

"МР 2.5.0245-21. 2.5. Гигиена и эпидемиология на транспорте. Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к отдельным видам транспорта и объектам транспортной инфраструктуры.

Методические рекомендации"

(утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 17.05.2021)

ГОСУДАРСТВЕННОЕ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ НОРМИРОВАНИЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Утверждаю
Руководитель Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека,
Главный государственный
санитарный врач
Российской Федерации
А.Ю.ПОПОВА
17 мая 2021 г.

2.5. ГИГИЕНА И ЭПИДЕМИОЛОГИЯ НА ТРАНСПОРТЕ

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ТРЕБОВАНИЙ К ОТДЕЛЬНЫМ ВИДАМ ТРАНСПОРТА И ОБЪЕКТАМ ТРАНСПОРТНОЙ ИНФРАСТРУКТУРЫ

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ МР 2.5.0245-21

1. Разработаны Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
2. Утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 17 мая 2021 г.
3. Введены впервые.

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящие методические рекомендации (далее - МР) разработаны в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений), а также обеспечение безопасных условий эксплуатации транспортных средств и объектов транспортной инфраструктуры.

1.2. МР могут быть использованы юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями, осуществляющими деятельность, связанную с проектированием, строительством (изготовлением), переоборудованием (реконструкцией, модернизацией, ремонтом), эксплуатацией:

- самоходных или несамоходных плавучих сооружений, используемых в целях торгового мореплавания, обслуживающих рыбопромысловый комплекс судов, используемых для

рыболовства, а также приемотранспортных, вспомогательных судов и судов специального назначения.

- самоходных или несамоходных плавучих сооружений, предназначенных для использования в целях судоходства, в том числе судов смешанного (река - море) плавания, паромов, дноуглубительных и дноочистительных снарядов, плавучих кранов и других технических сооружений подобного рода;

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

- воздушных судов;

- подвижного состава железнодорожного транспорта;

- подвижного состава метрополитена;

- объектов транспортной инфраструктуры.

1.3. МР распространяются на:

- водные транспортные средства (суда), зарегистрированные в Российской Федерации, стационарные объекты инфраструктуры водного транспорта;

- воздушные транспортные средства, эксплуатируемые авиакомпаниями Российской Федерации, стационарные объекты инфраструктуры воздушного транспорта.

- железнодорожные транспортные средства, стационарные объекты инфраструктуры железнодорожного транспорта.

- транспортные средства метрополитена, стационарные объекты инфраструктуры метрополитена.

1.4. МР не распространяются на военные корабли, военно-вспомогательные суда, суда, используемые в целях транспортного обслуживания и (или) обеспечения безопасности объектов государственной охраны, и другие суда, находящиеся в государственной собственности, которые используются в целях транспортного обслуживания и (или) обеспечения безопасности объектов государственной охраны.

МР не распространяются на суда, находящиеся в собственности государства или эксплуатируемые им и используемые только для правительственной некоммерческой службы (например: таможенные суда, пограничные корабли, суда, осуществляющие охрану водных биологических ресурсов, суда карантинной службы), а также несамоходное плавучее сооружение, не являющееся судном, в том числе баржа, дебаркадер, плавучий (находящийся на воде) дом, гостиница, ресторан, понтон, плот, наплавной мост, плавучий причал, и другое техническое сооружение подобного рода.

1.5. Дезинфекция транспортных средств и объектов транспортной инфраструктуры осуществляется специализированными организациями или силами хозяйствующего субъекта при

наличии условий и обученного персонала.

1.6. Для дезинфекции используются средства, разрешенные в установленном порядке, в соответствии с инструкцией применяемого средства.

1.7. При выборе дезинфицирующих средств следует учитывать рекомендации изготовителей, относительно воздействия конкретных средств на материалы обрабатываемых поверхностей.

1.8. Для хранения растворов дезинфицирующих средств рекомендуется использовать емкости, оборудованные крышками, имеющие четкую надпись с указанием названия средства, его концентрации, назначения, даты приготовления (для готовых к применению средств, разрешенных для многократного использования, указывают дату начала использования средства).

1.9. При замене упаковки дезинфицирующих и моющих средств маркировка этого средства переносится на новую упаковку, емкость.

II. РЕКОМЕНДАЦИИ К СУДАМ, МОРСКИМ И РЕЧНЫМ ПОРТАМ

2.1. Эксплуатация судна не допускается при отсутствии на судне судового санитарного свидетельства о праве плавания.

2.2. Наличие судового санитарного свидетельства о праве плавания обязательно для всех судов, указанных в п. 1.2 СП 2.5.3650-20 (кроме воздушных судов).

2.3. Судовое санитарное свидетельство о праве плавания выдается на суда, в соответствии с областью МР.

2.4. Рекомендуемый образец судового санитарного свидетельства о праве плавания приведен в [приложениях 2 - 4](#) СП 2.5.3650-20.

2.5. Заявление на выдачу судового санитарного свидетельства подается судовладельцем либо его законным представителем.

2.6. В случае если заявление подается не фактическим судовладельцем, необходимо указывать договор или иной документ (его номер, дату), закрепляющий за подателем заявления права представления интересов фактического судовладельца в отношении объекта надзора.

2.7. При оформлении судового санитарного свидетельства о праве плавания, в заключении, на основании результатов обследований, расследований, исследований, испытаний, санитарно-эпидемиологических экспертиз и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований, подтверждается соответствие водного транспортного средства требованиям санитарных [правил](#) СП 2.5.3650-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к отдельным видам транспорта и объектам транспортной инфраструктуры" (далее - СП 2.5.3650-20).

2.8. В случае несоответствия водного транспортного средства (судна) требованиям настоящих правил судовладелец либо его законный представитель уведомляется об отказе в выдаче судового санитарного свидетельства о праве плавания с указанием причин.

2.9. При устранении ранее выявленных несоответствий водного транспортного средства (судна) требованиям СП 2.5.3650-20 судовладелец либо его законный представитель вправе обратиться повторно.

2.10. Оплата государственной пошлины при повторном обращении не требуется.

2.11. Рекомендуемый перечень документов, предоставляемых представителем администрации судна для установления соответствия водного транспортного средства требованиям СП 2.5.3650-20 и оформления судового санитарного свидетельства о праве плавания:

- документ, подтверждающий факт оплаты государственной пошлины;
- свидетельство о праве собственности на судно;
- свидетельство о праве плавания под Государственным флагом Российской Федерации;
- классификационное свидетельство;
- пассажирское свидетельство;
- свидетельство о предотвращении загрязнения нефтепродуктами;
- свидетельство о предотвращении загрязнения мусором;
- предыдущее судовое санитарное свидетельство на право плавания (при наличии);
- судовая роль;
- личные медицинские книжки экипажа судна;
- единая книга осмотра;
- журналы операций со всеми видами отходов;
- справки о сдаче отходов;
- программа производственного контроля и результаты лабораторных и инструментальных исследований физических факторов судовой среды (параметры шума, вибрации, микроклимата, освещенности, электростатического поля, электромагнитного поля, температуры поверхностей);
- результаты лабораторных исследований питьевой воды;
- акт дезинфекции системы питьевого водоснабжения;
- акт о состоянии покрытий внутренних поверхностей цистерн питьевой воды;
- акт о покраске питьевой цистерны; документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность применяемых лакокрасочных материалов (при наличии покраски).

2.12. Оценка соответствия/несоответствия водного транспортного средства требованиям

настоящих правил на судне проводится после завершения всех ремонтных работ, полной укомплектованности экипажа, оборудования жилых и общественных помещений необходимым инвентарем, подготовки к работе помещения и оборудования пищеблока, а также нахождения в рабочем состоянии системы водоснабжения, вентиляции, отопления, освещения, систем и устройств, предотвращающих загрязнение водной среды.

