безпосередньо на судні при наявності на ньому

станції по виготовленні питної води із забортної та наявності дозволу Міністерства охорони здоров'я України на використання станції для таких цілей.

3.1.4. При проектуванні систем водопостачання слід віддавати перевагу єдиній системі водопостачання - питній.

3.1.5. Цистерни для зберігання запасів питної води на судні повинні бути вкладними, автономними і не мати дотиків до інших цистерн та бортів.

3.1.6. Цистерни не повинні мати внутрішнього набору міцності і бути виготовлені із антикорозійного матеріалу (нержавіючої сталі, харчового алюмінію і іншого).

3.1.7. При обладнанні цистерн для окремого зберігання води для миття допускається обладнання в них мінімального набору міцності без якихось інших послаблень вимог до цистерн прісної води.

3.1.8. Крізь цистерни для води не повинні проходити трубопроводи інших систем.

3.1.9. Дно цистерн повинне мати уклін у бік розташування пристроїв для осушення цистерн від залишків води та мулу.

3.1.10. При розташуванні цистерн в приміщеннях з підвищеним випромінюванням тепла вони повинні бути ретельно теплоізовані.

3.1.11. Обладнання цистерн для зберігання питної води в приміщеннях машино-котельних відділень, а також в одному приміщенні з цистернами стічної системи та станціями очищення і знешкодження суднових стічних вод чи приміщеннях для накопичення сміття та устаткуванням для його спалювання - забороняється.

3.1.12. Трубопроводи системи водопостачання повинні мати надійне антикорозійне покриття або виготовлені із матеріалів, стійких до корозії від дезінфікуючих реагентів. Матеріали, що використовуються для трубопроводів системи водопостачання або антикорозійного покриття, повинні мати на це дозвіл Міністерства охорони здоров'я України.

3.3.13. Цементне покриття цистерн для зберігання питної води не дозволяється.

3.1.14. Для поповнення запасів питної води і води для миття із берегових систем водопостачання чи суден-водоліїв повинні передбачатися спеціальні трубопроводи, що могли б забезпечувати приймання води з будь-якого борту.

Наливні трубопроводи повинні закінчуватися уніфікованими оголовками висотою над палубою не менше ніж на 400 мм і обладнаними з'ємними заглушками.

3.1.15. Для замірювання рівня води в цистернах повинні бути передбачені пристрої, які б не призводили до забруднення води при замірюванні.

3.1.16. Кінгстони для забирання забортної води на станції приготування води для суднової системи водопостачання повинні бути розташовані у районі корпусу судна, де відсутні отвори для відведення стічних вод і інших стоків.

3.1.17. Кількість запасів води на господарсько-питні потреби судна і обсяг цистерн для її зберігання визначається з врахуванням кількості членів екіпажу та пасажирів, категорійності судна, умов його експлуатації та можливостей поповнення запасів води. В залежності від категорійності суден запаси води повинні складати на кожного члена екіпажу і кожного пасажирів на добу не менше зазначених в таблиці 8.

3.1.18. При обладнанні на судні роздільних систем водопостачання вода від системи питної води повинна бути підведена до усіх водорозбірних точок у приміщеннях харчового блоку, ресторанів, провізійних комор, приміщень медичного призначення, до усіх кип'ятильників поза приміщень харчоблоку та сатураторів, до усіх умивальників і кімнат гігієни жінок.

До системи води для миття приєднуються душові, ванни, пральні.

Мінімальні норми води на добу

Таблиця 8

Характер водопостачання

Норма л/доб. відповідно
категорії

I	II	III	I V
При об'єднаній системі водопостачання - всього:	150	120	80 50
При роздільних системах водопостачання, у т. ч.:			
- питної	50	40	30 20
- для миття	100	80	50 30

Примітка: на пасажирських та туристичних суднах на вимогу замовника кількість води на кожного пасажирів може бути збільшена.

3.1.19. При обладнанні на судні системи постачання гарячою водою вона повинна відповідати вимогам ДСТ "Вода питна" по бактеріологічних показниках.

3.1.20. Цілодобово, для забезпечення членів екіпажу та пасажирів кип'ятком, повинні бути обладнані, у зручних для користування місцях, кип'ятильники безперервної дії, доступ до яких виключав би необхідність заходити до приміщень харчоблоку.

3.1.21. Для забезпечення членів екіпажу та пасажирів охолодженою водою слід обладнувати сатураторні устаткування у місцях загального користування біля житлових приміщень екіпажу та пасажирів.

На суднах з постійною вахтою у машино-котельних відділеннях повинні бути обладнані сатураторні установки поруч з цими приміщеннями.

3.1.22. Водою із системи забортної води дозволяється користуватися лише для змивання унітазів, пісуарів та миття палуб.

3.1.23. Усі установки чи пристрої для користування водою повинні мати позначення, до якої системи вони належать або про їх призначення.

3.2. Стічні системи, системи збирання та утилізації відходів і сміття

3.2.1. На всіх суднах, на яких передбачається перебування членів екіпажу та пасажирів, повинні бути обладнані стічні системи.

3.2.2. В залежності від категорійності судна та характеру експлуатації можуть передбачатися: загальна стічна система або система господарсько-побутових стоків, система для збирання і відведення стоків від санітарно-гігієнічних та виробничих приміщень і приміщень медичного призначення.

3.2.3. Кожна із зазначених систем повинна мати збірні цистерни - загальну чи роздільні.

3.2.4. Збірні цистерни стічних систем по можливості не повинні мати внутрішній набір міцності та обов'язково похиле дно для забезпечення їх осушення.

3.2.5. Цистерни повинні бути обладнані приладами замірювання рівня заповнення їх і звукову або світлову сигналізацію в ЦПУ або в ходовій рубці при заповненні цистерн на 80% їх об'єму.

3.2.6. Цистерни повинні бути обладнані засобами обмивання внутрішніх їх поверхонь та промивання випускних отворів, а також відвідними вентиляційними трубами.

3.2.7. З метою запобігання розповсюдження запахів від устаткування в суднові приміщення вони повинні бути розташовані в окремих, добре вентильованих приміщеннях, а трубопроводи в місцях їх з'єднання з санітарними і іншими приладами, що створюють стоки, повинні бути обладнані гідравлічними запорами.

3.2.8. Об'єм збірних цистерн визначається на підставі розрахунку кількості стоків в залежності від норм водопостачання, визначених для судна, кількості членів екіпажу та пасажирів, умов експлуатації та можливості опорожнення цистерн в рейсі на берегові станції або на судна-збирачі.

3.2.9. Для зменшення об'єму збірних цистерн стічних вод слід передбачати обладнання на суднах станцій очищення та знезараження стічних вод до стану, що дозволяє скидання їх безпосередньо за борт у місцях, визначених для цього санітарно-епідеміологічними установами на кожній суднохідній річці чи водосховищі.

3.2.10. Очищені та знезаражені стічні води перед скиданням їх за борт повинні мати показники, не більше зазначених:

- кількість зважених часток - 50 мг/куб.дм;
- біологічне споживання кисню (БСК5) - 50 мг/куб.дм
- колі-індекс - 1000
- залишковий хлор - до 3 мг/куб.дм

3.2.11. Всі судна повинні бути обладнані пристосуваннями для збирання та зберігання сухих побутових (сміття), твердих харчових та виробничих відходів.

3.2.12. Всі види відходів повинні постійно забиратися із судна, а враховуючи місцеві можливості та характерні особливості експлуатації судна, утилізуватися безпосередньо на судні, обладнаному устаткуванням для його спалювання, яке допущене для цього Міністерством охорони здоров'я України.

3.2.13. Для розрахунку обсягів місткостей для збирання сміття та відходів або для розрахунку потужності установок для їх спалювання, слід керуватись слідуючими нормами утворення відходів на 1 людину на добу:

- сухе побутове сміття - 0.02 куб.м
- тверді харчові відходи - 0.3 кг.

3.2.14. Загальний обсяг місткостей для побутового сміття та твердих харчових відходів повинен складати не менше дводобової норми їх накопичення.

3.2.15. Ємкості для сміття та відходів повинні бути пофарбовані антикорозійними фарбами, мати щільно закриваючі кришки та позначення про призначення їх.

3.2.16. Опорожнення ємкостей для збирання сміття та відходів дозволяється тільки на берегові чи плавучі очисні станції або ж на суднові установки утилізації.

3.2.17. Всі судна повинні бути обладнані відповідними системами для збирання та зберігання нафтоутримуючих вод з послідуною передачею їх на берегові станції очистки або на спеціалізовані судна-збирачі.

3.3. Системи вентиляції, опалення та кондиціонування повітря

3.3.1. Мікрокліматичні умови в суднових приміщеннях

3.3.1.1. Для забезпечення додержання нормуємих мікрокліматичних умов в суднових приміщеннях повинні бути передбачені системи вентиляції, опалення або кондиціонування повітря.

3.3.1.2. Мікрокліматичні умови в суднових приміщеннях характеризуються певним співвідношенням чотирьох показників - температури повітря, відносної вологості, швидкості руху повітря в приміщенні та середньої температури огорожень та обладнання.

3.3.1.3. При розрахунку обладнання суднових приміщень системами вентиляції і опалення мікрокліматичні умови повинні бути створені відповідно з показниками, визначеними в таблиці 9.

3.3.1.4. У випадках, коли система вентиляції не може забезпечити на робочих місцях в приміщеннях харчового блоку (з тепловиділенням), постах управління МКВ (при відсутності ЦПУ), майстернях, пральнях, прасувальнях, посудомийних температуру +28 град. С і вище, на робочі місця у зазначених приміщеннях повинна бути передбачена подача охолодженого повітря.

Мікрокліматичні умови в суднових приміщеннях при роботі систем вентиляції і систем опалення

Таблиця 9

NN п/п	Найменування приміщень	Зимовий	Літній
		період (нижче +10 град. С)	період (вище +10 град. С)

Темпера- тура повітря t град. С	Відно- сна воло- гість пові- тря, %	Швидкі- сть руху повітря, м/сек	Температу- ра повітря вище зовнішньої розрахун- кової, t град. С	Швидкі- сть руху повітря, м/сек.		
1	2	3	4	5	6	7
1	Житлові, громадські та приміщення медичного призначення	21 - 22	40 - 60	0,15 - 0,25	Не більше, ніж на 5	до 0,5
2	Спортзали, спорт-каюти	21 - 22	40 - 60	-	- " -	- " -
3	Прохідні приміщення (закриті палуби для прогулянок, тамбури, вестибюлі, коридори, фойє і інше)	16 - 18	-	-	-	-
4	Санітарно- побутові приміщення:					
-перукарні,	21 - 22	40 - 60	0,15 - 0,25	Не більше, ніж на 5	до 0,5	
- пральні, прасувальні	не нижче 16	-		Не більше, ніж на 8	- " -	
- сушильні	45	-	0,15 - 0,5	-	-	
5	Приміщення побутового обслуговування (ательє, кіоски і інші)	21 - 22	40 - 60	0,15 - 0,25	Не більше, ніж на 5	до 0,5
6	Санітарно- гігієнічні приміщення:					
- душові, ванни, роздягальні,	25	-	-	-	-	
- умивальні, індивідуальні санблоки з душем чи ванною,	20	-	-	-	-	
- туалетні	16	-	-	-	-	

7	Приміщення харчоблоку:					
- з тепло- виділенням на робочих місцях (камбузи, пекарні, приміщення для кип'ятильників, посудомийні і інші),	Не нижче 16	-	До 0,5	Не більше, ніж на 8	До 0,7	
- без тепловиділення на робочих місцях (розробці, сервувальні і інші)	Не нижче 16	-	До 0,25	Не більше, ніж на 5	До 0,5	
8	Адміністративно- господарські (бюро, каси, бухгалтерія і інші)	19 - 20	40 - 60	0,15 - 0,25	- " -	- " -
9	Службові приміщення:					
- рульова рубка, штурманська рубка, багермейстерська,	18 - 20	40 - 60	- " -	- " -	- " -	
- радіорубка, рубка телевізійної апаратури	19 - 20	40 - 60	- " -	Не більше, ніж на 8	- " -	
10	Енергетичні приміщення: - на виробничих майданчиках біля постів управління механізмами (при відсутності ЦПУ)	Не нижче 12 при непрацюючих механізмах	-	0,3 - 0,5 у виробничій зоні	- " -	1,0 - 15 у виробничій зоні
- на робочих місцях біля постів управління механізмами (при наявності ЦПУ) і інших	- " -	40 - 60	- " -	Не більше, ніж на 10	- " -	

виробничих
приміщеннях з
тепловиділен-
ням

- ЦПУ, ПУВО,	19 - 21		До 0,3 у виробни- чій зоні	Не більше, ніж на 5	До 0,7
- майстерні та інші виробничі приміщення, де розташовані механізми, обладнання та апаратура без тепловиділень	15 - 17	40 - 60	- " -	Не більше, ніж на 8	До 0,7 у виробни- чій зоні
11	Господарські комори (білизни, одягу, інвентарю та камбузного обладнання і інше)	10 - 16	-	-	-

3.3.1.5. Температура подаваемого охоложденного повітря в літню пору року повинна бути не нижче +22 град. С.

В зимову пору року температура подаваемого на робочі місця повітря не повинна бути меншою +18 град. С.

3.3.1.6. У випадках, коли при обладнанні системи вентиляції в житлових, громадських та приміщеннях медичного призначення, а також адміністративно-господарських, побутових приміщеннях, приміщеннях харчового блоку (без тепловиділень) і ЦПУ температура повітря в літню пору року перевищує +25 град. С, ці приміщення повинні бути обладнані системою літнього кондиціонування повітря.

3.3.1.7. При обладнанні житлових, громадських та приміщень медичного призначення системою кондиціонування повітря (СКП) мікрокліматичні умови в цих приміщеннях повинні відповідати показникам результуючих температур (град. РТ), вказаним в таблиці 10.

Мікрокліматичні показники в суднових приміщеннях, обладнаних системами кондиціонування повітря

Таблиця 10

Мікрокліматичні умови	Райони плавання	Мікроклімат у град. РТ
Літня пора	Зимова пора	
Житлові, громадські і приміщення медичного призначення	Південний	23.2
Помірний	20.3	18.1
Необмежений	23.2	18.1

Примітка: райони плавання:

- південний - Дніпро (нижче Києва), Дунай, Дністер, Південний Буг, Прут, Інгул, Інгулець, Азовське та Чорне моря;
- помірний - Дніпро (вище Києва);
- необмежений - плавання в будь-якому кліматичному районі.

3.3.1.8. Окремі показники мікроклімату, складові результуючих температур приймаються в слідуючих межах:

- відносна вологість повітря (ϕ , %) - 50 $\pm$ 10 %;
- швидкість руху повітря (V) - 0,15 м/с (при експлуатації допускається до 0,5 м/с);
- алгебраїчна різниця між температурою повітря в приміщенні та усередненою радіаційною температурою огорожень (визначаємо із розрахунку рівня теплоізолювання приміщень) t град. $\pm$ 4 град. С.

3.3.1.9. При обладнанні суден системами кондиціонування повітря, яке подається на робочі місця і пости управління, в службових та виробничих приміщеннях мікрокліматичні умови в них в літню пору повинні відповідати значенням, приведеним в таблиці 11.

Мікрокліматичні умови в суднових приміщеннях при роботі системи кондиціонування повітря (літній період року)

Таблиця 11

Найменування приміщень	Райони плавання	Температура повітря, град.С	Відносна вологість, %	Швидкість руху повітря, м/с
1	2	3	4	5
1. Приміщення адміністративні, службові, харчоблоку (без тепловиділень)	Південний	24 - 26	40 - 60	До 0,5
помірний	23 - 25	- " -	0,2 - 0,3	
необмежений	24 - 26	- " -	до 0,5	
2. Ізольовані пости управління (ПУХУ, ПУВО)	Південний	25 - 27	40 - 60	0,5 - 1,0
помірний	23 - 25	- " -	0,3 - 0,5	
необмежений	25 - 27	- " -	0,5 - 1,0	
3. На виробничих місцях біля постів управління механізмами при відсутності ЦПУ; в майстернях і інших виробничих приміщеннях, камбузі (з тепловиділенням)	Південний	25 - 27	40 - 60	0,5 - 1,0
помірний	23 - 25	- " -	0,5 - 1,0	
необмежений	25 - 27	- " -	0,5 - 1,0	

3.3.2. Система вентиляції

3.3.2.1. Всі суднові приміщення, в яких передбачено постійне або періодичне перебування людей, повинні бути обладнані природною або штучною вентиляцією.

3.3.2.2. Стан повітряного середовища в суднових приміщеннях, створений системою вентиляції, а також мікрокліматичні умови в них, передусім, залежать від кратності обміну повітря у кожному з них.

3.3.2.3. Для забезпечення задовільних мікрокліматичних умов та належного стану повітряного середовища в суднових приміщеннях обсяг обміну повітря в них повинен розраховуватися у відповідності з показниками, приведеними в таблиці 12.

3.3.2.4. При розрахунку потужності системи вентиляції не повинен враховуватися обмін повітря крізь ілюмінатори, двері, світлові люки.