2.13. По окончании профилактических работ в системе питьевого водоснабжения проводится отбор проб воды из всех имеющихся цистерн (на камбузе, в амбулатории, в каюте) для лабораторного контроля качества питьевой воды на соответствие гигиеническим нормативам.

2.14. Хозяйствующие субъекты, осуществляющие водоснабжение и эксплуатацию систем водоснабжения, осуществляют производственный контроль качества воды (холодной и горячей), согласно разработанной программе производственного контроля.

2.15. СП 2.5.3650-20 не устанавливают запрет на забор воды на разрешенных участках судоходных водных путей.

2.16. На судах, эксплуатационный режим которых предусматривает пребывание членов экипажа на борту судна менее 24 часов, устанавливается оборудование для подогрева пищи в камбузе, отдельном помещении, или в ином специально выделенном для него месте.

2.17. При проведении профилактических и противоэпидемических мероприятий на борту необходимо выделить помещение для изоляции больных с инфекционными (паразитарными) болезнями, которые могут привести к возникновению чрезвычайной ситуации в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения и требуют проведения мероприятий по санитарной охране территории Российской Федерации.

2.18. Для экипажей судов организуется питание согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям, так же, при необходимости, организуется питание пассажиров на водном судне.

2.19. Исполнение пп. 2.1.33, 2.1.34 СП 2.5.3650-20 обеспечивается оснащением системы вентиляции и/или кондиционирования установками обеззараживания воздуха (УОВ). УОВ могут устанавливаться в вентиляционных каналах рециркуляционного воздуха, в приточных каналах или в кондиционерах.

Производительность УОВ по обеззараженному воздуху (м³/час) должна более чем в 20 раз превосходить объем обеззараживаемого помещения (м³).

Расчет производительности по обеззараженному воздуху нужно производить с учетом эффективности обеззараживания воздуха за один проход через УОВ.

В случае, если система вентиляции и/или кондиционирования предусматривает отдельную подачу обеззараженного и свежего воздуха, допускается при расчете производительности складывать эти величины.

В случае, если в УОВ применяются бактерицидные лампы, предпочтение отдается безозоновым лампам, содержащим ртуть в связанном состоянии (амальгамы).

2.20. Выполнение п. 2.5.2 СП 2.5.3650-20 обеспечивается оснащением системы вентиляции и/или кондиционирования установками обеззараживания воздуха (УОВ). УОВ могут устанавливаться в вентиляционных каналах рециркуляционного воздуха, в приточных каналах или в кондиционерах.

Обеззараживанию подвергается рециркулирующий или смешанный воздух, УОВ должна обеспечивать бактерицидную эффективность обеззараживания за один проход воздушной среды через УОВ не менее 95%.

В случае, если в УОВ применяются бактерицидные лампы, предпочтение отдается безозоновым лампам, содержащим ртуть в связанном состоянии (амальгамы).

2.21. Выполнение п. 2.5.4 СП 2.5.3650-20 обеспечивается:

- оснащением эскалаторов установками обеззараживания поверхностей поручней (УОПП).

В случае, если в УОВ применяются бактерицидные лампы, предпочтение отдается безозоновым лампам, содержащим ртуть в связанном состоянии (амальгамы).

- проведением не менее 2 раз в течение дня влажной уборки поручней с применением дезинфицирующих средств. При этом дезинфицирующие средства в необходимом количестве необходимо равномерно наносить на поверхности поручней и выдерживать в течение времени обработки (экспозиции), обеспечивающей обеззараживание биологических агентов бактерицидной, вирулицидной, фунгицидной и паразитарной природы с эффективностью не менее 99,99%.

На время обработки эскалатор должен быть выведен из эксплуатации.

III. РЕКОМЕНДАЦИИ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ НА ВОЗДУШНОМ ТРАНСПОРТЕ И ОТДЕЛЬНЫХ ОБЪЕКТАХ ИНФРАСТРУКТУРЫ ВОЗДУШНОГО ТРАНСПОРТА

3.1. Объем и периодичность контроля за соблюдением гигиенических нормативов по уровням микроклимата, освещенности, шума в кабине экипажа и на рабочих местах членов экипажа устанавливается хозяйствующими субъектами с учетом степени их влияния на здоровье работника в рамках производственного контроля, технической документации производителя воздушного судна.

3.2. Организация и проведение санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий в авиационных организациях, в том числе организация и проведение дезинфекции, дезинсекции и дератизации возлагается на администрацию авиационных организаций и владельцев воздушных судов, которые обеспечивают:

- организацию и проведение дезинфекции, дератизации, дезинсекции воздушных судов;
 - защиту воздушных судов от проникновения и распространения переносчиков инфекционных болезней (грызунов и насекомых);
-

- снабжение воздушных судов водой и пищевыми продуктами, соответствующими действующим санитарным нормам и правилам;
- организацию приема, сбора и удаления сточных вод, мусора, отходов производства и потребления;
- противоэпидемическую готовность воздушных судов, осуществляющих международные перевозки, в том числе оснащение воздушных судов защитной одеждой, необходимым медицинским оборудованием, лекарственными и профилактическими препаратами, в том числе средствами дезинфекции и дезинсекции.

3.3. На воздушных судах, осуществляющих международные перевозки из стран, имеющих неблагополучные регионы по трансмиссивным болезням, проводятся мероприятия по дезинсекции.

3.4. Сертификат дезинсекции с последствием выдается должностным лицом уполномоченным осуществлять санитарно-карантинный контроль на основании актов выполненных работ специализированной организации, осуществляющей дезинфекционную деятельность с указанием даты проведения дезинсекции, названия препарата и длительности его последствия.

3.5. Прием, хранение и реализация бортового питания членов экипажа и пассажиров осуществляется в соответствии с требованиями к организации общественного питания населения.

3.6. Выполнение п. 3.4.2 СП 2.5.3650-20 обеспечивается оснащением системы вентиляции и/или кондиционирования установками обеззараживания воздуха (далее - УОВ). УОВ могут устанавливаться в вентиляционных каналах рециркуляционного воздуха, в приточных каналах или в кондиционерах.

В случае, если обеззараживанию подвергается рециркулирующий или смешанный воздух, УОВ должна обеспечивать бактерицидную эффективность обеззараживания за один проход воздушной среды через УОВ не менее 95%.

В случае, если в УОВ применяются бактерицидные лампы, предпочтение отдается безозоновым лампам, содержащим ртуть в связанном состоянии (амальгамы).

3.7. Выполнение п. 3.4.4 СП 2.5.3650-20 обеспечивается:

- оснащением эскалаторов установками обеззараживания поверхностей поручней (УОПП) физическими методами.

В случае, если в УОВ применяются бактерицидные лампы, предпочтение отдается безозоновым лампам, содержащим ртуть в связанном состоянии (амальгамы).

- проведением не менее 2 раз в течение дня влажной уборки поручней с применением дезинфицирующих средств. При этом дезинфицирующие средства в необходимом количестве рекомендуется равномерно наносить на поверхности поручней и выдерживать в течение времени обработки (экспозиции), обеспечивающей обеззараживание биологических агентов
-

бактерицидной, вирулицидной, фунгицидной и паразитарной природы с эффективностью не менее 99,99%.

На время обработки эскалатор должен быть выведен из эксплуатации.

IV. РЕКОМЕНДАЦИИ К ЭКСПЛУАТАЦИИ ПОДВИЖНОГО СОСТАВА ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОГО ТРАНСПОРТА И ОТДЕЛЬНЫМ ОБЪЕКТАМ ИНФРАСТРУКТУРЫ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОГО ТРАНСПОРТА

Рекомендации к кабинам машиниста локомотивов, моторвагонного и специального подвижного состава

4.1. Оценка состояния оборудования, конструкционных и отделочных материалов при эксплуатации транспорта и объектов транспортной инфраструктуры проводится в рамках производственного контроля хозяйствующим субъектом, а также при проведении контрольно-надзорных мероприятий.

Рекомендуется использовать кабины машинистов локомотивов, моторвагонного и специального подвижного состава с покрытием пола и стен, не имеющим дефектов и повреждений, следов протеканий, устойчивых к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

4.2. Электровозы и тепловозы колеи 1520 мм рекомендуется оборудовать:

- шкафом для хранения одежды и личных вещей, за исключением тепловозов 5 - 6 типов, где предусматриваются крючки для хранения верхней одежды;

- холодильником для хранения продуктов питания, со средней температурой в холодильной камере не выше 5 °С.

В тепловозах 5 - 6 типов рекомендуется предусматривать место (или гнезда) для размещения двух термосов.

Для локомотивов, имеющих в цепях управления напряжение 42 В и выше, рекомендуется предусмотреть оборудование для подогрева пищи (электрические плиты, микроволновые печи, конвекционные печи и т.п.).

В кабине машиниста моторвагонного подвижного состава (или служебном тамбуре) рекомендуется предусмотреть возможность размещения и использования оборудования для хранения одежды, продуктов питания локомотивной бригады, а также устройств для подогрева пищи.

4.3. Исследование по оценке избыточного давления воздуха по отношению к атмосферному в кабине машиниста, в помещениях специального подвижного состава рекомендуется проводить при введении в эксплуатацию и переоборудовании транспортного средства.

4.4. Выполнение п.п. 4.1.4, 4.1.5 и 4.2.3 СП 2.5.3650-20, обеспечивается оснащением системы вентиляции и/или кондиционирования установками обеззараживания воздуха (УОВ). УОВ могут

устанавливаться в вентиляционных каналах рециркуляционного воздуха, в приточных каналах или в кондиционерах.

Производительность УОВ по обеззараженному воздуху ($\text{м}^3/\text{час}$) должна более, чем в 20 раз превосходить объем обеззараживаемого помещения (м^3).

Расчет производительности по обеззараженному воздуху нужно производить с учетом эффективности обеззараживания воздуха за один проход через УОВ.

В случае, если система вентиляции и/или кондиционирования предусматривает отдельную подачу обеззараженного и свежего воздуха, допускается при расчете производительности складывать эти величины.

В случае, если в УОВ применяются бактерицидные лампы, предпочтение отдается безозоновым лампам, содержащим ртуть в связанном состоянии (амальгамы).

Рекомендации к вагонам моторвагонного подвижного состава

4.5. Планировка вагонов моторвагонного подвижного состава в соответствии с проектной или иной документацией на вагон, может включать туалетные комплексы, переходные площадки, зону бистро, игровую зону для детей, багажное отделение (отсек) для крупногабаритных вещей пассажиров, специализированные места для перевозки мелких домашних животных.

Требования к помещениям (салонам) моторвагонного подвижного состава рекомендуется применять ко всем зонам планировки вагонов моторвагонного подвижного состава, указанным выше.

Моторвагонный подвижной состав - моторные и не моторные вагоны, из которых формируются электропоезда, дизель-поезда, автомотрисы, рельсовые автобусы, дизель-электропоезда, электромотрисы, предназначенные для перевозки пассажиров и (или) багажа, почты.

Рекомендуется при оценке параметров микроклимата в моторвагонном подвижном составе использовать классификацию моторвагонного подвижного состава по назначению в зависимости от расстояния следования и скорости движения.

Моторвагонный подвижной состав (электропоезда) пригородного следования:

Городские - для перевозок пассажиров на выделенных маршрутах с высоким пассажиропотоком длиной участка оборота не более 60 км;

Пригородные - для перевозок пассажиров в пригородных зонах длиной участка оборота не более 200 км.

Дальние - для перевозок пассажиров в дальнем сообщении на межрегиональных и междугородних маршрутах длиной участка оборота от 150 до 700 км.

Пассажирские - обращающиеся со скоростью движения до 120 км/ч включительно.

Скорые - обращающиеся со скоростью движения в интервалах св. 120 до 140 км/ч включительно.

Скоростные - обращающиеся со скоростью движения в интервалах св. 140 до 200 км/ч включительно.

Высокоскоростные - обращающиеся со скоростью движения св. 200 км/ч.

4.6. Хозяйствующему субъекту при эксплуатации моторвагонного подвижного состава рекомендуется поддерживать в исправном состоянии двери (наружные входные, внутренние проходные, санузел), пассажирские сидения (диваны) в целях обеспечения нормируемых параметров, предъявляемых к салонам моторвагонного подвижного состава.

4.7. Хозяйствующему субъекту при эксплуатации моторвагонного подвижного состава рекомендуется поддерживать в исправном состоянии системы фиксации элементов кресел и крепления пассажирских кресел в целях обеспечения нормируемых параметров, предъявляемых к пассажирским креслам для вагонов 1, 2 и 3 классов. Классность вагона определяется проектной или иной документацией, в целях обеспечения нормируемых параметров, предъявляемых.

4.8. Для снижения инсоляции и защиты органов зрения пассажиров на окнах подвижного состава могут применяться любые технические решения: тонированные стекла, оборудование занавесок, штор, жалюзи и др.

4.9. В вагонах моторвагонного подвижного состава рекомендуется предусматривать возможность естественной вентиляции помещений через специальные устройства (форточки, фрамуги и т.д.) на случай отказа системы вентиляции в вагоне, которая обеспечит выполнение требований нормативных значений по количеству наружного воздуха, подаваемого в салон.

Хозяйствующему субъекту в течение всего периода эксплуатации моторвагонного подвижного состава на линии рекомендуется содержать все элементы систем, обеспечивающих естественное проветривание вагонов в исправном состоянии в целях обеспечения нормируемых параметров подачи наружного воздуха в салон моторвагонного подвижного состава.

Хозяйствующему субъекту в течение всего периода эксплуатации рекомендуется поддерживать в исправном состоянии системы вентиляции, кондиционирования, своевременно проводить замену фильтров в целях обеспечения нормируемых параметров, предъявляемых к содержанию химических веществ в воздушной среде вагонов моторвагонного подвижного состава.

4.10. Хозяйствующему субъекту в течение всего периода эксплуатации рекомендуется поддерживать герметичность оконных и дверных проемов, целостность остекления окон и дверей, целостность внутренней обшивки вагонов, исправность систем отопления, вентиляции, кондиционирования (климат-контроля) в соответствии с сезоном эксплуатации в целях обеспечения нормируемых параметров микроклимата.

При выходе из строя (неисправности) систем или нарушении герметичности и целостности элементов конструкции вагонов, хозяйствующий субъект организует проведение планового или внепланового технического обслуживания и/или текущего ремонта.

4.11. Очистка и дезинфекция системы вентиляции и кондиционирования воздуха осуществляется в рамках производственного контроля; в плановом порядке - согласно плану, определенному хозяйствующим субъектом; во внеплановом порядке - при выявлении несоответствия воздуха установленным гигиеническим нормативам.

4.12. Хозяйствующему субъекту в течение всего периода эксплуатации моторвагонного подвижного состава рекомендуется поддерживать все элементы системы освещения в исправном состоянии, поддерживать целостность и комплектность электроосветительных установок, проводить замену перегоревших ламп только на лампы соответствующей мощности, поддерживать равномерность освещения салона по всей ширине и длине с целью обеспечения нормируемых параметров.

При неисправности системы освещения вагонов, эксплуатирующему субъекту рекомендуется определять порядок и сроки направления моторвагонного подвижного состава на техническое обслуживание и текущий ремонт.