3.3.2.5. На суднах потужністю до 600 е. к. с., які не призначені для транспортування (барж) нафтопродуктів, в приміщеннях, розташованих в надбудовах, дозволяється використовувати лише природну вентиляцію.

В холодну пору року повинно передбачатися обладнання додаткової системи вентиляції, яка забезпечуватиме належний постійний обмін повітря в обслуговуваних приміщеннях.

Обсяг обміну повітря та мінімальні норми подачі повітря до суднових приміщень
Таблиця 12

N	Найменування приміщень	Розрахункова кількість припливного повітря	Кількість відвідного повітря куб.м/год. або обміни	Примітки	
Загальна кількість повітря	Мінімальна кількість на 1 чоловіка куб.м/год.				
1	2	3	4	5	6
1	Житлові приміщення (каюти)	За розрахунком на асиміляцію надмірного теплоприпливу	33	По балансу з припливом	Загальносуднова система
2	Громадські приміщення для екіпажу та пасажирів:				Автономна система вентиляції
- їдальні, кают-компанії, салони (у т. ч. на швидкісних судах),	- " -	20	На 2 обм./год. більше припливу		
- ресторани, бари, кафе, буфети	- " -	20	На 1 - 2 обм./год. більше припливу	- " -	
- кінозали	15 обм./год.	20	20 обм./год.	- " -	
- приміщення для куріння					
3	- бібліотеки, читальні	За розрахунком на асиміляцію надмірного теплоприпливу	20	По балансу з припливом	- " -
- спорткаюти, спортзали	- " -	33	На 2 обм./год. більше припливу	- " -	
4	Санітарно-побутові приміщення:				

- пральні;	За розрахунком на асиміляцію надмірного тепло- припливу	33	На 5 обм./год. більше припливу	Автономна система вентиляції
- прасувальні, сушильні;	30 обм./год.		40 обм./год.	- " -
- комори для білизни;	10 обм./год.	33	12 обм./год.	- " -
- перукарні	Не менше 10 обм./год.	33	- На 5 обм./год. більше за припливу	Загальносуднова система вентиляц.
- кіоски, фотоательє і інш.;	8 - 10 обм./год.	50	Фотоательє на 2 обм./год. більше припливу	
- приміщення для спецодягу	6 - 8 обм./год.	50	8 - 10 обм./год.	Автоном. система вентиляц.
5	Санітарно-гігієнічні приміщення:			
- туалетні;	-	-	50 куб.м на унітаз і 25 куб.м на 1 пісуар	Відповідна автономна вентиляція
- ванни, душові, особисті туалети з ванного чи душем;	-	-	10 обм./год.	- " -
- умивальні, роздягальні	-	33	10 обм./год.	- " -
6	Приміщення медичного призначення:	За розрахунком на асиміляцію надмірного тепло- припливу		
- амбулаторії, кабінет лікаря;		33	На 1 - 2 обм./год. більше припливу	- " -
- санітарна каюта, ізолятор	- " -	50	- " -	- " -
7	Приміщення харчового блоку:			

- камбуз, пекарня, приміщення підігрівання страв;	50		На 5 обм./год. більше припливу	- " -	
- підготовчі приміщення: розробці овочів, 6 обм./год м'яса, риби, хліборізки;	33		8 обм./год.	- " -	
- буфетні, посудомийні	За розра- на асиміляцію надмірного тепло- припливу	33	На 5 обм./час більше припливу	- " -	
8	Провізійні комори для зберігання продукції:				
- м'яса та м'ясопродуктів;	2 - 4 обм./добу	-	По балансу з припливом	- " -	
- риби та рибопродуктів;	- " -	-	- " -	- " -	
- молочні продукти, яйця;	1 - 2 обм./добу	-	- " -	- " -	
- овочі та картопля;	4 - 6 обм./добу	-	6 - 7 обм./добу	- " -	
- суха провізія;	5 обм./добу	-	По балансу з припливом	- " -	
- запаси хліба	1 - 2 обм./добу	-		- " -	
9	Службові приміщення: - рульові, штурманські, багермейстерсь- кі, радіорубки, телерубки	За розра- хунком на асиміляцію надмірного тепло- припливу	33	- " -	Загальносуд- нова система вентиляц.
10	Адміністративні та господарські приміщення (канцелярії, поштові приміщення, телефонні станції і інші)	8 - 10 обм./год.	33	На 2 обм./год. більше припливу	- " -
11	Енергетичні приміщення:				

- головних та допоміжних двигунів, механізмів, котлів;	За розрахунком на асиміляцію надмірного тепло-припливу та газового забруднення	-	По балансу з припливом за винятком повітря споживаючого механізмів	Автономна система вентиляції	
- майстерні з джерелами тепла, шкідливих газів і інших домішків;	- " -	50	На 2 обм./год. більше припливу	- " -	
- приміщення охолоджуючих машин;	По балансу з відда-ленням	-	20 обм./год.	- " -	
- насосні відділення танкерів та газозовів;	35 - 40 обм./год.	-	40 - 45 обм./год.	- " -	
- ЦПУ	За розрахунком на асиміляцію надмірного тепло-припливу	50	По балансу з припливом	- " -	
12	Господарські комори: - килимів, матрасів, культивентарю, буфетного забезпечення і інші	10 обм./год.	-	12 обм./год.	Загальна система вентиляції
13	Комори суднового забезпечення: - шкіперські, малярські	10 обм./год.	-	12 обм./год.	Автономна система вентиляції

На даних суднах для поліпшення вентиляції машинних відділень використання світлових люків слід рахувати додатковим.

3.3.2.6. Всі повітрязабираючі пристрої повинні розташовуватися в місцях, виключаючих попадання до них забрудненого повітря, газів та води.

Взаємне розташування повітрязабираючих та повітровідвідних устаткувань ж повинне створювати можливість попадання видаляемого повітря до повітрязбірників припливної вентиляції.

3.3.2.7. На суховантажних суднах, призначених для транспортування курних вантажів, а також на суднах технічного флоту, виконуючих роботи, пов'язані зі створенням куряви, системи припливної вентиляції повинні бути обладнані фільтрами, які забезпечують якісне очищення повітря від пилу до відповідності його вимогам до "Повітря робочої зони".

3.3.2.8. Повітропроводи припливної вентиляції слід розташовувати на віддалі від поверхонь, що нагріваються, та обладнання, яке виділяє тепло. У місцях, де за технічних умов неможливо уникнути сусідства теплогерел, повітропроводи повинні бути добре теплоізовані.

Для очищення повітропроводів під час експлуатації системи вони повинні мати отвори зі знімаючимися кришками.

3.3.2.9. З метою запобігання попадання забрудненого повітря в житлові приміщення із інших, пропонується слідуєча організація повітрообміну - повітря із кают попадає до коридорів, а із коридорів видаляється зовні за допомогою відвідної вентиляції приміщень санітарного призначення.

3.3.2.10. Приміщення медичного призначення, харчового блоку, індивідуальних та загальних санітарних блоків, вибуховонебезпечних (малярних, акумуляторних, станцій протипожежного забезпечення) повинні мати автономні системи відвідної вентиляції.

3.3.2.11. Приміщення, для яких мікрокліматичні показники та обсяг обміну повітря мають подібні вимоги, можуть приєднуватися до загальносуднової припливної та відвідної систем вентиляції.

3.3.2.12. Повітророзподілюючі прилади припливної системи вентиляції в місцях роздачі повітря повинні бути обладнані пристроями, за допомогою яких забезпечувалося б зручне ручне регулювання напрямку та швидкості руху повітря.

3.3.2.13. Отвори відвідної вентиляції на камбузі, хлібопекарнях, посудомийних повинні розташовуватися над джерелами тепловиділення.

Над плитами, електросковородами пропонується обладнувати легко розбірні коробки, які збирають жири.

Обладнання похилих вентиляційних зонтів над камбузними плитами забороняється.

У випадках обладнання камбуза побутовими електроплитами, дозволяється установка побутових електричних повітроочишувачів, як допоміжного засобу очищення повітря на камбузі.

3.3.2.14. В кают-компаніях, їдальнях, ресторанах розташування припливних та відвідних отворів вентиляції повинне забезпечувати рівномірне вентиляування всього приміщення.

3.3.2.15. Припливна вентиляція машинних та котельних відділень обов'язково повинна мати штучне побудження.

Природна припливна вентиляція дозволяється в машинних відділеннях швидкісних суден та суднах потужністю до 600 е. к. с.

Повітрообмін у машинних і котельних відділеннях в літню пору року повинен забезпечувати перепад температур у відповідності із зазначеним у таблиці 9.

3.3.2.16. Відвідна система вентиляції машинних та котельних відділень повинна відводити повітря із верхніх рівнів приміщень.

3.3.2.17. Організація обміну повітря в машинних та котельних відділеннях і інших приміщеннях з тепло- та газовиділеннями повинна повністю виключати можливість попадання забрудненого повітря в коридори житлових та громадських приміщень.

3.3.2.18. Припливне повітря повинно подаватися у робочу зону приміщень, на місця постійних вахт, а також на ремонтні майданчики.

3.3.2.19. подача повітря на робочі місця повинна здійснюватися крізь поворотні повітророзподілюючі пристрої, створюючи можливість змінювати напрям руху повітря по необхідності.

3.3.2.20. В місцях розташування паливних та масляних сепараторів повинна передбачатися місцева відвідна вентиляція із нижніх зон приміщень.

Потужність цієї вентиляції повинна забезпечувати утримання шкідливих речовин в місцях знаходження сепараторів, не перевищуючого ГДК в повітрі виробничих приміщень.

3.3.2.21. випробування форсунок для дизелів і котлів повинне здійснюватися в окремих виділках, обладнаних відвідною вентиляцією або на закритих стендах, виключаючих розповсюдження парів пального.

3.3.2.22. В приміщеннях розташування охолоджуючих машин при обладнанні відповідної вентиляції отвори для забирання повітря повинні розташовуватися зверху при аміачних машинах, а при фреонових машинах - внизу приміщення.

3.3.2.23. В приміщеннях насосних відділень, призначених для транспортування нафтопродуктів чи зріджених газів, приймальні отвори вентиляції повинні розташовуватися внизу приміщення, під настилом та поблизу насосів (компресорів). Приплив свіжого повітря повинен здійснюватися із верхнього рівня приміщень.

3.3.3. Система опалення

3.3.3.1. Для забезпечення належних мікрокліматичних умов у суднових приміщеннях в зимову пору року на всіх суднах повинна бути обладнана система суднового опалення.

3.3.3.2. В судновому опаленні можуть бути застосовані: система водяного опалення (в системі, крім води, дозволяється використовувати і інші термальні рідини, дозволені Міністерством охорони здоров'я України для застосування в опаленні житлових приміщень) або повітряне опалення (система зимового кондиціонування повітря).

3.3.3.3. Застосування пару для опалення суднових приміщень дозволяється тільки в приміщеннях енергетичних відділень, санітарно-гігієнічних і приміщеннях зберігання суднових запасів та румпельних.

3.3.3.4. Прокладання магістральних трубопроводів свіжого пару через житлові та громадські приміщення, а також приміщення медичного призначення забороняється. Трубопроводи парового опалення повинні мати сітчасте огороження для запобігання опіків.

3.3.3.5. Прилади для опалення пропонується обладнувати у нижній зоні приміщень, біля бортів та зовнішніх переділок.

Забороняється встановлювати прилади опалення біля узголів'я ліжок, а також під столами, канапами, ліжками.

3.3.3.6. Кожний прилад для опалення повинен мати пристосування для регулювання температури в приміщенні.

Конструкція приладів для опалення повинна давати змогу для легкого очищення їх від пилу.

3.3.3.7. При обладнанні системи повітряного опалення кількість подаваного повітря повинна відповідати вимогам до повітрообміну в певних приміщеннях згідно з зазначеними в таблиці 12.

Температура подаваного для опалення повітря не повинна перевершувати +40 град. С.

3.3.3.8. Кінцеві повітрярозподілюючі прилади повітряного опалення повинні мати пристрої для регулювання кількості і напрямку руху повітря.

3.3.4. Система кондиціонування повітря

3.3.4.1. На суднах I та II категорії, а також всіх суднах необмеженого району плавання, повинні бути обладнані системи кондиціонування повітря.

На швидкісних суднах, експлуатація яких передбачається в районах з розрахунковою температурою +25 град. С і більше, повинна бути обладнана система літнього кондиціонування повітря.

Обладнання систем літнього кондиціонування повітря для інших суден, що експлуатуються в південних районах, пропонується або обладнується на вимогу замовника.

3.3.4.2. Системи кондиціонування повітря повинні забезпечувати в житлових і громадських приміщеннях, приміщеннях медичного призначення, службових приміщеннях та ЦПУ, адміністративних та господарських приміщеннях, приміщеннях харчового блоку (без тепловиділень) мікрокліматичні умови в відповідності із зазначеними в таблицях 10, 11.

3.3.4.3. На робочі місця в приміщеннях харчового блоку (з тепловиділенням), пости управління механізмами в енергетичному відділенні, майстерні та пральні повітря

повинно подаватися від системи кондиціонування повітря в відповідності з пп. 3.3.1.4 і 3.3.1.5 та таблиці 9.

3.3.4.4. При приєднанні до системи кондиціонування повітря приміщень медичного призначення необхідно запобігати можливості розповсюдження із них повітря в загальну систему кондиціонування та в випадках відключення (псування) відвідної вентиляції в цих приміщеннях.

Аналогічна вимога стосується і інших приміщень, де мають місце виділення парів та газів.

3.3.4.5. Кількість і якість подаваного свіжого зовнішнього повітря в суднові приміщення системою кондиціонування не повинна бути меншою, ніж це передбачається в таблиці 12.

3.3.4.6. Допускається в системі кондиціонування повітря застосовувати рециркуляцію за рахунок повітря судових приміщень. Для цього може бути використано не більше 30% від кількості подаваного повітря.

При обладнанні системи рециркуляції необхідно в любых випадках дотримуватися вимог до якості повітря для житлових приміщень за хімічним станом (відносно вуглекислого газу) та його запилення. В разі необхідності слід передбачати очищення рециркулюємого повітря.

3.3.4.7. На швидкісних судах на рециркуляцію допустимо використання до 50% від повітря у всій системі, але кількість свіжого повітря не може бути менше 20 куб.м/год. на 1 чоловіка.

3.3.4.8. Для дотримання необхідних температур та відносної вологості в судових приміщеннях, обслуговуваних системою кондиціонування, вона повинна бути обладнана пристроями автоматичного регулювання цих показників.

Допускається відхилення приладів від дійсних параметрів мікроклімату по температурі повітря не більш, ніж на ± 2 град. С та відносній вологості $\pm 10\%$.

3.3.4.9. В житлових та громадських приміщеннях на кінцевих отворах системи кондиціонування повітря повинні бути обладнані повітророзподільчі прилади, які дозволяють б регулювання температури в приміщенні за рахунок подачі охолодженого повітря, а також зменшувати швидкість руху повітря до 0,5 м/с.

В громадських приміщеннях пропонується застосовувати для роздачі повітря перфоровані панелі.

3.3.4.10. В приміщеннях та ізольованих постах управління, які не підключені до системи кондиціонування повітря, можуть обладнуватися автономні кондиціонери.

3.4. Система освітлення

3.4.1. На всіх судах судові приміщення повинні мати відповідне природне чи штучне освітлення.

3.4.2. Всі житлові, громадські та службові приміщення повинні мати природне освітлення, що здійснюється крізь ілюмінатори, вікна та світлові фонарі.

Примітка: в допоміжних та побутових приміщеннях (коморах, коридорах, туалетах, душових і інш.) природне освітлення може не передбачатися, але ці приміщення повинні мати постійне штучне освітлення.

3.4.3. Коефіцієнт природного освітлення (КПО) в приміщеннях, розташованих в корпусі судна і де передбачене природне освітлення, повинен бути не менше 0,2.

В випадках, коли з технічних (конструктивних) умов неможливо забезпечити нормативне значення КПО, допускається підсвічування окремих зон приміщення світильниками з люмінісцентними лампами. При цьому КПО може бути зменшений до 50%.

3.4.4. Мінімальне значення КПО в приміщеннях судових надбудов повинно бути не менше зазначених в таблиці 13.

Норми коефіцієнтів природного освітлення в приміщеннях надбудов

Таблиця 13

Найменування приміщень

Норма КПО

Житлові, громадські, службові та допоміжні приміщення:

- каюти екіпажу та пасажирів;

0,5

- салони, кают-компанії, читальні;	1,0
- харчові блоки;	1,0
- амбулаторії, процедурні	1,0
Виробничо-технічні:	
- штурманська рубка;	1,5
- рульова рубка;	2,0
- багермейстерська рубка;	1,5
- радіорубка	1,5

3.4.5. В деяких випадках для збільшення природного освітлення, де це можливо з технічних умов, дозволяється використовувати світлові люки та палубні ілюмінатори (вікна).

Світлові люки повинні мати міцну конструкцію і щільно закриватися.

Природне освітлення коридорів слід збільшувати також за рахунок застосування дверей приміщень, виходячих до коридору.

3.4.6. Штучне освітлення суднових приміщень може здійснюватися системою загального освітлення або системою комбінованого освітлення, коли до системи загального освітлення приєднується місцеве освітлення.

Примітка: застосування тільки місцевого освітлення не дозволяється.

3.4.7. Для загального освітлення суднових приміщень пропонується застосовувати газорозрядні лампи, переважно люмінесцентні.

Лампи розжарювання використовуються переважно: для місцевого освітлення, для освітлення приміщень, де передбачене тимчасове перебування людей, у вибухово- та пожежонебезпечних приміщеннях, а також в приміщеннях з несприятливими умовами праці (особливо вологі, курні, з хімічно активним середовищем).

Лампи розжарювання можуть також використовуватися в випадках, коли використання люмінесцентних ламп з технічних умов неможливе.

3.4.8. При проектуванні освітлюючого устаткування необхідно передбачити коефіцієнти запасу з врахуванням погіршення освітленості під час експлуатації устаткування (забруднення світильників, старіння ламп і т. п.).

Коефіцієнти запасу і відповідні строки очищення світильників повинні відповідати зазначеним у таблиці 14.

Коефіцієнти запасу та строки очищення світлових приладів

Таблиця 14

NN	Найменування приміщень	Коефіцієнт запасу	Строки очищення світильників	
Люміні-сцентні лампи	Лампи розжарю-вання			
1	Котельні відділення, камбузи, пекарні, пральні і інші	2,0	1,7	Не рідше 1 разу на місяць
2	Машинні відділення, допоміжні механізми, майстерні, агрегатні, рубки, житлові, службові, допоміжні приміщення і інші.	1,5	1,3	Не рідше 4 разів на рік
3	Відкриті палуби	1,3	1,15	Не рідше 4 разів на рік

- 3.4.9. При проектуванні системи освітлення слід передбачати можливість доступу до світильників загального освітлення для їх обслуговування.
- 3.4.10. При доборі кольору фарбування інтер'єру приміщень необхідно враховувати спектральний склад застосовуваних джерел освітлення.
- 3.4.11. Для забезпечення належних умов життєдіяльності та безпечних умов праці в суднових приміщеннях повинна бути обладнана система освітлення, що відповідатиме вимогам, зазначеним в таблиці 15.
- 3.4.12. Для загального освітлення машинних відділень і виробничих приміщень без природного освітлення або недостатнім природним освітленням, призначених для постійного перебування людей, повинні використовуватися люмінесцентні лампи незалежно від прийнятої системи освітлення. Використання ламп розжарювання допустиме лише у випадках, коли використання люмінесцентних ламп не можливе.
- 3.4.13. В машинних відділеннях та виробничих приміщеннях під час виконання ремонтних робіт для поліпшення освітлення слід користуватися переносним місцевим освітленням.
- 3.4.14. Для забезпечення місцевого освітлення повинні використовуватися світильники із світлонепроникними абажурами, що мають захисний кут не менше 30 град. Допускається використання світильників для місцевого освітлення з абажуром, маючим захисний кут від 10 град. до 30 град., при розташуванні їх нижче рівня очей працюючого.
- 3.4.15. Розташування світильників і обладнання повинно бути таким, щоб на робочі поверхні не падала тінь від працюючого обладнання.

Норми штучного освітлення суднових приміщень

Таблиця 15

Найменування приміщень та робочих місць	Робоча поверхня	Площина, у якій нормується освітлення	Мінімальне освітлення, ЛК					
Люмінесцентні лампи	Лампи розжарювання							
Комбіноване освітлення	Загальне	Комбіноване освітлення	Загальне освітлення					
Загальне - -+ місцеве	Загальне	освітлення	Загальне - +- місцеве	Загальне				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1. Машинне відділення, приміщення допоміжних двигунів, розподілюючих щитів, постів управління	На палубі;	Горизонтальна			100			50
Шкали приладів головних і допоміжних двигунів;	Вертикальна			500			300	
На трапах;	Горизонтальна			75			30	
Шкали приладів ГРЩ	Вертикальна			300			200	
За пультами ГРЩ	Вертикальна			200			150	

2. Котельні відділення.	На палубі	Горизонтальна		100	50
Шкали приладів котлів;	Вертикальна		300		200
3. Рефрижераторні, гірокомпасні, румпельні, агрегатні відділення, насосні відділення танкерів	На палубі	Горизонтальна		75	30
Шкали приладів	Вертикальна		100		50
4. Акумуляторні	На палубі	Горизонтальна		75	30
На стелажах	Вертикальна		100		50
5. Майстерні	0,8 м над палубою на верстаку, лещатах та свердлувальному станку	Горизонтальна	300	150	300
Горизонтальна	1500	150		750	
Горизонтальна	1500	150		750	
6. Шкіперські і інші	На палубі	Горизонтальна		50	20
7. Рульова рубка	0,8 м над палубою	Горизонтальна		75	30
8. Штурманська, радіорубка, трансляційні вузли	0,8 м над палубою	Горизонтальна		100	
на столах	Горизон.	400	150		400 50
на шкалах	Вертик.			750	400
9. Амбулаторії, ізолятори	0,8 м над палубою	Горизонтальна	500	200	300 100
на столах	Горизонтальна	500	200		300 100
10. Перукарні	0,8 м над палубою	Горизонтальна		300	150
11. Пральні, душові, роздягальні	0,8 м над палубою	Горизонтальна		75	30
12. Камбузи	0,8 м над палубою	Горизонтальна		200	100
на розробних столах	Горизонтальна		300		150
13. Кают-компанії, їдальні,	На столах	Горизонтальна		200	100

ресторани,
буфети

14. Бібліотеки, читальні	На столах	Горизонтальна	300	150	200	50
15. Салони відпочинку, музичні салони	0,8 м над палубою	Горизонтальна			150	75
16. Каюти	0,8 м над палубою	Горизонтальна	300	150	200	50
на столах	Горизонтальна	300	150		200	50
у ізголів'я за 0,5 м	Вертикальна	200	100		150	50
на поверхні дзеркала	Вертикальна	200	100		150	50
17. Вестибюлі, коридори	На палубі	Горизонтальна			75	30
18. Трапи	На палубі	Горизонтальна			50	20
19. Вантажні трюми	На палубі	Горизонтальна			30	20
20. Грузові палуби:						
- під час вантаження	На палубі	Горизонтальна			50	30
- без вантажних операцій	На палубі	Горизонтальна			10	5
21. Зовнішні трапи, проходи	На палубі	Горизонтальна			20	10
22. Місця біля шлюпок для спасання	На палубі	Горизонтальна			20	10
23. Забортний простір в районі спускання шлюпок для рятування	На рівні ватерлінії	Горизонтальна			10	5

3.4.16. При використанні люмінісцентних ламп в енергетичних відділеннях та майстернях, де є рухомі деталі машин і механізмів, в освітлюючому обладнанні повинні бути передбачені заходи, що виключають появу стробоскопічного ефекту.

3.4.17. Аварійне освітлення повинне забезпечувати на робочих поверхнях, які вимагають обслуговування в аварійному режимі, освітлення не менше 25% від нормативного при системі одного загального освітлення лампами розжарювання.

4. Усунення шкідливого впливу фізичних факторів суднового середовища

4.1. Впливу шуму та вібрації

4.1.1. На всіх суднах при проектуванні, будівництві, переобладнанні, експлуатації і ремонті повинні передбачатися технічні заходи щодо запобігання шкідливого впливу на членів екіпажу шуму та вібрації.

4.1.2. Рівні шуму та вібрації не повинні перевершувати допустимі, зазначені в таблицях 16, 17, 18 та 19.

4.1.3. Відповідність фактичних рівнів шуму та вібрації нормативним визначається на ходових випробуваннях при прийманні головних суден серії або індивідуального проекту, а також на переобладнаних та відремонтованих суднах перед введенням їх до експлуатації.

4.1.4. Вимірювання повинні проводитися в усіх суднових приміщеннях, для яких рівні шуму та вібрації визначені нормативами.

4.1.5. У разі перевершення нормативних рівнів шуму або вібрації, повинен бути розроблений і здійснений додатковий комплекс заходів і перевірена їх ефективність.

4.1.6. При недостатній ефективності заходів щодо зниження рівнів шуму чи вібрації, питання про можливість приймання головного судна і подальшого будівництва суден серії повинно бути розглянуто Міністерством охорони здоров'я України.

4.1.7. Питання про введення в експлуатацію суден після переобладнання або ремонту, на яких рівні шуму або вібрації перевищують нормативні, вирішується установами санітарно-епідеміологічної служби МОЗ України (басейновими, портовими) за припискою судна.

Граничні рівні шуму в суднових приміщеннях

Таблиця 16

Найменування приміщень, місць праці та відпочинку	Рівні звукового тиску, дБ, в октавних смугах середньгеометричними частотами, Гц	Рівні звуку і еквівал. рівні звуку, дБА									
		125	250	500	1000	2000	4000	8000			
31,5	63	125	250	500	1000	2000	4000	8000	0	10	11
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
Енергетичні відділення:											
1. При постійній вахті	107	95	87	82	78	75	73	71	69	80	
2. Періодичне обслуговування (при дистанційному обслуговуванні із ЦПУ)	110	99	92	86	83	80	78	76	74	85*	
3. При безвахтовому обслуговуванні (для суден обладнаних засобами комплексної автоматизації управління механізмами)	117	111	105	100	97	95	93	91	90	85*	
4. Центральний пост управління енергетичним устаткуванням	96	83	74	68	63	60	57	55	54	65	

Робочі приміщення:										
5. Розташовані у енергетичному відділенні	107	95	87	82	78	75	73	71	69	80
6. Розташовані поза приміщеннями енергетичного відділення	100	87	79	72	68	65	63	61	59	70
7. Виробничі місця на відкритих палубах та трюмах	100	87	79	72	68	65	63	61	59	70
Службові приміщення: 8. Суден I та II категорії	89	75	66	59	54	50	47	45	44	55
9. Суден III та IV категорій	93	79	70	63	58	55	52	50	49	60
10. Крила ходового містка	96	83	74	68	63	60	57	55	54	65
Громадські приміщення:										
11. Пасажирські салони суден III та IV категорій	96	83	74	68	63	60	57	55	54	65
12. Приміщення для занять спортом	96	83	74	68	63	60	57	55	54	65
13. Ресторани, їдальні, буфети і інші	93	79	70	63	58	55	52	50	49	60
14. Інші громадські приміщення	89	75	66	59	54	50	47	45	44	55
15. Зони для відпочинку	93	79	70	63	58	55	52	50	49	60
Житлові приміщення										
16. Суден I категорії	83	67	57	49	44	40	37	35	33	45
17. Суден II категорій	86	71	61	54	49	45	42	40	38	50
18. Суден III категорії	89	75	66	59	54	50	47	45	44	55

19. Суден IV категорії	93	79	70	63	58	55	52	50	49	60
Приміщення медичного призначення:										
20. Санітарна каюта, амбулаторія, ізолятор	83	67	57	49	44	45	42	40	38	45
21. Інші приміщення медичного призначення	86	71	61	54	49	45	42	40	38	50

Примітка: * в зазначених приміщеннях дозволяється перебувати тільки за умови використання засобів індивідуального захисту.

Гранично допустимі норми вібрації в суднових приміщеннях

Таблиця 17

Найменування приміщень	N граничного спектра ГС (L) в v таблиці ГС (L) в а табл. 19
1	2
Енергетичного відділення:	
- з постійною вахтою:	3
- з періодичним обслуговуванням (при наявності у МКВ віброзвукоізованих постів і пультів, загальний час перебування в МКВ одного вахтового не повинно перевершувати 120 хвилин на добу);	2
- з безвахтовим обслуговуванням (у МКВ суден, обладнаних засобами комплексної автоматизації управління механізмами, загальний час перебування в МКВ одного вахтового не повинно перевершувати 60 хвилин на добу);	1
- ізовані пости управління (ЦПУ)	3
Виробничі приміщення:	3
Службові приміщення	4
Житлові і громадські приміщення:	
- на суднах I категорії;	6
- на суднах II і III категорії;	5
- на суднах IV категорії;	4
- медичного призначення	7

Примітка: на суднах, що не мають у штаті посади суднового медичного персоналу, гранично допустимі рівні вібрації в приміщеннях медичного призначення на рівні граничних спектрів для житлових приміщень.

Граничні спектри рівнів вібрації по швидкості ГС (L)
v

відносно $V = 5 \cdot 10^{-8}$ м/с
o

Таблиця 17

Номери ГС (L) v	Середньогометричні частоти в октавних полосах, Гц	
2	4	8 16 32 63
1	115	107 104 102 101 101
2	112	104 101 99 98 98
3	106	98 95 93 92 92
4	101	93 90 88 87 87
5	96	88 85 83 82 82
6	91	83 80 78 77 77
7	86	78 75 73 72 72

4.1.8. Вимірювання вібрації виконується на номінальному ходовому та робочому режимі роботи судна при хвилюванні або вітрі не більше 3 балів.

4.1.9. Вимірювання рівнів вібрації обов'язково повинні виконуватися в кожній точці вимірювання в вертикальному напрямку та вибірково в окремих місцях в горизонтально-подовжньому і горизонтально-поперечному напрямках відносно осі судна.

4.1.10. В приміщеннях енергетичних, виробничих та службових вимірювання виконується на робочих місцях (майданчиках) і сидіннях, якщо провідною робочою позою являється положення сидячи.

Граничні спектри рівнів вібрації по прискоренню ГС (L)
a

$$\text{відносно } a_o = 3 \cdot 10^{-4} \text{ м/с}^2$$

Таблиця 19

Номери ГС (L) a	Середньогометричні частоти у октавних полосах, Гц	
2	4	8 16 32 $\frac{6}{3}$
1	61	60 62 66 71 77
2	58	57 59 63 68 74
3	52	51 53 57 62 68
4	48	45 48 52 57 63
5	42	41 43 47 52 58
6	37	36 38 42 47 53
7	32	31 33 37 42 48

4.1.11. В житлових, громадських та медичних приміщеннях вимірювання рівнів вібрації виконується вибірково при повному їх меблюванні, на палубі, сидіннях і ліжках, у випадках закріплення їх до переборок.

4.1.12. Вимірювання рівнів вібрації повинні бути виконані не менше 3 разів і результати їх усереднюються з внесенням поправок на чутливість датчиків і нерівномірність частотної характеристики всього вібровимірюючого тракту, визначених при їх перевірці.

4.2. Впливу інфрачервоного випромінювання

4.2.1. З метою захисту членів екіпажу від несприятливого впливу довгохвильового інфрачервоного випромінювання поверхонь обладнання, трубопроводів та огорожень, які являються джерелами такого випромінювання, ці поверхні повинні бути ізольовані (герметизовані, теплоізольовані, екрановані і інше) для запобігання чи зменшення виділення конвекційного і проміневого тепла в суднові приміщення.

4.2.2. В відповідності з діючими гігієнічними нормами інтенсивність інфрачервоного випромінювання на відстані 1 см від нагрітої поверхні обладнання та огорожень в

робочій зоні не повинне перевершувати 140 Вт/кв.м .хв., тобто температура нагрітих неогороджених поверхонь обладнання і огорожень на робочих місцях не повинна бути більше +40 град. С.

4.2.3. Для збільшення ефективності теплоізоляції пропонується застосовувати ізоляцію з гладкою поверхнею. А для збільшення відбивання випромінювання переборки, підволок, механізми, обладнання, трубопроводи в приміщеннях, де має місце наявність джерел випромінювання, пропонується фарбувати в світлі відтінки: білий (з коефіцієнтом відбиття не менше 70%) або сірий (з коефіцієнтом відбиття не менше 42%).

4.2.4. В комплексі заходів щодо усунення несприятливого впливу інфрачервоного випромінювання на членів екіпажу, слід звертати особливу увагу на можливість перенесення особливо несприятливих виробничих процесів та обладнання в окремі приміщення та належне використання можливостей системи штучної вентиляції.

4.3. Впливу електромагнітних полів (ЕМП)

4.3.1. З метою захисту членів екіпажу від несприятливого впливу електромагнітних полів, створюємих апаратурою радіозв'язку та радіолокації, слід звертати особливу увагу на розташування та обладнання приміщень для цих виробничих процесів.

4.3.2. Інтенсивність ЕМП на робочих місцях персоналу, який обслуговує устаткування, що генерує електромагнітну енергію (засоби радіозв'язку в діапазонах СЧ, ВЧ, УВЧ і радіолокаційні станції в діапазоні НВЧ), не повинна перевищувати гранично допустимі рівні:

- по електричній складовій (В/м):

- 60 кГц - 3 МГц - 50 В/м

- 3 МГц - 30 МГц - 20 В/м

- 30 МГц - 50 МГц - 10 В/м

- 50 МГц - 300 МГц - 5 В/м

- по магнітній складовій (А/м):

- 60 кГц - 1,5 МГц - 5 А/м

- 30 МГц - 50 МГц - 0,3 А/м

Щільність потоку енергії ЕМП в діапазоні частот 300 МГц - 300 ГГц (СВЧ) слід визначати із допустимого значення енергетичного навантаження на організм та часу перебування в зоні випромінювання. У всіх випадках вона не повинна перевершувати 10 Вт/кв.м (1000 мкВт/кв.см), а при наявності рентгенівського випромінювання або високої температури (вище 20 град. С) - 1 мВт/кв.м (100 мкВт/кв.см).