4.13. Заправка питьевой водой системы водоснабжения моторвагонного подвижного состава осуществляется в моторвагонных депо и в специально оборудованных (оснащенных) пунктах по графику. Хозяйствующему субъекту рекомендуется содержать систему водоснабжения моторвагонного подвижного состава в исправном состоянии, обеспечивающим бесперебойную подачу воды в водоразборные краны умывальников и на слив унитазов в течение всего время эксплуатации на линии.

Рекомендуется дезинфекцию шлангов осуществлять не реже одного раза в три месяца хозяйствующим субъектом, на чьем балансе находятся шланги; при наличии шлангов в системе водоснабжения вагонов, дезинфекция их проводится вместе с системой водоснабжения вагона.

При эксплуатации водозаправочных шлангов рекомендуется соблюдать правила хранения, эксплуатации и дезинфекции, направленные на предотвращение их загрязнения; запрещается перемещение по земле оголовков водозаправочных шлангов.

Эксплуатирующая организация осуществляет производственный контроль за качеством питьевой воды в системах водоснабжения моторвагонного подвижного состава.

4.14. Рекомендуется проводить дезинфекцию системы водоснабжения вагонов по графику не реже одного раза в год, а также при выявлении несоответствия питьевой воды требованиям, установленным гигиеническими нормативами факторов среды обитания.

4.15. В вагонах моторвагонного подвижного состава, оборудованных туалетными системами незамкнутого типа, информация о режиме пользования туалетами размещается на видных для пассажиров местах.

Хозяйствующему субъекту рекомендуется при эксплуатации моторвагонного подвижного состава поддерживать туалетные комплексы в рабочем состоянии, наличие в помещениях санитарных узлов средств для мытья рук, туалетной бумаги, бумажных полотенец или электрополотенец для возможности соблюдения личной гигиены пассажирами.

В случае неисправности или отсутствия оборудования, конструкционных элементов

санитарных узлов, эксплуатирующей организации рекомендуется проведение технического обслуживания или текущего ремонта вне графика.

Основные элементы туалетного комплекса замкнутого типа: резервуар для воды (водяной бак), бак-накопитель для сбора отходов от унитазов и раковин умывальников (бак-сборник), система трубопроводов водоснабжения и канализации, санитарное оборудование и система управления работой комплекса.

Рекомендуется поддерживать в исправном состоянии устройства, обеспечивающие удобное пользование туалетными принадлежностями.

При оборудовании вагонов туалетными системами замкнутого типа разрешается пользоваться ими по всему пути следования поезда и на стоянках.

4.16. При эксплуатации моторвагонного подвижного состава, хозяйствующему субъекту рекомендуется поддерживать в исправном состоянии систему вытяжной вентиляции санитарного узла для обеспечения необходимого воздухообмена в течение всего времени эксплуатации на линии.

4.17. При эксплуатации на линии моторвагонного подвижного состава откачка бака-накопителя экологически чистого туалетного комплекса осуществляется по графику в моторвагонных депо и (или) в специально оборудованных (оснащенных) пунктах.

Рекомендуется предусмотреть возможность подъезда к вагонам специализированного автотранспорта для очистки вагонов с туалетными системами замкнутого типа, либо установку стационарных очистных устройств.

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

В случае переполнения бака-накопителя экологически чистого туалетного комплекса при эксплуатации моторвагонного подвижного состава на линии, рекомендуется проводить откачку вне графика.

4.18. При эксплуатации на линии моторвагонного подвижного состава, хозяйствующему субъекту рекомендуется поддерживать системы вентиляции, отопления, обеззараживания воздуха (при наличии), освещения, кондиционирования в исправном состоянии для возможности обеспечения соблюдения нормативных значений параметров микроклимата, освещенности, воздушной среды вагонов, установленных требованиями настоящих правил.

4.19. Рекомендуется подготовку моторвагонного подвижного состава в рейс в моторвагонных депо (техническое обслуживание, текущий ремонт, инспекции и прочее) осуществлять по графику, в котором необходимо определить виды и сроки ее проведения.

Необходимо предусмотреть проведение уборки при подготовке в рейс в моторвагонных депо во всех помещениях моторвагонного подвижного состава в соответствии с планировкой вагона после профилактической дезинфекции помещений и проведения ремонтных работ.

С целью соблюдения санитарно-эпидемиологического режима в соответствии с видом технического обслуживания и текущего ремонта (инспекции) рекомендуется при проведении уборки проводить сбор крупного и мелкого мусора, подметание полов, протирку пассажирских кресел (диванов), наличников, оконных рам и багажных полок, ручки дверей, загрязненных мест на стенах, стеклах окон салонов и дверей, мытье полов салонов, переходных площадок (при наличии), санитарных узлов, протирка стен в санитарном узле, мытье санитарно-технического оборудования санитарного узла.

Применять при уборке моющие и дезинфицирующие средства, для проведения уборки привлекать обученный персонал, обеспеченный спецодеждой и промаркированным в соответствии с назначением уборочным инвентарем. Для уборки санитарных узлов рекомендуется выделять отдельный промаркированный уборочный инвентарь.

Загрязнение железнодорожных путей станций и остановочных пунктов мусором и сливными водами после уборки запрещается.

В вагонах скоростного и высокоскоростного железнодорожного моторвагонного подвижного состава, эксплуатируемого на расстоянии более 200 км, а также в вагонах моторвагонного подвижного состава дальнего сообщения, включая составы "Экспресс" рекомендуется проводить уборку вагонов перед каждым отправлением в рейс в пунктах формирования и (или) обратного назначения после проведения дезинфекционной обработки и выполнения внутренних ремонтных работ.

Рекомендуется экипировку вагонов скоростного и высокоскоростного железнодорожного моторвагонного подвижного состава, а также в вагонах моторвагонного подвижного состава дальнего сообщения, включая составы "Экспресс" при подготовке в рейс осуществлять в объеме, принятом для вагонов локомотивной тяги.

При проведении уборки внутренних помещений вагонов скоростного, высокоскоростного железнодорожного моторвагонного подвижного состава и моторвагонного подвижного состава дальнего сообщения при подготовке в рейс работникам рекомендуется использовать специальную одежду, промаркированный в соответствии с назначением уборочный инвентарь, дезинфицирующие и моющие средства. Для уборки санитарных узлов (туалетных комплексов) выделяется отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Использованная вода после уборки вагонов сливается в систему канализации. Выливать использованную воду на железнодорожные пути не допускается. Загрязнение железнодорожных путей станций мусором и сливными водами после уборки запрещается.

Рекомендуется в пунктах формирования и обратного назначения после завершения рейса проводить промывку и дезинфекцию емкостей для сбора твердых коммунальных отходов.

Рекомендуется подготовленный в рейс моторвагонный подвижной состав из депо подавать под посадку пассажиров с проведенной внутри вагонной уборкой, наружной обмывкой, с заправленными водой питьевого качества резервуарами в туалетных помещениях.

Проведение оценки соответствия/несоответствия моторвагонного подвижного состава требованиям настоящих правил осуществляется в моторвагонных депо в рамках производственного контроля и при проведении контрольно-надзорных мероприятий.

4.20. Хозяйствующему субъекту рекомендуется по установленному графику проводить наружную обмывку моторвагонного подвижного состава, которая бы включала в себя обмывку кузова, мытье и протирку стекол с применением моющих и чистящих средств. При выявлении сильных загрязнений рекомендуется направлять моторвагонный подвижной состав на наружную обмывку вне графика.

Внутреннюю уборку необходимо проводить при выходе на линию в моторвагонных депо, а также на станциях отправления и станциях обратного назначения по графикам с указанием вида внутренней уборки.

Вид внутренней уборки определяется достаточностью времени для ее проведения. В зависимости от вида технического обслуживания (инспекции) моторвагонного подвижного состава проводятся следующие виды уборок: сбор мусора, сухая уборка, влажная уборка.

Необходимо предусмотреть сбор мусора, который включал бы в себя: сбор крупного и мелкого мусора и при необходимости подметание мусора в салонах, в тамбурах и переходных площадках (при наличии), в санитарных узлах, сметание мусора с подножек.

Сбор мусора осуществляется в мусорные мешки с дальнейшим их размещением на организованных площадках сбора ТБО. Выброс мусора на железнодорожные пути не допускается. Салоны вагонов, тамбура и переходные площадки (при наличии), багажные полки, диваны (пассажирские кресла) и пространство под ними, санитарные узлы освобождаются от мелкого и крупного мусора.

Необходимо предусмотреть сухую уборку, которая включала бы в себя: сбор мусора, освобождение от мусора мусоросборников (при наличии), подметание полов в салонах вагонов, в тамбурах (при наличии), в санитарных узлах, на переходных площадках (при наличии), сметание мусора с подножек. В зимний период осуществляется очистка от снега тамбуров и переходных площадок (при наличии).

Проводится уборка (протирка или орошение) с применением дезинфицирующего раствора подоконников, поверхностей пассажирских диванов, кресел (кроме текстильной обивки), стен, ручек дверей, кнопочных механизмов открывания дверей (при наличии), поручней; в санитарных узлах - унитазов, раковин, стен, пола, водопроводного крана, ручек двери, корпуса мусоросборника (снаружи и внутри при технической возможности).

Необходимо предусмотреть влажную уборку, которая включала бы в себя: сбор мусора, освобождение от мусора мусоросборников (при наличии), подметание полов в салонах вагонов, в тамбурах (при наличии), в санитарных узлах, на переходных площадках (при наличии), сметание мусора с подножек. В зимний период осуществляется очистка от снега тамбуров и переходных площадок (при наличии).

Рекомендуется проводить уборку с применением дезинфицирующего раствора поверхностей пассажирских диванов, кроме текстильной обивки (или кресел, в том числе сиденья, спинки, подголовники, корпус и его основание), оконных рам и багажных полок, промывка и дезинфекция полов в салонах, тамбурах и переходных площадках (при наличии), стен, протирка или орошение дезинфицирующим раствором ручек дверей, кнопочных механизмов открывания дверей (при наличии), поручней с целью деконтаминации контактных поверхностей.

С целью деконтаминации текстильной обивки контактных поверхностей пассажирских диванов, кресел, рекомендуется применять специальное оборудование (пылесос и т.д.), моющие и дезинфицирующие средства.

Влажная уборка санитарных узлов рекомендуется проводить с применением моющих и дезинфицирующих средств, концентрация и экспозиция которых соответствует заданному режиму уборки, согласно инструкциям по применению.

Объектами уборки в санитарных узлах являются: унитаз, раковина, стены, пол, водопроводный кран, ручка двери, кнопочный механизм открывания двери (при наличии), мусоросборник.

По окончании уборки мусоросборник рекомендуется экипировать одноразовым полиэтиленовым мешком.

Хозяйствующему субъекту рекомендуется осуществлять выход на линию в соответствии с графиком после выполнения всего объема мероприятий технического обслуживания, текущего ремонта, инспекции.

Хозяйствующему субъекту при эксплуатации на линии вагонов моторвагонного подвижного состава, оснащенных туалетными помещениями, рекомендуется поддерживать наличия питьевой воды в системе водоснабжения и слива унитаза, мыла, туалетной бумаги, бумажных полотенец или электрополотенец, средств для дезинфекции рук (при технической возможности установки с целью обеспечения возможности соблюдения правил личной гигиены).

Рекомендуется при эксплуатации моторвагонного подвижного состава на линии, уборка туалетных помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств проводить не реже 1 раза в сутки.

Хозяйствующему субъекту рекомендуется проводить промывку потолков, очистку и протирку электроосветительных плафонов, сеток вентиляционных отверстий, проверку герметизации окон и дверей, целостности остекления окон и дверей по графику. При этом рекомендуется не допускать эксплуатацию моторвагонного подвижного состава на линии с разбитыми окнами, неисправными элементами окон и дверей.

В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний, и поддержания санитарно-эпидемиологической безопасности при перевозках пассажиров, хозяйствующему субъекту рекомендуется обеспечить нормативные требования к санитарно-техническому содержанию моторвагонного подвижного состава при подготовке в рейс и эксплуатации на линии.

Проведение оценки соответствия/несоответствия моторвагонного подвижного состава требованиям настоящих правил осуществляется при выходе на линию и при эксплуатации на линии в рамках производственного контроля и при проведении контрольно-надзорных мероприятий.

4.21. Хозяйствующим субъектам, осуществляющим водоснабжение и эксплуатацию систем водоснабжения, рекомендуется иметь программу производственного контроля и осуществлять

производственный контроль качества питьевой и горячей воды.

4.22. Выполнение п. 4.3.11 СП 2.5.3650-20 обеспечивается оснащением системы вентиляции и/или кондиционирования установками обеззараживания воздуха (УОВ). УОВ могут устанавливаться в вентиляционных каналах рециркуляционного воздуха, в приточных каналах или в кондиционерах.

Производительность УОВ по обеззараженному воздуху ($\text{м}^3/\text{час}$) должна более, чем в 20 раз превосходить объем обеззараживаемого помещения (м^3).

Расчет производительности по обеззараженному воздуху нужно производить с учетом эффективности обеззараживания воздуха за один проход через УОВ.

В случае, если система вентиляции и/или кондиционирования предусматривает отдельную подачу обеззараженного и свежего воздуха, допускается при расчете производительности складывать эти величины.

В случае, если в УОВ применяются бактерицидные лампы, предпочтение отдается безозоновым лампам, содержащим ртуть в связанном состоянии (амальгамы).

4.23. Выполнение п. 4.3.19 СП 2.5.3650-20 обеспечивается оснащением системы водоснабжения подвижного состава установками обеззараживания воды (УОВ). УОВ должна обеспечивать непрерывную рециркуляцию воды в накопительном баке транспортного средства, забирая воду из бака, обеззараживая ее и возвращая обеззараженную воду обратно в бак или в систему потребления воды.

УОВ должна обеспечивать эффективность обеззараживания, определяемую как выраженное в процентах отношение числа погибших (инактивированных) за один проход воды через УОВ микроорганизмов (общее микробное число) к их начальному числу в поступающей на УОВ воде, не менее 90%.

Производительность УОВ должна обеспечивать прокачку всей воды из бака через УОВ за время не более 40 минут.

В случае, если в УОВ применяются бактерицидные лампы, предпочтение отдается безозоновым лампам, содержащим ртуть в связанном состоянии (амальгамы).

Рекомендации к пассажирским вагонам локомотивной тяги

4.24. Хозяйствующему субъекту рекомендуется в перечне оборудования служебного отделения пассажирских вагонов локомотивной тяги иметь оборудование для приготовления и раздачи горячей питьевой воды. В случае отсутствия в вагонах охладителя питьевой воды (технически не предусмотрено), рекомендуется обеспечить наличие бутилированной питьевой воды. В случае установки в вагонах аппаратов по приготовлению напитков, такие аппараты рекомендуется обрабатывать в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств. В случае установки кулеров, рекомендуется подвергать их мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфицирующего средства проводится не реже одного раза

в три месяца.

Рекомендуется обеспечить проводников (обслуживающий персонал) спецодеждой: комплект одежды для обслуживания пассажиров в рейсе (форменная, рабочая одежда), одежда (фартук или другое) для реализации продукции чайной торговли, одежда (халат) для уборки туалета, одежда (халат) для уборки вагона и прочее (при необходимости). Одежда маркируется или имеет каждая свою сигнальную окраску, храниться отдельно в шкафу или на разных полках в защитной упаковке (чехол, пакет и т.д.) и использоваться по назначению.