Доза рентгенівського опромінювання персоналу не повинна перевершувати діючі гігієнічні нормативи.

Гранично допустима щільність потоку енергії ЕМП визначається за формулою:

$$ГЩПЕ = W / T, \text{ де:}$$

ГЩПЕ - гранично допустима щільність потоку енергії ЕМП у Вт/кв.м (мкВт/кв.см);

W - нормоване значення допустимого енергетичного навантаження на організм, що дорівнює:

- 2 Вт.год./кв.м (200 мкВт.год./кв.см) для всіх випадків випромінювання, за винятком випромінювання від антен, що обертаються і сканують;

- 2 Вт.тод./кв.м (2000 мкВт.год./кв.см) у випадках випромінювання від антен радіолокаторів, що обертаються і сканують.

T - час перебування персоналу в зоні опромінювання (в годинах).

Для членів екіпажу, які професійно не пов'язані з безпосередньою експлуатацією радіопередаючих приладів, гранично допустима напруга електричного поля на робочих місцях можливого перебування особистого складу на відкритих палубах суден, залежно від часу опромінювання, визначається за формулами:

- для діапазону СЧ (0,3 МГц - 3 МГц)

$$ЕГДР = 250 \text{ В/м} \cdot \text{год.}/T;$$

- для діапазону ВЧ (3 МГц - 30 МГц)

$$ЕГДР = 100 \text{ В/м} \cdot \text{год.}/T, \text{ де:}$$

ЕГДР - гранично допустиме значення напруги електричного поля, В/м;

Т - тривалість впливу опромінювання у годинах.

Гранично допустима напруга електричного поля у діапазонах СЧ не повинна перевершувати 500 В/м, а у діапазоні ВЧ - 200 В/м.

4.3.3. На суднах повинні передбачатися слідуючі заходи для захисту від електромагнітних полів радіочастот:

- радіопередавачі та генеруюче НВЧ устаткування повинне мати ефективне екранування високочастотних блоків і розташовуватися в спеціально призначених приміщеннях;
- фідерні лінії СЧ передавачів, які проходять через обслуговуємі приміщення, повинні бути екрановані радіочастотною шахтою;
- в випадках розташування відкритих фідерів в необслуговуємому приміщенні (апаратній) необхідно екранувати переборки суміжних обслуговуємих приміщень;
- на дверях апаратних, де розташовуються передавачі і проходять неекрановані фідерні лінії, слід передбачати світлові попереджувачі - табло, які повинні вмикатися разом із вмиканням передавачів.

4.3.4. Захист від опромінювання електромагнітними полями на відкритих палубах суден забезпечується проведенням конструктивних та організаційних заходів, розробляємих на підставі розрахунків прогнозування інтенсивності ЕМП.

Конструктивний захист забезпечується раціональним розташуванням передаючих антен радіопередавачів і РЛС, застосуванням захисних екранів. Антени слід розташовувати так, щоб на відкритих палубах, де передбачається знаходження людей, інтенсивність опромінювання була якомога меншою. В місцях зниження антен радіопередавачів повинні передбачатися огороження таких ділянок палуби, радіус яких визначається з інтенсивності ЕМП та архітектурних особливостей судна.

4.3.5. Організаційні заходи, крім визначення місць, заборонених для знаходження людей під час роботи радіопередавачів та радіолокаторів, в основному, полягають в старанному облікові часу перебування персоналу в зонах опромінювання електромагнітною енергією.

4.3.6. Вимірювання напруги та щільності потоку енергії ЕМП виконуються після завершення будівництва або модернізації судна, а також після заміни або ремонту обладнання, генеруючого ЕМП.

4.4. При застосуванні полімерних матеріалів та захист від статичної електрики

4.4.1. Застосування синтетичних полімерних матеріалів в суднобудуванні дозволяється лише при наявності на кожний із них погодження Міністерства охорони здоров'я України. Галузь застосування, температурні умови використання та насиченість матеріалами приміщень судна повинні суворо дотримуватися вимог, зазначених в дозволі (погодженні).

Примітка: насиченість судових приміщень синтетичними полімерними матеріалами визначається відношенням поверхні матеріалів до об'єму приміщень (кв.м/куб.м), а для окремих матеріалів-співвідношенням ваги матеріалів до об'єму приміщення (кг/куб.м).

4.4.2. Насиченість визначається для кожного застосованого матеріалу, незалежно від того, чи перекрита його поверхня іншим матеріалом.

Для конструкцій, що мають покриття полімерними матеріалами з обох боків (меблі, переборки і т. і.), насиченість визначається за сумою обох поверхонь.

4.4.3. Поверхні оздоблюючих матеріалів, палубне покриття, меблі і обладнання, а також тканинні матеріали (чохли, занавіски і інше), зроблені із полімерних матеріалів, повинні бути легко доступні для очищення від пилу, бруду, для обробки антистатиками, для проведення дезинфекції та дезинсекції.

4.4.4. Матеріали, що використовуються як покриття для палуб в громадських приміщеннях, повинні бути стійкими до стирання і не мати щілин та тріщин.

4.4.5. Напруга поля статичної електрики, генеруємої поверхнями синтетичних полімерних матеріалів, контактуючих з людьми, не повинна перевершувати 20 кв. М-1.

4.5. Захист від іонізуючих випромінювань

4.5.1. Не дозволяється використовувати на суднах для написів та циферблатів приладів, вміщуючих у світлосклад їх радіоактивні речовини.

4.5.2. В разі використання на судні радіоактивних речовин та наявності інших джерел іонізуючого випромінювання повинне передбачати виконання вимог діючих санітарних правил при роботі з радіоактивними речовинами та іншими джерелами іонізуючого випромінювання і нормативів радіаційної безпеки.

Частина друга.

ВИМОГИ, ЩО ПІДЛЯГАЮТЬ ВИКОНАННЮ ПІД ЧАС ЕКСПЛУАТАЦІЇ СУДЕН

5. Вимоги щодо утримання суднових приміщень, особистої гігієни та організації харчування членів екіпажу і пасажирів

5.1. Утримання суднових приміщень

5.1.1. Приміщення судна повинні постійно утримуватися в чистоті.

Окрім щоденного прибирання приміщень на суднах, що виконують рейси тривалістю не більше 3 діб, після кожного рейсу проводиться вологе прибирання всіх приміщень.

На суднах, які виконують рейси тривалістю більше 3 діб, вологе прибирання приміщень проводиться не рідше одного разу на тиждень. Не рідше одного разу на місяць проводиться санітарний аврал, відповідно зі статутом служби на суднах річкового флоту.

5.1.2. Кожне судно повинне бути забезпечене достатньою кількістю інвентарю, засобами механізації виконання прибиральних робіт, миючими та дезинфікуючими засобами.

Прибиральний інвентар повинен мати відповідне маркірування і постійні штатні місця його зберігання.

5.1.3. Відповідальність екіпажу та пасажирів за дотриманням чистоти на судні визначається правилами внутрішнього розпорядку судна.

5.2. Порядок користування санітарними приміщеннями

5.2.1. На всіх суднах, що знаходяться в експлуатації, приміщення особистої гігієни та санітарно-побутового обслуговування повинні бути в робочому стані, мати все обладнання і інвентар, передбачені табелем забезпечення.

Всі поломки та несправності, що виникають під час експлуатації, повинні ліквідуватися негайно.

5.2.2. Душовими, банями (саунами), туалетами, призначеними для членів екіпажу, користуватися пасажиром забороняється.

5.2.3. В суднові пральні для білизни екіпажу доступ пасажирів забороняється.

5.2.4. Після закінчення рейсу на пасажирських суднах всі приміщення особистої гігієни повинні бути ретельно вимиті, а ванни, умивальники, унітази та біде продезинфіковані.

5.2.5. Після завершення туристичних рейсів, крім передбачених заходів після висадки пасажирів, на вимогу представників санітарно-епідеміологічної служби порту, повинні бути проведені і дезинсекційні заходи.

5.2.6. При висадці пасажирів в проміжних портах їх каютні санітарні вузли повинні бути вимиті та продезинфіковані до посадки нових пасажирів в послідуєщих портах.

5.3. Забезпечення екіпажу та пасажирів постільними речами

5.3.1. Всі члени екіпажу, а також пасажирів, що мають спальні місця, повинні бути забезпечені постільними речами.

Постільна білизна та рушники повинні мінятися на першу вимогу членів екіпажу та пасажирів, але користування постільною білизною та рушниками більше 7 днів не дозволяється.

5.3.2. На суднах I та II категорій пропонується мати не менше трьох комплектів змінної білизни.

На суднах III та IV категорій при бригадному їх обслуговуванні необхідно передбачати комплекти білизни для кожного вахтового та підвахтового члена екіпажу.

5.3.3. В разі прання постільної та столової білизни безпосередньо на судні їх прання повинне виконуватися окремо.

5.3.4. Подушки, ковдри та матраци не рідше, ніж один раз на 3 місяці повинні провітрюватися, сушитися і чиститися.

Тканинні ковдри по мірі їх забруднення повинні пратися, але не рідше одного разу на місяць.

5.4. Утримання басейнів для плавання

5.4.1. Для поповнення басейнів безпосередньо забортною водою вона повинна забиратися тільки в місцях, призначених для водокористування на господарсько-побутові потреби.

5.4.2. Заміна води в басейні повинна забезпечуватися на протязі кожних 2-х годин.

Повне зливання води з очищенням та обробкою басейну миючими засобами визначається в залежності від навантаження і умов експлуатації басейну.

5.4.3. Контроль за санітарним станом басейну здійснюється судновим медичним персоналом або особою, визначеною для цього судновою адміністрацією.

5.4.4. Режим роботи та правила користування басейном повинні бути вивішені безпосередньо біля басейну.

5.4.5. На пасажирських судах, на яких є лише один басейн, члени екіпажу можуть користуватися ним лише в спеціально визначений час.

5.4.6. Кількість осіб, що одночасно можуть купатися в басейні, визначається з розрахунку 2.6 кв.м площі дзеркала води на 1 чоловіка.

5.4.7. Особи, що користуються басейном, попередньо повинні прийняти душ, а перед спуском в басейн вимити ноги в ванні для ніг.

5.4.8. В басейні з підігрівом води в прохолодні пори року температура повинна бути не нижче +20 град. С, а у дитячих басейнах - не нижче +24 град. С.

Режим роботи відкритих та закритих басейнів, без підігрівання води, визначається судновим лікарем або старшим помічником капітана.

5.5. Утримання приміщень харчоблоку, зберігання та обробка харчових продуктів

5.5.1. Загальні вимоги

5.5.1.1. Перед прийманням на судно харчових продуктів провізійні комори, в тому числі охолоджуємі, повинні бути ретельно вичищені, вимиті, провітрені, а при необхідності і продезинфіковані дозволеними для цього засобами.

5.5.1.2. Транспортування харчових продуктів до судна може здійснюватися лише спеціалізованим транспортом, призначеним для таких цілей.

5.5.1.3. У всіх приміщеннях харчового блоку прибирання повинне здійснюватися щоденно.

Обладнання та інвентар після користування повинні розбиратися, вичищатися від залишків сировини та харчів, промиватися гарячою водою та сушитися.

5.5.1.4. В приміщеннях обробки м'яса, птиці та риби палубу слід мити не рідше двох разів на день гарячим 1 - 2% розчином кальцинованої соди або іншим миючим засобом, а в кінці дня - 1% розчином хлорного вапна або іншого хлорутримуючого засобу.

5.5.1.5. Виробничі та мийні ванни, обробний інвентар та інструменти, а також робочі столи після закінчення роботи повинні промиватися із застосуванням миючих засобів і споліскуватися гарячою водою.

5.5.1.6. Робочі поверхні столів для розрубання м'яса та колоди після закінчення роботи повинні зачищатися ножем і посипатися сіллю, а бокові поверхні змиватися гарячою водою.

По мірі спрацювання робочих поверхонь столів для розрубання м'ясу або колод вони повинні спилюватися.

5.5.1.7. Використовувати одне і те ж обладнання для обробки сировини та готової продукції не дозволяється.

5.5.1.8. Генеральне прибирання приміщень харчоблоку та ретельна обробка обладнання і інвентарю повинні здійснюватися не рідше одного разу в 5 днів, а також після закінчення рейсу, незалежно від обов'язкового щоденного прибирання.

5.5.1.9. Персонал харчоблоку повинен забезпечуватися в достатній кількості спецодягом, милом, щітками для рук та особистими рушниками.

5.5.2. Приймання та зберігання харчових продуктів

5.5.2.1. При прийманні на судно продовольства повинні виконуватися такі вимоги:

- харчові продукти доставляються на судно в відповідній тарі та відповідним транспортом;
- всі харчові продукти та напівфабрикати повинні відповідати діючим нормативно-технічним документам, знаходитися в справній та чистій тарі, супроводитися документами, які засвідчують їх якість (сертифікати, накладні), а також маркірувальними ярликами на кожне місце (ящик, флягу, коробку) із зазначенням дати, часу виготовлення та граничного строку реалізації, а також найменування підприємства-виробника;
- особливо продукти, які швидко псуються та напівфабрикати доставляються в спеціальній маркірованій тарі із щільно закритими кришками для запобігання забруднення продуктів і тільки охолоджуючим або ізотермічним транспортом;
- доставка на судно хлібобулочних виробів повинна проводитися в спеціальній тарі, яка не допускає деформації та забруднення продуктів;
- продукти харчування в іноземних портах повинні одержуватися від постачальників, які мають на це відповідний дозвіл місцевих санітарно-ветеринарних органів;
- продукти, що доставляються на судно з порушенням зазначених вимог, адміністрацією судна прийматися не повинні.

5.5.2.2. Забороняється завантажувати харчові вантажі на судно одночасно із

завантаженням курних, з неприємним запахом і санітарно-небезпечних вантажів.

Завантаження харчових продуктів на пасажирські судна одноразово з посадкою пасажирів може здійснюватися тільки при наявності окремих трапів.

5.5.2.3. Якість харчових продуктів, які надходять на судно для харчування екіпажу та пасажирів, перевіряється кухарем або комірником в присутності судового лікаря (фельдшера), а при відсутності на судні медичного працівника - старшого помічника капітана.

5.5.2.4. Забороняється приймати на судно:

- м'ясо всіх видів сільськогосподарських тварин без клейма та ветеринарного свідоцтва;
- птиця приймається тільки патрана;
- качачі та гусячі яйця;
- курячі яйця із інкубаторів ("міражні");
- консерви з порушенням герметичності банок (бомбажні, хлопущі);
- крупа, борошно, суха садовина та інші подібні продукти, вражені комірними шкідниками;
- овочі і фрукти з ознаками гниття;
- гриби свіжі, червиві та зім'яті;
- гриби солені, мариновані, консервовані та сушені без наявності свідоцтва про їх якість;
- особливо продукти, які швидко псуються із закінченим строком реалізації або на межі його закінчення;
- інші харчові продукти, що не відповідають вимогам стандартів.

5.5.2.5. Зберігання харчових продуктів повинне здійснюватися згідно з прийнятою класифікацією щодо умов зберігання та тільки в коморах, обладнаних відповідно до виду продуктів: сухі (борошно, цукор, крупи, макаронні вироби), хліб; м'ясні, рибні, молочно-жирові; гастрономічні; овочі.

Зберігання консервів дозволяється з будь-якими продуктами.

5.5.2.6. Допускається сумісне зберігання в загальній охолоджуємій коморі при температурі не вище -10 град. С і строком не більше 2 місяців: м'яса мороженого (яловичини, баранини, свинини); шпику, яловичного та баранячого жирів, маргарину, вершкового та топленого масла, морожених яєчних продуктів (меланжу) у закритій тарі.

5.5.2.7. Допускається сумісне зберігання при забезпеченні умов окремого розташування:

- молочних продуктів, жирів;

- м'яса, птиці та риби;
- овочів, зелені, картоплі, фруктів та напоїв;
- соленої риби, оселедців у бочках та овочів.

5.5.2.8. Зберігання особливо швидкопсувних продуктів повинне здійснюватися відповідно до діючих санітарних правил "Умови та строки зберігання особливо швидкопсувних продуктів".

5.5.2.9. Забороняється зберігати разом сирі продукти та готові вироби, зіпсовані або підозрілі щодо якості продукти з доброякісними, а також зберігати разом з харчовими продуктами тару, речі і матеріали нехарчового призначення.

5.5.2.10. Всі недоброякісні продукти повинні негайно відокремлюватися від доброякісних, здаватися на утилізацію або знищуватися зі складанням відповідно акта.

5.5.2.11. Продукти з різким характерним запахом (оселедці та солена риба, копченості, сири, спеції і т. п.) забороняється зберігати поблизу продуктів, які легко вбирають сторонні запахи (вершкове та топлене масло, харчові жири, кондитерські вироби, яйця, борошно, цукор, чай, кофе, сіль та інш.).

5.5.2.12. Зберігання м'ясних продуктів повинне здійснюватися з додержанням таких умов:

- морожене м'ясо в рефрижераторних коморах зберігається на стелажах (підтарниках), в штабелях або у підвішеному стані на гачках із нержавіючої сталі;
- охолоджені м'ясні туші (напівтушки, четвертинки) підвішуються, щоб вони не торкалися між собою, з перегородками і палубою;
- морожена та охолоджена птиця в коморах зберігається в тарі постачальника на стелажах та підтарниках; для кращої вентиляції між ящиками прокладаються дерев'яні рейки;
- м'ясні копченості (ковбаси, шинки) зберігаються підвішеними на гачках або в тарі постачальника;
- м'ясні сосиски, сарделі, варені ковбаси зберігаються у підвішеному стані.

5.5.2.13. Зберігання рибних продуктів повинне здійснюватися з додержанням таких вимог:

- морожену рибу зберігають на стелажах в тарі постачальника;
- охолоджена в'ялена червона риба зберігається в рефрижераторних коморах в підвішеному стані.

5.5.2.14. При відсутності на судні охолоджуємих комор або шаф зберігати пляжне або фасоване молоко забороняється.

5.5.2.15. Вершки та сир необхідно зберігати в тарі постачальника.

Після відкривання тара повинна щільно закриватися кришкою, виключаючи можливість забруднення продукту. Забороняється залишати ложки та лопатки в тарі з сиром або вершками. Їх необхідно залишати в спеціальному посуді і після використання промивати. Маркірувальний ярлик на кожному тарному місці слід зберігати до остаточного використання продукту.

5.5.2.16. Вершкове масло повинне зберігатися на холоді в виробничій тарі або брусками, загорнутими в пергамент, на підносах, а масло топлене - в флягах.

5.5.2.17. Сири повинні зберігатися в охолоджуємих коморах.

Великі сири зберігаються без тари на стелажах. При складанні сирів один на другий між ними повинні бути прокладені картонні або фанерні прокладки.

Дрібні сири зберігаються в тарі на полицях або стелажах.

5.5.2.18. Столові яйця повинні зберігатися в коробках на підтарниках в сухому прохолодному приміщенні.

Яєчний порошок повинен зберігатися в сухому приміщенні з температурою не вище +20 град. С, меланж - при температурі не вище +6 град. С.

5.5.2.19. Сипучі продукти зберігаються в мішках на підтарниках штабелями не більше 8 мішків заввишки. Відстань між мішками і перегородками не повинна бути меншою 200 мм.

5.5.2.20. З метою запобігання злежуванню та самозайманню борошна, при зберіганні більше двох тижнів, між мішками повинні прокладатися дерев'яні грати.

При тривалому зберіганні борошна в штабелях час від часу слід перекладати мішки з нижніх рядів на верхні.

5.5.2.21. Невелику кількість круп або борошна зберігають в пристінних скринях з кришками. Висота завантаження скринь не повинна перевершувати одного метра. Час від часу скрині слід промивати 1% розчином кальцинованої соди та добре просушувати.

5.5.2.22. Макаронні вироби зберігаються в тарі постачальника на стелажах або підтарниках.

5.5.2.23. Цукор, сіль, чай, кофе зберігаються в сухих вентильованих приміщеннях.

5.5.2.24. Хліб зберігається на стелажах, полицях або шафах. Двері в шафах для хліба повинні мати отвори для вентиляції.

Хліб повинен складатися таким чином:

- фермовий - на ребро або нижню шкуринку;
- черіневий - на нижню шкуринку;
- вистиглий фермовий - не більше, ніж у 2 ряди;
- невистиглий фермовий і черіневий - у 1 ряд.;

5.5.2.25. Житній та пшеничний хліб повинні зберігатися окремо.

5.5.2.26. При прибиранні стелажів та шаф для зберігання хліба крихти слід змити спеціальними щітками і не рідше 1 разу на тиждень ретельно промивати з використанням 1% розчину столового оцту.

5.5.3. Вимоги до обробки сировини та приготування страв

5.5.3.1. Всі технологічні процеси по переробці сировини та приготуванню страв повинні виконуватися з обов'язковим додержанням технології і санітарних вимог для запобігання можливого забруднення готової продукції сировинними матеріалами.

З цією метою все обладнання та інвентар повинні бути промарковані і використовуватися тільки при тих технологічних процесах, для яких вони передбачені.

5.5.3.2. У суднових харчоблоках забороняється обробка та реалізація:

- субпродуктів (ніг, кендюхів, губ, сичугів, свинячих шлунків), а також ліверних та кров'яних ковбас;
- вироби із м'ясної обрізі, свинячих боків, діафрагм, крові, із м'якоті голови;
- макарони по-флотському;
- використання сирого та пастеризованого молока в природному вигляді без попереднього кип'ятіння;
- приготування простокваші-самоквасу в вигляді напою та виготовлення із нього сиру;
- приготування млинців з сиром із непастеризованого молока.

5.5.3.3. Приготування в жаркий період року м'ясного та рибних холодців; заливних із м'яса, птиці, риби; паштетів; млинців та піріжків з м'ясним і ліверним фаршем забороняється.

5.5.3.4. Дефростування м'яса виконується на стелажах або робочих столах в обробній м'яса.

Забороняється розморожувати м'ясо дрібними шматками, а також у воді або біля плити.

Повторне заморожування м'яса не дозволяється.

5.5.3.5. Туші, половини або четвертини перед обвалюванням ретельно зачищаються та промиваються проточною водою зі щіткою.

Місця, де є згустки крові, клейма, повинні ретельно зрізатися. Не допускається обмивання туші при допомозі ганчір'я.

Після закінчення обмивання туш щітки повинні промиватися розчином миючих засобів та сполоскуватися гарячою водою.

5.5.3.6. Тушки птиці розморожуються на повітрі. При необхідності їх обпалюють, промивають холодною водою і викладають розрізом донизу для стікання води.

5.5.3.7. М'ясний фарш може зберігатися не більше 6 годин при температурі +2 - 6 град. С. При відсутності таких умов зберігання фаршу категорично забороняється.

5.5.3.8. Рибу слід розморожувати на повітрі або в холодній воді з температурою не вище +18 град. С з розрахунку 2 літри води на 1 кг риби.

Для зменшення втрат мінеральних речовин до води пропонується добавляти 7 - 10 г солі на 1 літр води.

Не рекомендується розморожувати в воді рибне філе.

5.5.3.9. Напівфабрикати із січеного м'яса, м'ясо птиці обжарюють 3 - 5 хвилин з обох боків до утворення підсмаженої кірочки, а потім доводять до готовності в жаровій шафі при температурі 250 - 280 град. С протягом 5 - 7 хвилин.

5.5.3.10. Допускається жарити напівфабрикати без попереднього обжарювання в жаровій шафі при температурі 250 - 270 град. С протягом 20 - 25 хвилин.

5.5.3.11. При приготуванні битків на пару тривалість теплової обробки повинна бути не менше 20 хвилин.

5.5.3.12. Органолептичними показниками готовності м'ясних виробів є виділення безбарвного соку в місцях проколів та сірий колір на розрізах.

При цьому температура в середині виробу повинна бути не нижче +85 град. С для природних січених виробів і не нижче +90 град. С для виробів із котлетної маси.

При повній готовності птиці на зломі стегнової кістки не повинно бути червоного або рожевого кольору.

5.5.3.13. Відварене м'ясо та птиця для перших та других страв нарізається на порції, заливається бульйоном, кип'ятиться 5 - 7 хвилин і зберігається в гарячому стані до видачі.

5.5.3.14. При приготуванні холодцю відварені та приготовані продукти заливають проціженим бульйоном і повторно кип'ятять.

Холодець в гарячому стані розливають в попередньо ошпарені форми, охолоджують і зберігають у холодильних шафах.

Реалізація холодцю дозволяється тільки при наявності холодильного обладнання.

5.5.3.15. Порціонні шматки риби та вироби із рибного фаршу жарять в розігрітому жирі з обох боків до створення піджаристої скоринки, а потім доводять до готовності у жаровій шафі протягом 5 хвилин при температурі 250 град. С.

5.5.3.16. Обробка яєць, що використовуються для приготування страв, враховуючи кондитерські вироби, виконується в відведених для цього місцях у спеціальних промаркованих ємкостях (відрах, котлах) у такій послідовності: теплим 1 - 2% розчином кальцинованої соди, 0,5% розчином хлораміну, після чого сполоскуються холодною водою. Після промивання яйця викладаються на лотки або інший посуд. Заносити та зберігати в виробничих цехах необроблені яйця в касетах забороняється.

5.5.3.17. Яєчний порошок після просіювання розводиться водою і після набухання протягом 30 - 40 хвилин одразу ж піддають термічній обробці.

5.5.3.18. При виготовленні омлету суміш яєць або яєчного порошку з іншими компонентами виливають на змащену жиром жаровню або порціонну сковороду шаром 2,5 - 3,0 см і ставлять у жарову шафу з температурою 180 - 200 град. С на 8 - 10 хвилин. Виготовлення омлету із меланжу забороняється.

5.5.3.19. Почищені корнеплоди та інші овочі зберігають покритими зволоженою тканиною не довше 3 годин.

Почищену картоплю для запобігання її потемніння зберігають в холодній воді не довше 3 годин.

5.5.3.20. При надходженні на судно сульфітованої та обробленої картоплі в піні з використанням метилцелюлози допускається її зберігання в холодній коморі, відповідно, 48 та 72 години, а без холоду - 24 та 36 годин.

Перед використанням такої картоплі її слід ретельно промити холодною водою.

5.5.3.21. При виготовленні гарнірів слід дотримуватися таких правил.

- при перемішуванні користуватися інвентарем, не торкаючись продукту руками;
- жир, який дається в гарніри, повинен бути попередньо підданий термічній обробці.

5.5.3.22. Салати, вінегрети в незаправленому стані зберігаються при температурі +2 - 6 град. С не довше 6 годин. Заправляти салати та вінегрети слід безпосередньо перед роздачею.

5.5.3.23. Салати із свіжих овочів, зелені та фруктів слід готувати в залежності від попиту.

5.5.3.24. Холодні закуски, рибні та м'ясні зі свіжими овочами, зеленню та фруктами слід виготовляти партіями, в залежності від попиту.

В процесі виготовлення закусок слід користуватися відповідними дошками та інструментами, зовсім не торкаючись продуктів руками при порціонуванні їх.

5.5.3.25. Виготовлення кондитерських виробів з кремом та морозива може бути дозволене тільки на великих пасажирських суднах, де є для цього необхідні умови.

5.5.3.26. Борошно, що використовується для випікання хліба, повинно обов'язково просіюватися та перевірятися на відсутність домішок та комірних шкідників.

5.5.3.27. Випікання хліба на судні повинне здійснюватися відповідно до технологічних пропозицій на це.

5.5.3.28. Забороняється використовувати для випікання хліба борошняний змід, хлібні крихти, тісто, яке випало із діжі.

5.5.3.29. Аварійний шлюпковий запас провізії повинен відновлюватися один раз в 2 роки із складанням акта за підписом капітана судна та представника санітарно-епідеміологічної служби порту приписки судна.

Продукти, вилучені із аварійних запасів до закінчення строку придатності, реалізуються на загальних підставах.

5.5.4. Вимоги до роздачі готової страви та кулінарних виробів

5.5.4.1. До початку роздачі готової страви якість її повинна бути перевірена шеф-кухарем та судновим лікарем (фельдшером), а при відсутності на судні медичного працівника - старшим помічником капітана.

5.5.4.2. Бракераж нової партії страв та кулінарних виробів здійснюється до їх видачі споживачам

5.5.4.3. При роздачі гарячих страв (супи, соуси, напої) вони повинні мати температуру не нижче +75 град. С, другі страви та гарніри - не нижче +65 град. С, холодні супи та напої - не вище +14 град. С.

5.5.4.4. Забороняється змішувати щойно приготовану страву із залишками від попереднього дня або зі стравами, виготовленими в той же день, але в попередні строки.

5.5.4.5. При складанні меню не дозволяється включати однойменні страви та гарніри протягом одного дня для денної та вечірньої змін.

5.5.4.6. Готові перші та другі страви можуть знаходитися на гарячій плиті не більше 3 годин.

5.5.4.7. Зберігання готових страв понад 3 години у виключних випадках дозволяється при додержанні таких умов:

- не реалізовані страви через 3 години після виготовлення необхідно охолодити і зберігати при температурі +2 - 6 град. С не більше 12 годин;

- перед реалізацією охолоджені страви повинні бути випробувані шеф-кухарем (завідуючим виробництва на пасажирських суднах), після чого обов'язково піддані повторній термічній обробці (кип'ятінню, прожарюванню);

- строк реалізації страв після термічної обробки не повинен перевершувати одну годину.

5.5.4.8. Забороняється залишати для реалізації на другий день:

- салати, вінегрети, паштети, холодні заливні страви та інші, особливо холодні страви, які швидко псуються;

- супи молочні, холодні, солодкі, супи-пюре;

- м'ясо відварене порціонне для перших страв, млинці з м'ясом та сиром, січені вироби із м'яса, птиці, риби;

- соуси;

- омлети;

- картопляне пюре, відварені макаронні вироби;
- компоти та напої власного виготовлення.

5.5.4.9. При роздачі страви кухар або роздавальники повинні користуватися розливними та гарнірними ложками, лопатками та іншим інвентарем, передбаченим для таких цілей.

5.5.5. Режим миття посуду

5.5.5.1. Миття столового, кухонного посуду та столових приладів здійснюється в посудомийних машинах або мийних ваннах.

5.5.5.2. Миття камбузного посуду виконується в такому режимі:

- знищення залишків страви щіткою або дерев'яною лопаткою;
- миття щітками або віхтем у воді з температурою не менше +40 град. С з доданням дозволених для цього миючих засобів;
- ополіскування проточною водою при температурі не нижче +65 град. С;
- просушування в перевернутому стані на ґратах, полицях, стелажах.

5.5.5.3. Миття столового посуду ручним способом здійснюється таким чином:

- віддалення залишків страв щітками або дерев'яними лопатками в спеціальну ємкість для відходів;
- миття в воді з температурою не нижче +40 град. С з доданням миючих засобів;
- миття в воді з температурою не нижче +40 град. С з доданням миючих засобів в кількості вдвічі меншій, ніж в першій секції ванн;
- ополіскування посуду, вміщеного в металеві сітки-касети, гарячою проточною водою з температурою не нижче +65 град. С або за допомогою гнучкого шлангу з душовою насадкою;
- сушіння посуду в сушильній шафі або на ґратах, полицях, стелажах.

5.5.5.4. Миття скляного посуду та столових приладів виконується в такому режимі:

- миття водою з температурою не нижче +40 град. С з доданням миючих засобів;
- ополіскування проточною водою з температурою не нижче +65 град. С;
- вимиті столові прилади ошпарюють кип'ятком з наступним просушуванням на повітрі або витримують у жарових (духових) шафах протягом 2 - 3 хвилин.

5.5.5.5. В ресторанах, барах дозволяється скляний посуд та прилади протирати спеціально призначеними для цього рушниками.

5.5.5.6. По закінченні робочого дня повинна проводитися дезинфекція столового посуду та приладів 0,2% розчином хлорного вапна або хлораміну або 0,1% розчином гіпохлориду кальцію при температурі не нижче +50 град. С протягом 10 хвилин.

5.5.5.7 Чистий кухонний посуд та інвентар зберігають на стелажах на висоті від палуби не менше 500 - 700 мм.

Чистий столовий посуд зберігають у закритих шафах чи на полицях.

Чисті столові прилади зберігають у вертикальному стані в спеціальних шухлядах-касетах.

Зберігати їх на підносах розсипом забороняється.

5.5.5.8. Щітки та віхті для миття посуду після закінчення роботи промивають в гарячій воді з доданням миючих засобів, просушують і зберігають в спеціально призначеному місці.

5.5.5.9. Харчоварні котли миють водою +45 - 50 град. С з додаванням миючих засобів при допомозі щіток, потім ополіскують водою з температурою не нижче +65 град. С за допомогою шланга з душовою насадкою.

5.5.5.10. Дрібний кухарський інвентар (дошки, лопатки, мішалки та інше) миють гарячою водою з температурою не нижче +65 град. С, а потім просушують на ґратчатих стелажах.

5.5.6. Вимоги додержання особистої гігієни працівниками харчоблоку

5.5.6.1. Всі працівники суднових харчоблоків, в тому числі і ті, що тільки зараховуються на роботу, зобов'язані проходити медичне обстеження згідно з діючим положенням.

5.5.6.2. До пред'явлення результатів медичного обстеження та складання заліку з санітарного мінімуму зазначені працівники до роботи в харчоблоках не допускаються.

Надалі складання заліків із санітарного мінімуму проводиться через кожен рік.

5.5.6 3. Персонал харчоблоку повинен додержуватися таких правил особистої гігієни:

- коротко підстригати нігті;
- перед початком роботи приймати душ, ретельно мити руки з милом, одягати чистий санітарний одяг, підібрати волосся під ковпак або хустину;
- при відвідуванні туалету знімати санітарний одяг в спеціально відведеному місці, після туалету ретельно вимити руки з милом та дезинфікуючими засобами;
- при появі ознак застудного захворювання або шлунково-кишкової дисфункції, а також порізів, опіків, нагноєння на руках звернутися до судового медичного працівника або особи, що виконує його обов'язки.