4.25. Хозяинствующему субъекту рекомендуется поддерживать все элементы системы освещения в помещениях пассажирских вагонов локомотивной тяги в исправном состоянии, поддерживать целостность и комплектность электроосветительных установок, проводить замену перегоревших ламп только на лампы соответствующей мощности с целью обеспечения нормируемых параметров.

4.26. Хранение водозаправочных шлангов рекомендуется осуществляется в пунктах экипировки и подготовки в рейс вагонов, в шкафах (устройствах), исключающих возможность их загрязнения.

При оснащении вагонов локомотивной тяги водозаправочными шлангами, оборудуются специальные устройства, исключающие возможность загрязнения шлангов при их хранении и при использовании для заправки водой. Шланги хранятся в специальном отапливаемом помещении в подвешенном состоянии с защитой оголовков от загрязнения. С целью предупреждения несанкционированного доступа посторонних лиц к заправочным колонкам пассажирских составов предусматриваются укрытия и запорные устройства.

Выполнение [пункта 4.4.22](#) СП 2.5.3650-20 рекомендуется обеспечивать путем оснащения системы водоснабжения установками обеззараживания воды.

Рекомендуется к применению установки обеззараживания воды, обеспечивающие непрерывную рециркуляцию воды в накопительном баке вагона, забирая воду из бака, обеззараживая ее и возвращая обеззараженную воду обратно в бак или в систему потребления воды.

Рекомендуется к применению установки обеззараживания воды с эффективностью обеззараживания не менее 90% воды от объема бака, обеспечиваемой в течение не более 40 мин.

Под эффективностью обеззараживания понимается выраженное в % отношение числа погибших за 1 проход воды микроорганизмов к их начальному числу в воде, поступающей на установку обеззараживания воды.

4.27. Выполнение требований [п. 4.4.23](#) СП 2.5.3650-20 по возможности повторного использования воды для смывов унитазов туалетов рекомендуется путем оснащения транспортных средств установками очистки и обеззараживания "серой" воды (УОСВ). К "серой" воде относятся стоки из раковин и/или душевых, не содержащие фекальных загрязнений.

4.28. Вагоны локомотивной тяги, оборудованные туалетными системами незамкнутого типа, на видных для пассажиров местах размещается информация о режиме пользования туалетами.

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

4.29. Откачка содержимого накопительного бака туалетной системы осуществляется в пунктах формирования и обратного назначения, а также по ходу движения поезда по графику на специально оснащенных остановочных пунктах.

Откачка содержимого накопительного бака туалетной системы через тамбур вагона запрещается.

4.30. Уборку туалетных помещений в пути следования поезда рекомендуется проводить не реже 1 раза в 6 часов с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Уборке подлежат полы, стены на высоту 1,5 метра, санитарно-техническое оборудование (унитаз, краны, раковина), поручни, ручки дверей и выдвижных ящиков (при наличии). Для уборки унитаза используется ерш, который потом хранится в туалетном помещении в растворе дезинфицирующего средства. Раствор меняется после каждой уборки туалетных помещений и по мере необходимости. После уборки при необходимости осуществляется доукомплектование туалетного помещения мылом, туалетной бумагой, дезинфицирующим раствором для рук.

Влажная уборка салона вагона в пути следования проводится не менее 2 раз в сутки и по мере необходимости. Уборочный инвентарь используется согласно маркировке, специальная одежда используется согласно назначению.

Обеспыливание ковровых дорожек производится пылесосом не менее 2 раз в сутки.

4.31. В детской игровой зоне в пассажирском вагоне рекомендуется соблюдать требования настоящих правил к вагонам локомотивной тяги, предъявляемых к системам отопления, освещения, вентиляции, кондиционирования.

Мытье и дезинфекцию игрушек необходимо проводить ежедневно по окончании работы детской игровой зоны в промаркированных емкостных с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

График работы игровой зоны размещается на видном месте. Графиком предусматриваются перерывы для уборки, которая проводится с применением моющих и дезинфицирующих средств каждые 4 часа за время работы игровой зоны и после окончания ее работы.

Обеспыливание ковровых покрытий пола и мягких обивочных материалов проводится пылесосом или другими механическими средствами.

Для уборки в игровой зоне выделяется отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Рекомендуется определить и промаркировать место хранения уборочного инвентаря.

4.32. Проводник вагона обеспечивает соблюдение условий хранения постельного белья, контроль за его использованием пассажирами и сбор грязного постельного белья.

Уборка использованного постельного белья осуществляется проводником вагона после высадки пассажира. Прием, передача, пересчет использованного мягкого имущества осуществляются в специально оборудованных помещениях. Запрещается производить прием, передачу, пересчет использованного съемного мягкого имущества в вагоне.

Проводникам и работникам, привлекаемым к коммунально-бытовому обслуживанию, необходимо соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

4.33. Обеспечение вагонов имуществом, инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами осуществляется после наружной обмывки вагонов, профилактической дезинфекции и внутренней уборки при подготовке в рейс в пунктах формирования.

Рекомендуемый минимальный перечень уборочного инвентаря в вагоне локомотивной тяги: три ведра (для уборки туалетов, для мытья полов, для протирания столиков, диванов и окон) с комплектом ветоши, веник и пылесос (при наличии коврового покрытия пола или мягкой обивки пассажирских кресел (диванов)) для возможности предотвращения контаминации более чистых помещений через уборочный инвентарь.

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

Уборочный инвентарь хранится упорядоченно в зависимости от объекта применения; место хранения уборочного инвентаря маркируется.

Для обеспечения проведения текущей дезинфекции в вагонах при выявлении больного инфекционным заболеванием (подозрительного), состав поезда в пункте формирования экипируется дополнительно запасом дезинфицирующих средств и инвентарем для сбора выделений от больного, для сбора постельного белья от больного. Объем и режим дезинфекционных мероприятий зависят от вида возбудителя, периода нахождения больного (подозрительного) в вагоне и количества контактных лиц.

4.34. При реализации продуктов питания в вагоне локомотивной тяги под заказ рекомендуется соблюдать условия хранения и сроки годности, установленные производителем.

Не допускается реализация пищевой продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов и без товаросопроводительной документации.

Реализация продуктов питания в вагоне локомотивной тяги под заказ осуществляется в специальной промаркированной одежде, используемой только для этих целей, хранение которой обеспечивается отдельно.

Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей рекомендуется вымыть и высушить.

Мытье столовой посуды и приборов в пути следования осуществляется в промаркированной емкости.

В конце рабочего дня проводится мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов при максимальных температурных режимах.

При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды осуществляется ручным способом с использованием чистой ветоши с последующим ополаскиванием проточной водой и обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. При ручном способе мытья использование губчатого материала (губок) не допускается.

Проводники (работники), имеющие непосредственный контакт с пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры, имеют на руках личную медицинскую книжку с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

4.35. Для обеспечения горячим питанием при длительности поездки более 6 часов в состав поезда включаются вагоны-рестораны и купе-буфеты.

Для организованных групп детей при нахождении их в пути следования организуется питание. Рекомендуется интервалы между приемами пищи допускать не более 4 часов в дневное время суток. Кратность приема пищи определяется временем нахождения групп детей в пути следования, времени суток и в соответствии с физиологическими потребностями. При нахождении в пути свыше суток организуется полноценное горячее питание (супы, гарниры, мясные или рыбные блюда). Полноценное горячее питание организуется в вагонах-ресторанах пассажирских поездов или по месту размещения организованных групп детей в пассажирских вагонах пищевыми рационами, приготовленными исключительно в вагонах-ресторанах.