5.5.6.4. Працівникам харчоблоку забороняється:

- застібати санітарний одяг шпильками, зберігати в кишенях сторонні речі, носити на роботі ювелірні вироби (брошки, перстні, сережки, кліпси, значки і т. інше);
- палити в приміщеннях харчоблоку;
- їсти в приміщеннях харчоблоку, окрім спеціально визначених для цього місцях.

6. Правила перевезення пасажирів

6.1. Кожне судно, яке перевозить більше 12 пасажирів, слід вважати пасажирським.

6.2. Кількість пасажирів, що дозволена для перевезення на судні, визначається відповідно до технічних даних та умов експлуатації судна.

6.3. Умови перевезення пасажирів обумовлюються категорійністю судна та домовленостями на виконання таких перевезень із замовником.

6.4. На судах I та II категорій дозволяється перевезення пасажирів тільки за умови надання їм місць в каютах незалежно від пори року та району плавання.

Перевезення палубних пасажирів забороняється.

6.5. На пасажирських судах III категорії, крім каютних пасажирів, допускається перевезення і палубних пасажирів в межах дозволеної Регістром кількості при обов'язковій наявності достатньої кількості місць для сидіння і укриття від негоди.

6.6. На судах IV категорії перевезення пасажирів згідно із дозволеною Регістром кількістю допускається за умови забезпечення їх місцями для сидіння та укриття від сонячного випромінювання.

Площа палуби на кожного пасажирів не повинна бути меншою 1,2 кв.м.

6.7. Приміщення для перевезення пасажирів без винятків повинні відповідати вимогам, зазначеним в розділах 2.1, 2.3, 2.5, 2.8 цих Правил.

6.8. Посадка пасажирів на судно може бути дозволена тільки після завершення підготовки всіх пасажирських приміщень (генерального прибирання кают, прибирання і дезинфекції санітарно-гігієнічних приміщень і приміщень особистої гігієни каютних і загального користування, зміни постільної білизни).

6.9. На протязі рейсу прибирання кают повинне здійснюватися щоденно із заміною, на вимогу пасажирів, постільної білизни та рушників.

6.10. Санітарно-гігієнічні приміщення загального користування повинні прибиратися та дезинфікуватися не менше трьох разів на день.

6.11. Режим харчування та умови користування громадськими приміщеннями визначаються судовою адміністрацією залежно від умов експлуатації судна.

7. Правила транспортування вантажів

7.1. Загальні вимоги

7.1.1. Вантажні приміщення суден повинні бути очищені від іржі і пофарбовані відповідно до правил догляду за корпусом судна та правил їх фарбування.

7.1.2. Після кожного розвантаження вантажних приміщень вони повинні бути очищені від залишків вантажу, що перевозився, а в разі необхідності, промиті та піддані дезинфекції або дезинсекції.

7.1.3. Для миття, дезинфекції та дезинсекції вантажних приміщень, в яких можуть перевозитися харчові вантажі, дозволяється застосовувати засоби та препарати, допущені для використання в таких випадках.

7.1.4. Всі вантажні приміщення повинні мати герметичне закриття, яке б гарантувало збереження вантажу за будь-яких погодних умов та запобігало попаданню вантажу на палубу або їх парів у житлові чи службові суднові приміщення.

7.1.5. В разі спеціалізації суден для транспортування певних вантажів вантажні приміщення повинні бути виконані в суворій відповідності з вимогами до транспортування специфічних вантажів.

7.1.6. Процеси очищення і миття трюмів і вантажних систем (на суднах, що транспортують рідкі вантажі) повинні бути максимально механізовані та гарантувати повну безпечність виконання цих робіт екіпажем.

7.2. Вимоги до умов транспортування харчових вантажів

7.2.1. Судна, призначені для транспортування тільки харчових вантажів, забороняється використовувати для транспортування токсичних та санітарно-небезпечних вантажів.

7.2.2. Під завантаження харчових вантажів судна повинні подаватися справні, в придатному для транспортування відповідних вантажів стані.

Вантажні приміщення (трюми, танки, цистерни) повинні бути очищені від залишків раніше транспортованого вантажу, промиті, просушені, без запахів, слідів попереднього вантажу та миючих засобів.

7.2.3. Захисні антикорозійні покриття вантажних приміщень не повинні мати пошкоджень.

7.2.4. Харчові вантажі приймаються до транспортування тільки в тарі, що відповідає ДОСТу для даного вантажу.

7.2.5. Допускається транспортування навалом зернових та овочевих (картопля, буряки, капуста, кавуни) вантажів, а також солі.

7.2.6. Приймати для транспортування харчові вантажі з ознаками псування забороняється.

7.2.7. Для перевезення на судна приймаються тільки харчові вантажі, на які пред'явлені відповідні сертифікати, а для м'ясних - ще й посвідчення ветеринарно-санітарного нагляду.

7.2.8. Транспортування харчових вантажів, що швидко псуються, може здійснюватися як на спеціалізованих суднах з рефрижераторним устаткуванням, так і на інших суднах (і не самохідних), на яких можуть бути забезпечені необхідні умови.

7.2.9. При транспортуванні вантажів, що швидко псуються, на рефрижераторних суднах вантажні приміщення повинні бути заздалегідь охолоджені до необхідної температури для приймання заморожених продуктів.

7.2.10. При завантаженні плодоовочів відповідне охолодження трюмів здійснюється після завершення завантаження.

7.2.11. Змійовики охолоджуючих батарей перед завантаженням, а також під час рейсу, повинні постійно очищатися від снігового утворення, знятий сніг негайно видалятися із приміщення, що охолоджується.

7.2.12. При транспортуванні продуктів, які швидко псуються, в трюмах звичайних (не рефрижераторних) суден всі поверхні, які нагріваються, повинні бути добре теплоізовані.

Наявні вентиляційні пристрої повинні правильно і постійно працювати на протязі всього транспортування.

7.2.13. При виконанні вантажних операцій із вантажами, що швидко псуються, необхідно запобігати їх падінню та ударам, а використовувати гаки при виконанні робіт з вантажем в м'якій тарі забороняється.

7.2.14. В сертифікатах на вантажі, що швидко псуються, повинні бути зазначені строки їх зберігання. При перевищенні часу доставки вантажу проти строку його зберігання, такий вантаж до транспортування не повинен прийматися.

7.2.15. При транспортуванні води як вантажу на суднах-водоліях (танкерах) повинні виконуватися такі вимоги:

- забороняється транспортування пасажирів та будь-якого іншого вантажу;

- цистерни після побудови чи ремонту, а також за вказівкою представника санітарно-епідеміологічної служби порту повинні очищатися, промиватися та дезинфікуватися;
- не дозволяється входити до цистерн для води з метою їх очищення або ремонту без спеціального одягу, передбаченого на такі випадки;
- під час транспортування води горловини і люки всіх цистерн повинні бути герметично закриті та запломбовані;
- шланги для вантажних операцій повинні зберігатися на судні в окремому приміщенні, шафі (рундуці);
- екіпаж судна повинен пройти відповідний медичний огляд до направлення на судно і в подальшому - відповідно діючого положення.

7.2.16. Транспортування зерна, борошна та круп може бути дозволене лише після ретельного приготування вантажних приміщень, включаючого їх знезараження від комірних шкідників та відсутності сторонніх запахів.

7.2.17. При транспортуванні зернових вантажів, оброблених з метою запобігання заселення комірними шкідниками, вантажні приміщення повинні бути герметизовані для виключення можливості потрапляння парів фумігантів на палубу та надбудови.

7.2.18. Під час транспортування фумігованих вантажів всі члени екіпажу повинні бути обов'язково забезпечені індивідуальними засобами захисту (протигазами) відповідного призначення.

7.2.19. Вантажні операції при вивантаженні фумігованого вантажу можуть бути дозволені лише після визначення концентрації залишкової кількості фумігantu в вантажних приміщеннях в товщі вантажу.

7.2.20. В випадках зараження зернових вантажів плісневими грибками, штивка, розвантаження та зачистка трюмів ручним способом категорично забороняється.

Як виняток, може бути дозволена зачистка трюмів вручну тільки при умові забезпечення всіх учасників цієї роботи індивідуальними засобами захисту і режиму роботи з 10-хвилинною перервою кожної години.

7.3. Вимоги до умов транспортування тварин, птахів та сирих тваринницьких продуктів

7.3.1. Для транспортування тварин партіями повинні призначатися спеціальні судна.

Протягом рейсу на цих судах повинні здійснюватися систематичне прибирання та нагляд за тваринами. За вказівкою представника ветеринарного нагляду повинна проводитися дезінфекція палуб та інших суднових приміщень.

7.3.2. Транспортування тварин, птахів та сирих тваринницьких продуктів допускається при дотриманні таких умов:

- відсутність серед пред'явлених для транспортування тварин і птахів хворих або підозрілих на заразні захворювання;
- попереднє обстеження та ветеринарно-санітарна обробка сирих тваринницьких продуктів, не надійних у ветеринарно-санітарному відношенні, відповідно до спеціальних правил і інструкцій Міністерства охорони здоров'я України та ветеринарного нагляду;
- всі стоки, екскременти, залишки кормів повинні збиратися і видалятися з судна на берег у місцях, вказаних спеціалістами ветеринарно-санітарного нагляду або на судно, збираюче сміття та відходи.

7.3.3. Як виняток, з особливого дозволу установ санітарно-епідеміологічної служби та ветеринарного нагляду, може бути допущено транспортування поодиноких тварин на вантажних та пасажирських судах при умові їх ізолювання від екіпажу та пасажирів.

7.3.4. Собаки, кішки і інші дрібні тварини повинні транспортуватися в спеціально відведених приміщеннях або відведених для цього місцях. Транспортування їх у пасажирських приміщеннях заборонено.

На малих судах та судах III та IV категорій вони можуть транспортуватися в клітках або кошиках, а собаки - знаходитися біля пасажирів (господарів) обов'язково на повідку та в наморднику.

7.3.5. У власників тварин, які транспортуються на пасажирських та вантажних суднах І та ІІ категорій, повинні бути відповідні ветеринарні документи, що засвідчують щеплення тварин проти сказу та відсутність у них інфекційних захворювань.

7.3.6. При транспортуванні сухосоленої і прісносухої тваринної сировини (шерсть, волосся, щетина, пух, пір'я і інш.) на одному судні з мокросолоною шкіряною сировиною, остання повинна бути розташована окремо.

7.3.7. Забороняється транспортування харчових продуктів, фуражу та предметів побутового застосування на одному судні зі шкірою, хутрами і іншою сировиною тваринницького походження.

7.4. Вимоги до умов транспортування отруйних та небезпечних вантажів

7.4.1. При транспортуванні отруйних речовин адміністрація порту зобов'язана заздалегідь попередити установи санітарно-епідеміологічної служби порту про передбачувані місця вантаження та одержати дозвіл на нього.

На отруйні вантажі повинні бути пред'явлені сертифікати, в яких зазначаються головні фізико-хімічні та токсикологічні властивості вантажу.

7.4.2. Порядок і засоби завантаження в трюми і танки та розвантаження їх повинні визначатися відомчими інструкціями та погодженими з установами санітарно-епідеміологічної служби.

7.4.3. При транспортуванні на судні отруйних речовин всі члени екіпажу повинні бути забезпечені засобами індивідуального захисту відповідного призначення і ознайомлені з особливостями вантажу та заходами застереження при роботі з даним видом вантажу.

7.4.4. Транспортування отруйних речовин повинне здійснюватися тільки на вантажних або спеціалізованих суднах.

Після розвантаження судна приміщення, де знаходилися отруйні речовини, повинні бути ретельно оглянуті і очищені від залишків вантажу, а при необхідності залишки повинні бути нейтралізовані.

7.4.5. На наливних та комбінованих (універсальних) суднах при транспортуванні нафтопродуктів та інших токсичних вантажів наливом, відвідування помпових відділень, кофердамів та інших закритих приміщень і ємкостей дозволяється тільки в тих випадках, коли концентрація парів токсичних речовин у повітрі цих приміщень не перевершує гранично допустимих, визначених для повітря виробничих приміщень.

Достовірність виконання зазначеної вимоги повинна бути обов'язково засвідчена попереднім лабораторним дослідженням повітря.

7.4.6. При транспортуванні нафтопродуктів з етилом повинні здійснюватися такі заходи безпеки:

- робота в помповому відділенні може бути дозволена тільки після достатнього його провітрювання через увімкнення штучної вентиляції на період часу, передбаченого паспортною продуктивністю системи;
- тривалість безперервного перебування донкермана в приміщенні не повинна перевершувати одну годину;
- палуба судна, стіни надбудов і всі предмети інвентарю та одягу, забруднені нафтопродуктами з етилом, підлягають негайній і безумовній дегазації (знешкодженню) за допомогою розчинників (неетилловий бензин або гас), які повинні бути на судні в необхідній кількості;
- особи, які спускаються в танки, де знаходилися нафтопродукти з етилом, повинні бути забезпечені відповідним спеціальним одягом, шланговим ізолюючим протигазом та рятівним паском. За працюючими в танках повинне бути забезпечене постійне спостереження;
- ремонт танків та інших ємкостей після транспортування нафтопродуктів з етилом може виконуватися тільки після повного віддалення із них залишків вантажу і дегазації їх;
- члени екіпажу, які безпосередньо брали участь у вантажних операціях або роботі в танках, повинні пройти повну санітарну обробку.

7.4.7. Транспортування етилової рідини, як самостійного вантажу, дозволяється тільки на відкритих палубах у заводському стандартному затаренні (металевих бочках, герметично закритих, опломбованих), при суворому дотриманні правил транспортування.

7.4.8. При транспортуванні зріджених газів на судах-газовозах адміністрації судна слід дотримуватися таких вимог:

- перевірити у всіх членів екіпажу, які ідуть у рейс, наявність медичних свідоцтв про відсутність у них протипоказань для участі у такому транспортуванні;
- перевірити підготовку до здійснення заходів щодо індивідуальної та загальної безпеки (наявність та стан індивідуальних засобів захисту, герметизації житлових та службових приміщень при аварійних ситуаціях);
- перевірити забезпечення системою штучної вентиляції (кондиціонування) паспортної потужності, роботу фільтрів (нейтралізаторів) відповідно до технічних вимог;
- перевірити роботу дозиметричної апаратури та аварійної сигналізації;
- перевірити підготовку медичного забезпечення (номенклатуру медикаментозного забезпечення, організацію постів першої допомоги).

7.4.9. До початку вантажних операцій необхідно перевірити справність повітряного компресора для спорядження ізолюючих приладів та ступінь стану балонів для дозаправлення їх.

7.4.10. Також до початку вантажних операцій необхідно перевірити справність душових та устаткування для промивання очей на вантажній палубі.

7.4.11. При транспортуванні скраплених газів та інших токсичних вантажів (у рідкому та газоподібному стані) у тарі, повинні виконуватися всі вимоги, передбачені для суден, які транспортують подібні вантажі, а також повинен бути забезпечений постійний нагляд за можливою розгерметизацією тари і витіканням газу.

При виявленні витікання вантажу негайно повинен бути припинений доступ у такий район палуби і вжиті всі заходи для усунення несправності.

8. Вимоги до експлуатації систем життєзабезпечення

8.1. Вентиляція, кондиціонування повітря, опалення

8.1.1. Експлуатація цих систем повинна забезпечувати безумовне виконання вимог, викладених у розділі 3.1 цих Правил.

8.1.2. Для забезпечення нормативних параметрів мікроклімату і чистоти повітря в суднових приміщеннях необхідно систематично здійснювати перевірку і очищення повітрязабірників і повітропроводів, забірних камер, фільтрів до них та магістральних повітропроводів з урахуванням умов експлуатації судна, характеру вантажів, що перевозяться, умов стоянки судна в портах заходів.

8.1.3. Для забезпечення номінальної продуктивності вентиляційного устаткування, відповідно до графіка технічного обслуговування, необхідно регулярно проводити огляд та профілактичний ремонт усіх вентиляторів системи, яка забезпечує дотримання нормативного обміну повітря в суднових приміщеннях.

8.1.4. Під постійним наглядом повинні знаходитися усі повітророзподілюючі прилади, технічний стан пристроїв, які регулюють подачу повітря, своєчасний їх ремонт та очищення.

8.1.5. В разі обладнання системи знешкодження повітря, яке подається у суднові приміщення, бактерицидними ультрафіолетовими лампами або озоном, слід постійно стежити за режимом роботи систем, за потужністю випромінювали бактерицидних ламп та технічним станом озонаторних пристроїв.

8.1.6. З метою запобігання розповсюдження сторонніх запахів, виробничих випарювань і шкідливих газів у житлові, громадські та службові приміщення слід приділяти особливу увагу забезпеченню стійкого режиму роботи загальносуднової та самостійних систем штучної витяжної вентиляції.

8.1.7. На суднах-газовозах, хімовозах, а також універсальних суднах необхіден постійний нагляд за станом фільтрів-нейтралізаторів, зберіганням та концентрацією нейтралізуючих реагентів, технічним станом дозуючих пристроїв.

8.1.8. В запасах суднового забезпечення повинна бути передбачена достатня кількість фільтрів, фільтрів-нейтралізаторів та реагентів до них для можливості забезпечення ними систем штучної вентиляції та кондиціонування повітря до чергового поповнення запасів.

8.1.9. На суднах, які обладнані системою зимового кондиціонування повітря, повинен бути забезпечений постійний контроль за температурою повітря, що подається до приміщень, та зволоження його до нормативного рівня.

8.1.10. На суднах, які не обладнані системою зимового кондиціонування повітря, всі обігрівальні прилади та захисні кожухи до них повинні систематично (при проведенні вологого прибирання приміщень) очищатися від пилу вологим способом.

8.1.11. Пристрої для регулювання ступеню нагрівання опалювальних приладів повинні постійно знаходитися в робочому стані.

8.2. Система водопостачання

8.2.1. Відповідальність за технічний стан системи водопостачання та якість води, що використовується на судні, покладається на адміністрацію судна.

8.2.2. Контроль за виконанням санітарних вимог до системи водопостачання в рейсі виконує судновий лікар (фельдшер), а в разі відсутності його в штаті - старший помічник капітана.

8.2.3. З метою забезпечення умов зберігання прісної води цистерни не рідше одного разу на рік, а також на вимогу представника санітарно-епідеміологічної служби порту, повинні підлягати огляду, а при необхідності - очищенню або виконання відновлення антикорозійного покриття, з послідуною дезінфекцією цистерн.

8.2.4. Огляди та дезінфекція цистерн і систем водопостачання повинні виконуватися в заводських умовах або під час стоянки судна в порту спеціально підготованим заводським (портовим) персоналом під наглядом представника санітарно-епідеміологічної служби.

8.2.5. Виконання в рейсі силами екіпажу будь-яких ремонтних робіт, пов'язаних з розгерметизацією системи водопостачання, крім аварійних випадків, не дозволяється.

8.2.6. Дезінфекція систем водопостачання виконується обов'язково після побудови судна або переобладнання перед введенням його до експлуатації, після ремонтних робіт в системі, а також у тих випадках, коли після дворазового знешкодження води її санітарно-бактеріологічні показники якості не відповідають вимогам ДОСТу на питну воду.

8.2.7. Результати огляду, промивання та дезінфекції суднових систем водопостачання оформлюються в вигляді акта, який пред'являється в установу санітарно-епідеміологічної служби.

В акті зазначаються тривалість знешкодження, доза знешкоджуючого реагента, дата та час закінчення промивання, дані хімічного та бактеріологічного аналізів води.

8.2.8. Поповнення запасів питної води та води для миття повинне здійснюватися із берегових централізованих господарсько-питних водопроводів або спеціалізованих суден-водоліїв.

8.2.9. При поповненні запасів води із водопроводів адміністрацією (службою) порту повинен бути пред'явлений сертифікат, який засвідчує якість води.

8.2.10. При прийманні води із водоналивного або іншого судна її якість повинна бути підтверджена відповідним товарним документом, завіреним адміністрацією судна-постачальника, із зазначенням місця, дати одержання води та з поміткою про проведення знезараження води перед подачею її на судно, що її приймає.

8.2.11. Поповнення запасів води із не централізованих берегових джерел та безпосередньо із водоймищ категорично забороняється.

8.2.12. Забирання води для приготування на судні води для пиття та господарських потреб може здійснюватися лише в спеціально визначених місцях на шляху руху судна.

- 8.2.13. Вода, що виготовляється на судні на устаткуванні любого типу, може використовуватися для пиття лише після її знезараження.
- 8.2.14. В будь-яких випадках, незалежно від засобів поповнення запасів води, при зберіганні її понад 5 діб та температурі вище +10 град. С, перед її використанням необхідно здійснювати її знезараження.
- 8.2.15. Шланги, що використовуються при поповненні запасів води із берегових джерел водопостачання або іншого судна, повинні бути виготовлені із непромокаємих матеріалів і дозволених для даних цілей, а кінцеві пристрої для подовження забезпечувати герметичне з'єднання шлангів між собою та гідрантами.
- 8.2.16. Шланги повинні зберігатися на штатних місцях і лише для цього призначених рундуках, шафах, чохлах.
- 8.3. Відведення стічних, нафтоутримуючих вод та сміття
- 8.3.1. Вимоги до умов скидання стічних вод
- 8.3.1.1. Умови скидання стічних вод з суден у відкритому морі регламентуються Міжнародною конвенцією про запобігання забрудненню із суден ([МАРПОЛ-73/78](#)), а у територіальних та внутрішніх водах - національними правилами прибережних держав.
- 8.3.1.2. Скидання необроблених господарсько-фекальних вод із суден та інших плавучих об'єктів в територіальних та внутрішніх водоймищах України забороняється.
- 8.3.1.3. В першому поясі зони санітарного захисту водоймищ скидання оброблених господарсько-фекальних вод дозволяється при обробці їх на установках очищення та знезараження стічних вод (УОЗСВ), які мають свідоцтво Регістра або іншого класифікаційного органу та наявності на судні Міжнародного свідоцтва про запобігання забрудненню стічними водами.
- 8.3.1.4. Показники ступеня очищення та знезараження стічних вод повинні бути не більшими показників, зазначених в пункті 3.2.10 цих Правил.
- 8.3.1.5. Скидання господарсько-побутових вод, які не змішані зі стічними, [Міжнародною конвенцією](#) та правилами України по запобігання забрудненню водоймищ, не забороняються.
- 8.3.1.6. Всім суднам та іншим плавучим засобам забороняється скидання шкідливих речовин для здоров'я людей та живих ресурсів водоймищ відповідно до переліку, передбаченому діючими національними правилами і нормами захисту поверхневих вод від забруднення.
- 8.3.1.7. Якщо стічні води змішані з відходами або іншим забрудненням, умови скидання яких підпадають під інші вимоги, повинні бути вжиті суворіші заходи.
- 8.3.2. Вимоги до умов скидання вод, які містять нафту
- 8.3.2.1. Будь-яке судно, на борту якого є нафта або нафтопродукти, незалежно від того, вантаж це чи паливо, слід вважати потенційним забруднювачем навколишнього середовища нафтою.
- 8.3.2.2. Любе витікання або відведення із суден за борт нафти та нафтоутримуючих стоків (підсланевих, баластних) і сміття, забрудненого нафтою, не допускається.
- 8.3.2.3. Всі стоки та сміття, які утримують або забруднені нафтопродуктами, підлягають збиранню на судні для здачі їх на берегові станції для їх очищення, чи на суднонафтозбірник.
- 8.3.3. Вимоги до умов збирання та утилізації сміття та харчових відходів
- 8.3.3.1. Скидання з судна за борт в рейсі сміття та харчових відходів забороняється.
- 8.3.3.2. У випадках, коли судно не обладнане системою утилізації (спалювання) будь-якого виду сміття, всі види сміття та харчові відходи в рейсі повинні збиратися в спеціальні ємкості, які встановлюються на відведених для цього місцях, з послідуною передачею їх на берег або судносміттєзбірник.
- 8.3.3.3. Контейнери з харчовими відходами можуть зберігатися на судні не більше двох діб.

8.3.3.4. Ємкості для сміття після здавання їх на берег повинні повертатися на судно в чистому вигляді та продезинфіковані.

8.4. Запобігання забруднення атмосферного повітря

8.4.1. Під час стоянки в порту суднова адміністрація повинна передбачати дотримання заходів, які виключають роботи, що можуть призводити до надмірного забруднення атмосферного повітря димом, сажею та вантажним пилом.

8.4.2. Для запобігання забруднення і задимлення атмосферного повітря надбудов та палуб у рейсі необхідно забезпечити постійний нагляд за технічним станом систем димозолоочищення і додержанням режимів роботи головних та допоміжних двигунів, забезпеченням ефективного використання палива, технологічних вимог до його підготовки для використання.

9. Запобігання шкідливого впливу фізичних та хімічних факторів судового середовища

9.1. Захист від токсичних газів і дефіциту кисню

9.1.1. Всі судові приміщення та місткості, які постійно не вентилюються і знаходяться тривалий час у стані герметизації, слід вважати потенційно небезпечними для життя.

9.1.2. При необхідності відвідування (спуску) членами екіпажу таких приміщень (місткостей) вони повинні бути попередньо розгерметизовані та ретельно провітрені (не менше 35 кратного їх обсягу).

9.1.3. Після здійснення вентиляції приміщень (місткостей) повинен бути проведений аналіз повітря на передбачуваний газ і обов'язково на вміст кисню в повітрі приміщення (місткості). Вміст кисню повинен бути не менше 18% нормованого повітря.

9.1.4. Відвідування таких приміщень або місткостей членами екіпажу самотійно - заборонено.

Присутність другого члена екіпажу для страхування - обов'язкова.

9.2. Організація зачисних робіт на нафтоналивних суднах, газо- і хімовозах та в паливних танках

9.2.1. Перед виконанням зачисних робіт вантажних танків після транспортування токсичних вантажів танки повинні бути дегазовані.

9.2.2. Зачисні роботи в вантажних танках повинні бути механізовані, без перебування в них людей.

9.2.3. Роботи, виконання яких потребує перебування людей в вантажних танках (ручне домивання, збирання твердих залишків та інше), повинні виконуватися тільки після дегазації та вентиляції цих приміщень з використанням індивідуальних засобів захисту.

9.2.4. Вентилювання вантажних танків повинне проводитися протягом всього часу перебування в них людей.

9.2.5. Керівник зачисних робіт під час роботи повинен через кожні 30 хвилин проводити аналіз повітря на вміст токсичних газів (парів нафти) і визначати параметри мікроклімату в танках (температуру та відносну вологість).

9.2.6. Спуск в вантажні танки при наявності в повітрі шкідливих речовин, які перевершують рівень граничної санітарної норми, допускається лише при аварійних ситуаціях і з застосуванням індивідуальних ізолюючих засобів захисту.

9.2.7. До виконання зачисних робіт допускаються особи, які мають на це дозвіл медичної комісії.

Жінки до виконання такої роботи не допускаються.

9.2.8. Тривалість перебування людей в танках при ручному домиванні та збиранні твердих залишків не повинна перевищувати 30 хвилин і перериватися 15-хвилинним відпочинком на палубі. Тривалість робочої зміни при зачисних роботах в танках, включаючи перерви, не повинна перевершувати 6 годин.

9.2.9. Ті, хто працюють в танках, при появі почуття нездужання (слабкість, нудота, запаморочення), повинні припинити роботу і вийти із танка.

Поновлювати роботу дозволяється тільки після виявлення і усунення причин, які викликали нездужання.

9.2.10. Всі нафтоналивні судна та зачисні станції повинні бути забезпечені спеціальними аптечками, що містять медикаменти та інструменти, необхідні для надання першої допомоги потерпілим при виконанні зачисних робіт.

9.2.11. Виконання робіт, пов'язаних з перебуванням людей в вантажних танках, безпосередньо після розвантаження нафтопродуктів з етилом, забороняється.

Виконання робіт в танках у таких випадках дозволяється тільки після транспортування в цих танках нафтопродуктів без етилу або баласту.

9.2.12. Зачисні роботи після транспортування нафтопродуктів з етилом можуть виконуватися лише під час стоянки судна в порту і лише після повної дегазації танків.

Місце стоянки визначається адміністрацією порту за погодженням з установами санітарно-епідеміологічної служби.

9.2.13. Під час зачисних робіт у танках після транспортування нафтопродуктів з етилом на борту судна обов'язково повинен знаходитися лікар.

9.2.14. Для миття танків дозволяється використовувати тільки миючі засоби, дозволені для цієї мети.

Застосування миючих засобів побутового призначення забороняється.

9.2.15. Миючі препарати повинні зберігатися в закритій тарі в суднових коморах, обладнаних системою вентиляції.

9.3. Запобігання шкідливого впливу шуму і вібрації

9.3.1. Перевірка рівнів шуму та вібрації на всіх судах проводиться в строки, визначені установами санітарно-епідеміологічної служби і погоджені з судновласником; при необхідності вживаються заходи щодо зниження шкідливого впливу їх на екіпаж та пасажирів.

Установи санітарно-епідеміологічної служби здійснюють нагляд за виконанням цих заходів.

9.3.2. Разом з впровадженням конструктивних заходів щодо зниження рівнів шуму та вібрації при експлуатації судна пропонується запроваджувати такі заходи:

- доводити до відома екіпажу відомості про шкідливий вплив шуму та вібрації на організм і значення використання засобів індивідуального захисту;
- використовувати індивідуальні засоби захисту від шуму та вібрації у вигляді протишумових навушників, шумозахисних шоломів, вібродемпфіруючих килимів, віброгасильного взуття та інше;
- біля входу до приміщень з рівнями шуму, що перевершують 80дБА, повинні бути розміщені попереджувачі знаки.

9.3.3. Для індивідуального контролю рівня шумового навантаження пропонується використання дозиметрів.

9.3.4. З метою скорочення часу безперервного впливу шуму та вібрації ("захист часом"), в залежності від їх інтенсивності, слід передбачати зміну режимів праці та відпочинку.

9.3.5. Особи, в яких між двома періодичними медичними оглядами виявлено зміщення слухових порогів на частотах вище 500 Гц більше ніж на 15 - 20 дБ, повинні переводитися на роботу, що не пов'язана з впливом шуму.

9.4. Захист від електромагнітних полів, інфрачервоного та іонізуючого випромінювання, статичної електрики

9.4.1. Під час експлуатації суден, особливо після їх ремонту, необхідно проводити контрольні вимірювання інтенсивності іонізуючого та інфрачервоного випромінювань, статичної електрики в строки, обумовлені установами санітарно-епідеміологічної служби спільно з судновласниками.

9.4.2. Вимірювання напруги та щільності потоків енергії електромагнітних полів слід проводити періодично, але не рідше одного разу на рік у вигляді поточного санітарного нагляду, а також у таких випадках:

- при прийманні до експлуатації нових устаткувань;
- при внесенні змін у конструкцію діючих устаткувань;

- при внесенні змін у схему підключення випромінюючих елементів і режиму праці устаткувань;
- при зміні конструкції засобів захисту від впливу ЕМП;
- при створенні нових робочих місць;
- після виконання ремонтних робіт на установках.

9.4.3. При перебуванні людей в зоні випромінювання радіопередавачів та радіолокаційних станцій повинні вживатися захисні заходи, зазначені в п. 4.2 цих Правил.

9.4.4. Для зниження напруги поля статичної електрики пропонується щоденно проводити вологе прибирання приміщень, обробку меблів, поручнів трапів, використовуючи антиелектростатичні засоби.

10. Медичне обслуговування та санітарно-епідеміологічне забезпечення

10.1. Загальні положення

10.1.1. Надання медичної допомоги, проведення лікувально-профілактичних та санітарно-протиепідемічних заходів на суднах в період експлуатації покладається на штатний судновий медичний персонал (лікаря, фельдшера), а у випадку відсутності їх у штаті - на спеціально призначених та підготованих для цього членів екіпажу.

10.1.2. Медичний персонал, який призначається на судна, входить до складу установ (служб), що виконують адміністративне та методичне керівництво медичним обслуговуванням суден флоту.

10.1.3. Комплектування суднового медичного персоналу здійснюється відповідно до діючих штатних нормативів та положення про умови забезпечення лікувально-профілактичної та санітарно-протиепідемічної роботи на суднах.

10.1.4. Медичні працівники під час рейсу підпорядковані капітанові судна, з організаційно-методичних питань - керівництву лікувально-профілактичної установи, у штаті якої вони знаходяться; з санітарно-епідеміологічних питань - головним санітарним лікарем басейнів, портів, ліній за місцем постійної приписки судна.

10.1.5. У випадках, коли в штаті судна не передбачені посади медичних працівників і їх обов'язки покладаються на одного із членів екіпажу, власники суден за домовленістю з лікувально-профілактичними та санітарно-епідеміологічними установами порту приписки судна повинні забезпечити навчання членів екіпажу, що призначаються для медико-санітарного обслуговування замість медичних працівників, на спеціальних курсах за затвердженою для цього програмою і в строки (періодичність), передбачені курсовим навчанням.

10.1.6. Медичний персонал або члени екіпажу, які виконують медико-санітарне обслуговування на судні, на рівні з капітаном судна несуть відповідальність за надання медичної допомоги членам екіпажу та пасажиром, запобігання виникнення інфекційних захворювань, санітарно-гігієнічні заходи, спрямовані на оздоровлення умов праці, побуту та відпочинку, і запобігання забруднення зовнішнього середовища з суден.

10.1.7. Вимоги зазначених посадових осіб про виконання лікувальних, профілактичних, санітарно-гігієнічних та карантинних заходів для усіх членів екіпажу, пасажирів та тих, хто тимчасово перебуває на судні, обов'язкові.

10.1.8. Медичні працівники або посадові особи, які здійснюють медико-санітарне обслуговування на судні, володіють ключами від приміщень медичного призначення, аптеки і відповідають за збереження медикаментів та інструментарію, їх стан та поповнення.