4.36. Вагоны-рестораны или купе-буфеты для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены, обеспечиваются холодной и горячей водой, отвечающей требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

4.37. Кухня вагона-ресторана или купе-буфета, работающего на сырой продукции и (или) полуфабрикатах, оснащается технологическим и холодильным оборудованием, столами для сырых и готовых продуктов, столом для сервирования, мойкой для мытья кухонной посуды, мойкой для мытья продуктов, оборудованием для размораживания продуктов, шкафом для хранения приправ, шкафом сушильным и шкафом для хранения посуды и кухонного инвентаря, мусоросборником для пищевых отходов с крышкой.

При использовании готовой продукции глубокой заморозки дополнительно предусматривается низкотемпературный холодильник. Для контроля за температурой в холодильнике оборудовании устанавливаются термометры.

Хозяйствующему субъекту рекомендуется поддерживать в исправном состоянии системы холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, имеющееся в вагоне-ресторане или купе-буфете технологическое и холодильное оборудование, оборудование для размораживания продуктов, низкотемпературный холодильник, системы холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения исправны (в рабочем состоянии) во все время эксплуатации вагона-ресторана или купе-буфета для соблюдения нормируемых требований к качеству и безопасности пищевых продуктов, их хранению и реализации.

Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения и теплоснабжения.

Рекомендуется иметь инвентарь и посуду с целостной поверхностью, не имеющую трещин и сколов и позволяющую проводить качественную их мойку и дезинфекцию. Контроль качества проводимых уборок и мытья посуды осуществляется в рамках производственного контроля и при контрольно-надзорных мероприятиях.

4.38. В вагоне с купе-буфетом предусматривается буфетная стойка, кухонное отделение с оборудованием для быстрого разогрева полуфабрикатов и быстрозамороженных кулинарных изделий высокой степени готовности, моечную для столовой посуды, оборудованную односекционной мойкой, туалет для обслуживающего персонала вагона.

Конструкцией вагона-ресторана предусматриваются отдельные туалетные комнаты для использования только персоналом и для посетителей вагона-ресторана. Туалетные помещения оснащаются экологически чистыми туалетными комплексами, раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды и устройством смесителей (желательно бесконтактного пользования), зеркалом с полкой для туалетных принадлежностей, крюками для полотенца и одежды, емкостью для хранения моющих и дезинфицирующих средств. Обязательно наличие туалетной бумаги, жидкого мыла (в дозаторе), электрополотенца или бумажных рулонных полотенец, емкости, которые подвергаются мытью и дезинфекционной обработке, для использованных полотенец.

Для работников вагона-ресторана оборудуется душевая кабина.

4.39. Специальная одежда работников вагона-ресторана и купе-буфета хранится отдельно в закрытых шкафах или специально промаркированных рундуках, каждый комплект упакован в герметичную пленку.

Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, подвергаются уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей подвергаются уборке после каждого использования.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений выделяется отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществляется в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельно от инвентаря для уборки других помещений. Работники, участвующие в процессе приготовления, хранения и реализации пищевых продуктов, не допускаются к уборке туалетных помещений.

На вагоны-рестораны, купе-буфеты при подготовке в рейс и эксплуатации распространяются санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к организациям общественного питания, в том числе при организации питания организованных групп детей.

4.40. Твердые коммунальные отходы из пассажирских вагонов, вагонов-ресторанов, вагонов с купе-буфетами удаляются в мусоросборники с плотно закрывающимися крышками.

Запрещается выбрасывать твердые коммунальные отходы на пути, междупутья.

Твердые коммунальные отходы, накапливаемые в пути следования, удаляются из вагонов в мусоросборники на станциях по пути следования, определенных служебным расписанием движения поезда.

Ежедневно в конце рабочего дня мусоросборники вагона-ресторана, купе-буфета промываются горячей водой. Промывка мусоросборников в помещении кухни вагона-ресторана (в кухонном отделении) не допускается. В пунктах формирования и обратного назначения в пассажирских вагонах, вагонах-ресторанах, купе-буфетах проводится промывка и дезинфекция емкостей для сбора твердых коммунальных отходов после завершения рейса.

4.41. Промывка мусоросборников в помещении кухни вагона-ресторана (в кухонном отделении) не допускается.

4.42. Подготовка в рейс, проводимая в пунктах формирования пассажирских вагонов поездов (в том числе вагонов-ресторанов в составе поезда), включает в себя:

- наружную обмывку (обмывка кузова и ходовых частей, мытье и протирка стекол переходных площадок, очистка и мытье ступенек, влажная протирка поручней);
- профилактическую дезинфекционную обработку;
- дезинсекционную и дератизационную обработку по графикам;
- ремонт внутреннего оборудования;
- смену фильтров принудительной вентиляции (при ТО-2 по графику);
- уборку внутренних помещений вагонов;
- снабжение вагонов предметами съемного инвентаря;
- снабжение вагонов продукцией чайной торговли;
- заправку водой и топливом (при необходимости).

Подготовка в рейс, проводимая в пунктах обратного назначения пассажирских поездов, включает в себя:

- профилактическую дезинфекционную обработку вагонов;

- ремонт оборудования (при необходимости);
- уборку внутренних помещений вагонов;
- заправку водой и топливом (при необходимости).

Плановые дезинсекционные и дератизационные обработки пассажирских вагонов и вагонов-ресторанов проводятся согласно графику.

Внеплановая дезинсекционная обработка пассажирских вагонов и вагонов-ресторанов проводится в случаях выявления наличия насекомых.

Внеплановая дератизация в пассажирских вагонах и вагонах-ресторанах проводится при выявлении следов жизнедеятельности грызунов.

Уборка внутренних помещений включает в себя: сбор мусора, сбор использованного постельного белья, протирку окон и подоконников, протирку стен, кожухов (защитных экранов) отопительной системы, столиков, диванов (или кресел, в том числе сиденья, спинки, подголовники, корпус и его основание) за исключением текстильной обивки пассажирских кресел, мытье полов, уборку туалетных помещений с протиркой санитарно-технического оборудования, стен, ручек дверей, промывку мусорных ящиков. Уборка проводится горячей водой. Для очистки от пыли мягкого инвентаря, текстильной обивки кресел и диванов применяются пылесосы или другие технические средства в целях деконтаминации контактных поверхностей.

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

Готовность вагонов пассажирского поезда и вагона-ресторана к выходу в рейс определяется исправностью всех систем и оборудования, проведенной наружной обмывкой (в пункте формирования), профилактической дезинфекцией и внутренней уборкой в полном объеме.

В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний, и поддержания санитарно-эпидемиологической безопасности при перевозках пассажиров, хозяйствующему субъекту рекомендуется обеспечить нормируемые требования к санитарно-техническому содержанию вагонов локомотивной тяги (в том числе вагонов-ресторанов) пассажирского поезда, при подготовке в рейс и пути следования.

Решение о готовности пассажирского поезда к выходу в рейс принимает ответственный исполнитель хозяйствующего субъекта.

4.43. Рекомендуется уборку внутренних помещений вагонов проводить после проведения дезинфекционной обработки, заправки водой и выполнения внутренних ремонтных работ. Для уборки внутренних помещений вагонов при подготовке в рейс работники обеспечиваются специальной одеждой, уборочным инвентарем, дезинфицирующими и моющими средствами. Уборочный инвентарь маркируется и хранится отдельно в соответствии с его назначением.

4.44. Хозяйствующим субъектам, осуществляющим водоснабжение и эксплуатацию систем водоснабжения, рекомендуется иметь программу производственного контроля и осуществлять

производственный контроль качества питьевой и горячей воды.

4.45. Выполнение п. п. 4.4.13, 4.4.14 СП 2.5.3650-20 обеспечивается оснащением системы вентиляции и/или кондиционирования установками обеззараживания воздуха (УОВ). УОВ могут устанавливаться в вентиляционных каналах рециркуляционного воздуха, в приточных каналах или в кондиционерах.

Производительность УОВ по обеззараженному воздуху ($\text{м}^3/\text{час}$) должна более, чем в 20 раз превосходить объем обеззараживаемого помещения (м^3).