Зазначені посадові особи, що тимчасово залишають судно, ключі від приміщень та спеціальну аптечку передають капітанові або його вахтовому помічникові.

10.1.9. Посадові особи, що здійснюють медико-санітарне обслуговування на судні, зобов'язані:

- у своїй діяльності керуватися цими санітарними правилами, статутом служби на суднах, положеннями, які регламентують їх діяльність, директивними документами лікувально-профілактичних та санітарно-епідеміологічних установ за підлеглістю;

- знати міжнародні санітарні вимоги з охорони зовнішнього середовища та конвенції по охороні праці на суднах;
- разом з капітаном судна визначати порядок медичного обслуговування та додержання відповідного санітарного стану на судні;
- вести за установленою формою облік та звітність про надання медичної допомоги;
- своєчасно інформувати адміністрацію судна про випадки захворювань з втратою працездатності членів екіпажу, інфекційні захворювання;
- при приході у порт або виході із порту в рейс, при посадці або висадці пасажирів повинні бути біля трапа.

10.1.10. Адміністрація судна, з метою надання допомоги медичним працівникам або особам, що відповідають за медико-санітарне обслуговування, зобов'язана:

- надати необхідні приміщення для розташування медико-санітарної служби та забезпечити їм відповідний санітарно-технічний стан;
- забезпечити необхідним обладнанням, апаратурою та медикаментами відповідно до табеля постачання та своєчасне їх поповнення;
- забезпечити потребу медичного блоку у видаткових матеріалах та м'якому інвентарі, постійно здійснюючи його заміну та прання;
- подавати всебічну допомогу і вживати необхідні заходи щодо усунення порушень санітарних правил;
- для догляду за хворими та дотримання належного санітарного стану у приміщеннях медичного блоку виділяти із членів екіпажу персонал для виконання цієї роботи.

10.2. Лікувально-профілактичне обслуговування

10.2.1. Медична допомога на судні членам екіпажу, пасажирам та особам, які тимчасово перебувають на судні, повинна бути надана у будь-який період доби.

При необхідності, з дозволу капітана, медична допомога може бути подана членам екіпажу іншого судна та портовим працівникам.

У разі відсутності на судні медичного працівника, особи, які відповідають за медико-санітарне обслуговування, повинні надати першу долікарську допомогу, госпіталізувати або ізолювати хворого (постраждалого).

10.2.2. Медичний персонал під час рейсу повинен забезпечити:

- динамічне спостереження, лікування та оздоровчі заходи членам екіпажу, які знаходяться під диспансерним наглядом;
- проведення профілактичних медичних оглядів екіпажу після виходу у рейс та під час його здійснення;
- розробку та виконання індивідуальних та групових оздоровчих заходів з метою поліпшення працездатності екіпажу;
- нагляд за додержанням визначених строків проходження періодичних медичних оглядів;
- при встановленні тимчасової непрацездатності - видачу листів непрацездатності або іншого документа, який їх замінює, на період непрацездатності.

10.3. Санітарно-епідеміологічне забезпечення

10.3.1. З метою забезпечення санітарно-епідеміологічного благополуччя на судні медичний персонал зобов'язаний здійснювати:

- контроль за санітарним станом житлових, громадських та виробничих приміщень;
- щоденний нагляд за санітарним станом приміщень харчоблоку, інвентарем, обладнанням, додержанням технології виготовлення страв;
- контроль за зберіганням та роздачею готових страв;
- контроль за умовами зберігання харчових продуктів, особливо тих, що швидко псуються (їх якість, додержання строків зберігання);
- при виявленні недоброякісних продуктів або готових страв забороняти їх реалізацію, про що доповідати адміністрації і проконтролювати їх вилучення та знищення зі складанням відповідного документа;

- брати участь у складанні меню, особливо дієтичного харчування, з врахуванням калорійності, повноцінності та вітамінної достатності раціону;
- контроль за станом (нормальною роботою) систем життєзабезпечення, особливо водопостачання, штучної вентиляції (кондиціонування повітря);
- в усіх випадках поповнення запасів води необхідно робити зазначення у судновому санітарному журналі з вказівкою місця, дати, наявності сертифіката на якість води;
- у разі виявлення погіршення якості води необхідно повідомити суднову адміністрацію та проконтролювати усунення причин його виникнення;
- нагляд за запобіганням порушення вимог щодо забруднення навколишнього середовища з судна;
- у разі транспортування небезпечних вантажів забезпечити проведення санітарно-освітньої роботи з метою знайомства екіпажу з характерними особливостями вантажу, використання індивідуальних засобів захисту при аварійних ситуаціях та надання першої допомоги потерпілим.

10.3.2. При виявленні на судні інфекційного хворого судновий медичний персонал або особа, що відповідає за медико-санітарне забезпечення, повинні негайно організувати та провести такі заходи:

- ізоляцію хворого та осіб з підозрою на захворювання в ізолятор (індивідуальні каюти);
- виявлення та нагляд за особами, що були у контакті з хворим і підозрілими на захворювання;
- провести дезинфекцію постільних речей і кают, де знаходилися хворі та підозрілі на захворювання, якщо вони були переміщені в інші приміщення;
- забезпечити евакуацію хворих в лікувальні установи найближчого порту;
- провести дезинфекцію приміщень ізолятора і його стоків, а у випадках ізоляції хворих у каютах - всієї стічної системи;
- провести заключну дезинфекцію суднових приміщень;
- повідомити про наявність на судні інфекційного хворого санепідстанцію порта приписки судна, порту заходу і евакуації хворого;

10.3.3. При евакуації інфекційного хворого з судна повинні бути вжиті заходи, які виключають контакт хворого з пасажирями та членами екіпажу.

10.3.4. Посадка на судно осіб, які викликають підозру на наявність інфекційного захворювання, забороняється.

10.3.5. У разі смерті члена екіпажу або пасажиря при неможливості негайної передачі тіла в порт, воно повинне бути поміщене в одну із звільнених охолоджуємих комор до приходу в порт.

10.4. Медичне забезпечення водолазних робіт

10.4.1. Відповідальність за організацію та безпечність виконання суднових водолазних робіт покладається на адміністрацію судна.

10.4.2. До виконання суднових водолазних робіт силами та засобами судна дозволяється залучати членів екіпажу, які мають кваліфікацію водолаза (водолаз-матрос, водолаз-моторист) та дійсні документи на право спуску під воду з судна, що має за табелем постачання легке водолазне обладнання.

10.4.3. Членам екіпажу, які не мають водолазних кваліфікаційних посвідчень або не пройшли своєчасно переосвідчень у водолазних медичних та кваліфікаційних комісіях, спуск під воду забороняється.

10.4.4. Медичне забезпечення водолазних спусків під воду на суднах здійснюється штатним медичним працівником.

10.4.5. Суднові медичні працівники повинні пройти спеціальну підготовку з питань фізіології та патології водолазної праці, вивчити основи водолазної справи і здати залік водолазній кваліфікаційній комісії.

10.4.6. Водолаз повинен обов'язково пройти медичний огляд:

- перед вступом на роботу або прийомі на навчання з спеціальності водолаза;

- періодично (один раз в 12 місяців);
- після кожного захворювання (за показанням);
- за направленням суднового медичного працівника або суднової адміністрації.

10.4.7. Наслідки медичного огляду та висновки водолазної медичної комісії повинні заноситися до особистої медичної книжки водолаза.

10.4.8. Допуск до спусків під воду здійснюється судновим медичним працівником до початку суднових водолазних робіт.

10.4.9. Перед початком робіт та після їх виконання у водолаза повинні вимірюватися пульс, температура тіла, частота дихання та артеріальний тиск.

Результати усіх вимірів та дозвіл на право спуску під воду повинні бути зазначені у журналі водолазних робіт.

10.4.10. Водолазові у будь-якому виді водолазного спорядження стрибати у воду забороняється.

10.4.11. Огляд підводної частини корпусу судна водолазом дозволяється тільки тоді, коли є повна впевненість у надійності стоянки судна та водолазного бота (шлюпки).

10.4.12. Про початок спуску водолаза повинно бути оголошено по судновій трансляції.

10.4.13. Під час знаходження водолаза під водою забороняється виконувати будь-які вантажні операції, викидати сміття та інші відходи з борту, де працює водолаз.

10.4.14. Роботи біля приймальних отворів або шпигатів у підводній частині корпусу можуть бути дозволені тільки після припинення витікання рідини із них.

10.4.15. Роботи по очищенню кінгстонів або корпусу судна від водорості та черепашок, а також ремонтування забортних пристроїв повинні виконуватися на бесідках або пілюльних трапах.

Тільки при короткочасному огляді підводних пристроїв або короткочасних роботах під корпусом судна дозволяється користуватися пілюльними кінцями.

10.4.16. Очищення кінгстонів або ґрат вручну повинно виконуватися водолазом тільки металевими щітками, шкребками або свайками.

Виконувати такі роботи безпосередньо руками водолазові забороняється.

10.4.17. При огляді або виконанні робіт під корпусом судна, проходити під кілем з одного борту до другого водолазові заборонено.

10.4.18. Під час стоянки судна в порту, що має обособлену акваторію, виконання суднових водолазних робіт допускається тільки у вентильованому спорядженні з послідуочим безумовним обмиванням та дезинфекцією його.

10.4.19. Окрім викладених провідних положень про організацію та медичне забезпечення суднових водолазних робіт, судновий медичний персонал у практичній діяльності зобов'язаний керуватися діючими нормативними документами та інструктивно-методичними вказівками, затвердженими (погодженими) Міністерством охорони здоров'я України та єдиними правилами охорони праці на водолазних роботах.

10.5. Дезинфекція, дезинсекція, дератизація

10.5.1. Дезинфекція, дезинсекція, дератизація і всі інші санітарно-протиепідемічні заходи слід здійснювати таким чином, щоб відповідно статті 26 Міжнародних медико-санітарних правил:

- не завдавати надмірних незручностей будь-якій особі і не завдавати шкоди для здоров'я;
- не завдавати ніяких збитків конструкціям судна або іншому транспортному засобу та їх бортовому обладнанню;
- виключити небезпеку виникнення пожежі.

10.5.2. Дезинфекційні заходи на судні передбачають здійснення поточної дезинфекції, відповідно до діючих інструктивно-методичних вказівок з метою забезпечення санітарно-гігієнічного та протиепідемічного режимів у суднових приміщеннях та виробничих об'єктах згідно з вимогами цих Правил і заключної дезинфекції у випадках виникнення інфекційного захворювання на судні і евакуації захворівшого.

10.5.3. Проведення дезинсекційних заходів передбачає запобігання проникнення на судно та розповсюдження по суднових приміщеннях як побутових, так і паразитарних комах.

10.5.4. З метою запобігання розповсюдження побутових комах необхідно:

- постійно та своєчасно проводити щоденне та генеральне прибирання суднових приміщень, особливо приміщень харчового блоку, буфетних, комор для зберігання запасів харчових продуктів;
- не допускати зберігання харчових продуктів у житлових та громадських приміщеннях;
- систематично проводити дезинсекційну обробку дозволеними для цього препаратами місць можливого гніздування та розмноження комах, а також приміщень камбуза та буфетних;
- особливо увагу приділяти місцям для збирання та зберігання сміття, харчових відходів, тари.

10.5.5. Для запобігання потрапляння в суднові приміщення паразитарних комах в районах, несприятливих на малярію, слід ставити сітки на повітрозабірні отвори штучної та природної вентиляції, вхідні двері та ілюмінатори.

10.5.6. При перебуванні у зазначених районах слід уникати вимикання системи кондиціонування повітря.

10.5.7. При появі паразитарних комах у суднових приміщеннях слід почати проведення дезинсекції препаратами, призначеними для таких цілей.

10.5.8. Враховуючи специфіку портових та суднових умов, дератизаційні заходи повинні здійснюватися на судні постійно.

10.5.9. При виявленні на судні хоча б поодиноких екземплярів гризунів повинна бути проведена суцільна дератизація.

10.5.10. В період стоянки судна в порту всі заходи проводяться спеціальними службами порту.

Проведення таких заходів у рейсі покладається на членів екіпажу.

10.5.11. Для запобігання міграції гризунів з берега на судно і навпаки повинні проводитися такі заходи:

- всі швартовні канати (троси) повинні мати металеві протипацюкові щити відповідного розміру;
- забортні трапи та рампи (апарелі) після закінчення (у перервах) вантажних робіт повинні бути підняті на рівень не менше 400 мм над причалом;
- при вантажних операціях у нічний період сітки, трапи та рампи повинні бути яскраво освітлені;
- сітки, що запобігають падінню вантажу за борт, повинні негайно прибиратися після закінчення вантажних операцій.

10.5.12. Стаття 54 "а" Міжнародних медико-санітарних правил визначає:

1. Кожне судно:

- а) або постійно утримується вільним від гризунів і переносників чуми;
- б) або підлягає періодичній дератизації.

2. Свідоцтво про дератизацію або Свідоцтво про звільнення від дератизації видається виключно владою порту, затвердженою відповідно до положення статті 17. Строк дії кожного такого Свідоцтва становить 6 місяців. Однак цей період може бути продовжений на 1 місяць для судна, що направляється у такий порт, де його дератизація та обстеження (у залежності від конкретного випадку) будуть полегшені проведенням операцій, які передбачено виконати у цьому порту.

10.6. Порядок проведення санітарних оглядів

10.6.1. У порядку здійснення запобіжного та поточного санітарних наглядів за додержанням на судах вимог цих Правил передбачається проведення санітарних оглядів.

10.6.2. Санітарні огляди здійснюються працівниками санітарно-епідеміологічної служби порту у таких випадках:

- а) у порядку запобіжного нагляду:

- під час будівництва, переобладнання (модернізації) та ремонту суден;
- при введенні суден до експлуатації після завершення будівництва, переобладнання та ремонту;
- перед постановкою судна на ремонт для погодження обсягу робіт.

б) у порядку поточного санітарного нагляду:

- перед видачею "Суднового санітарного свідоцтва на право плавання";
- у порядку планового поточного нагляду за суднами, приписаних до порту;
- будь-якого судна, яке знаходиться у порту, для перевірки його санітарного стану або у зв'язку з виникненням на ньому епідеміологічних ускладнень.

10.6.3. Карантинні догляди, відповідно до вимог Міжнародних медико-санітарних правил, здійснюються у портах, які відкриті для міжнародних зв'язків, у випадках:

- при заходах у порт суден, які здійснюють міжнародні рейси, незалежно від державної та відомчої належності, прапора і зайшли після іноземного порту в перший порт України;
- всі судна, незалежно від їх належності, за інформацією санітарної служби попереднього порту заходу судна про ускладнення епідемічної ситуації;
- всі вітчизняні судна, які відходять у міжнародні рейси, незалежно від їх належності, для видачі дозволу на право виходу із порту;
- на прохання адміністрації будь-якого судна, що знаходиться у порту (на рейді), у разі появи на судні хворого, що підозрюється на захворювання інфекційною хворобою або інших епідеміологічних ускладнень.

10.6.4. При санітарних та карантинних оглядах судна повинен бути присутній капітан судна або уповноважена особа та медичний персонал (якщо він є у штаті).

10.6.5. Адміністрація судна зобов'язана надавати всебічну допомогу особам, які проводять санітарний огляд судна, давати необхідні пояснення та довідки з питань санітарного стану судна та особливостей рейсу.

10.6.6. Кожен санітарний огляд судна повинен супроводжуватися відповідним записом у санітарному журналі судна (на вітчизняних суднах).

Записи засвідчуються підписами осіб, які брали участь в огляді.

10.6.7. Адміністрація судна зобов'язана виконувати всі вимоги представника санітарно-епідеміологічної служби щодо усунення виявлених санітарних порушень у визначені строки.

10.6.8. Санітарний огляд виробничих та громадських суднових приміщень може здійснюватися на протязі всієї доби.

Санітарні огляди житлових приміщень екіпажу та пасажирів, як правило, здійснюються в період з 8 до 22 години.

При необхідності (загрозливі епідеміологічні обставини та інше) санітарний огляд усіх суднових приміщень здійснюється судовим лікарем (фельдшером) або представником санепідслужби у будь-який час доби.

Додаток 1

МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ
ГОЛОВНЕ САНІТАРНО-ЕПІДЕМІОЛОГІЧНЕ УПРАВЛІННЯ
САНІТАРНО-ЕПІДЕМІОЛОГІЧНА СТАНЦІЯ
порту _____

СУДНОВЕ САНІТАРНЕ СВІДОЦТВО НА ПРАВО ПЛАВАННЯ

N _____

Видане "___" _____ 199_ р.

1. Тип судна _____
2. Найменування чи N _____
3. Кому належить _____
4. Кількість членів екіпажу _____
5. Кількість пасажирських місць _____
6. Категорійність за проектом _____
7. Висновок: (органа чи установи санітарно-епідеміологічної служби на водному транспорті про придатність судна до плавання у відповідності з проектною категорійністю, чи необхідні заходи для

цього: строки їх виконання)

Строк чинності Свідоцтва: до "____" _____ 199_ р.

Головний державний
санітарний лікар порту

(підпис)
М.П.