Расчет производительности по обеззараженному воздуху нужно производить с учетом эффективности обеззараживания воздуха за один проход через УОВ.

В случае, если система вентиляции и/или кондиционирования предусматривает отдельную подачу обеззараженного и свежего воздуха, допускается при расчете производительности складывать эти величины.

В случае, если в УОВ применяются бактерицидные лампы, предпочтение отдается безозоновым лампам, содержащим ртуть в связанном состоянии (амальгамы).

4.46. Выполнение [первого абзаца 4.4.22](#) СП 2.5.3650-20 обеспечивается оснащением системы водоснабжения подвижного состава установками обеззараживания воды (УОВ). УОВ должна обеспечивать непрерывную рециркуляцию воды в накопительном баке транспортного средства, забирая воду из бака, обеззараживая ее и возвращая обеззараженную воду обратно в бак или в систему потребления воды.

УОВ должна обеспечивать эффективность обеззараживания, определяемую как выраженное в процентах отношение числа погибших (инактивированных) за один проход воды через УОВ микроорганизмов (общее микробное число) к их начальному числу в поступающей на УОВ воде, не менее 90%.

Производительность УОВ должна обеспечивать прокачку всей воды из бака через УОВ за время не более 40 минут.

В случае, если в УОВ применяются бактерицидные лампы, предпочтение отдается безозоновым лампам, содержащим ртуть в связанном состоянии (амальгамы).

4.47. Выполнение требований [второго абзаца п. 4.4.22](#) СП 2.5.3650-20 обеспечивается оснащением устройства подачи потребителю питьевой холодной воды системами обеззараживания питьевой воды, которые рекомендуется размещать непосредственно перед подачей потребителю питьевой воды и обеспечивать эффективность обеззараживания, определяемую как выраженное в процентах отношение числа погибших (инактивированных) микроорганизмов (общее микробное число) к их начальному числу не менее 90% за один проход воды через систему.

При применении в установках бактерицидных ламп, рекомендуется использовать безозоновые лампы, содержащие ртуть в связанном состоянии (амальгамы).

В случае, если в УОВ применяются бактерицидные лампы, предпочтение отдается безозоновым лампам, содержащим ртуть в связанном состоянии (амальгамы).

4.48. Выполнение требований п. 4.4.23 СП 2.5.3650-20 по возможности повторного использования воды для смывов унитазов туалетов обеспечивается оснащением транспортных средств установками очистки и обеззараживания "серой" воды (УОСВ). К "серой" воде относятся стоки из раковин и/или душевых, не содержащие фекальных загрязнений.

**Рекомендации к вагонам локомотивной тяги, предназначенных
для перевозки железнодорожным транспортом осужденных и лиц,
содержащихся под стражей**

4.49. Требования применимы к помещениям вагона для осужденных и лиц, содержащихся под стражей, при его проектировании, строительстве и переоборудовании.

4.50. В течение всего пути следования спецвагона рекомендуется обеспечить доступ для спец. контингента и персонала к питьевой воде, соответствующей требованиям гигиенических нормативов.

4.51. Хозяйствующие субъекты, осуществляющие водоснабжение и эксплуатацию систем водоснабжения, осуществляют производственный контроль по программе производственного контроля качества питьевой и горячей воды.

4.52. Выполнение п. 4.5.19 СП 2.5.3650-20 обеспечивается оснащением системы вентиляции и/или кондиционирования установками обеззараживания воздуха (УОВ). УОВ могут устанавливаться в вентиляционных каналах рециркуляционного воздуха, в приточных каналах или в кондиционерах.

Производительность УОВ по обеззараженному воздуху ($\text{м}^3/\text{час}$) должна более, чем в 20 раз превосходить объем обеззараживаемого помещения (м^3).

Расчет производительности по обеззараженному воздуху нужно производить с учетом эффективности обеззараживания воздуха за один проход через УОВ.

В случае, если система вентиляции и/или кондиционирования предусматривает отдельную подачу обеззараженного и свежего воздуха, допускается при расчете производительности складывать эти величины.

В случае, если в УОВ применяются бактерицидные лампы, предпочтение отдается безозоновым лампам, содержащим ртуть в связанном состоянии (амальгамы).

4.53. Выполнение п. 4.5.13 СП 2.5.3650-20 обеспечивается оснащением системы водоснабжения подвижного состава установками обеззараживания воды (УОВ). УОВ должна обеспечивать непрерывную рециркуляцию воды в накопительном баке транспортного средства, забирая воду из бака, обеззараживая ее и возвращая обеззараженную воду обратно в бак или в систему потребления воды.

УОВ должна обеспечивать эффективность обеззараживания, определяемую как выраженное

в процентах отношение числа погибших (инактивированных) за один проход воды через УОВ микроорганизмов (общее микробное число) к их начальному числу в поступающей на УОВ воде, не менее 90%.

Производительность УОВ должна обеспечивать прокачку всей воды из бака через УОВ за время не более 40 минут.

**Рекомендации к вагонам-дефектоскопам,
вагонам-путеизмерителям, рельсосварочным поездам,
восстановительным поездам, пожарным поездам**

4.54. Комплект постельных принадлежностей, предназначенных для работников вагонов-дефектоскопов, вагонов-путеизмерителей, рельсосварочных поездов, восстановительных поездов, пожарных поездов рекомендуется формировать из: наволочки, полотенца, пододеяльника и простыни (или 2 простыней), выдаваемых с учетом их замены работникам не реже 1 раз в 7 календарных дней.

Стирку постельных принадлежностей и мягкого инвентаря рекомендуется проводить централизованно в прачечной предприятия или по договору со специализированной организацией.

4.55. Для организации быта работающих рекомендуется организация следующих служебно-бытовых помещений: салона для отдыха и приема пищи; кухни; купе проводника; спальных купе с количеством мест по числу членов бригады; санузла; душевой; помещения для хранения спецодежды и средств индивидуальной защиты (СИЗ), помещения для сушки спецодежды (с сушилкой).

Для уборочного инвентаря рекомендуется применять следующую маркировку:

- уборочный инвентарь для туалетов;
- уборочный инвентарь для пола;
- уборочный инвентарь для поверхностей.

Для уборочного инвентаря, используемого в туалетах, рекомендуется применять сигнальную маркировку.

4.56. Хозяйствующий субъект, осуществляющие водоснабжение и эксплуатацию систем водоснабжения, рекомендуется осуществлять производственный контроль по программе производственного контроля качества питьевой и горячей воды.

Рекомендации к помещениям железнодорожных вокзалов

4.57. Требования по соблюдению нормативных параметров микроклимата в зоне пребывания пассажиров в помещениях железнодорожных вокзалов, обеспечиваются исправностью систем вентиляции, кондиционирования (при наличии), отопления.

4.58. Требования по соблюдению нормативных параметров искусственной освещенности

наземных и подземных помещений вокзала, обеспечиваются исправностью и наличием элементов системы освещения.

4.59. Очистка и дезинфекция системы вентиляции и кондиционирования воздуха осуществляется в рамках производственного контроля:

- в плановом порядке - согласно плану, определенному хозяйствующим субъектом;
- во внеплановом порядке - при выявлении несоответствия воздуха критериям, установленным санитарным законодательством.

4.60. Хозяйствующему субъекту рекомендуется при эксплуатации на железнодорожных вокзалах в помещениях по уходу за ребенком, а также в помещениях, предназначенных для отдыха пассажиров, поддерживать нормативные параметры микроклимата и освещенности, параметры воздушной среды, установленные требованиями настоящих правил.

Рекомендуется поддерживать целостность (без дефектов и повреждений) стен, потолков и полов помещений, не допускать наличие следов протеканий и признаков поражений грибком, применять отделку стен и потолков, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Туалетные комнаты оборудуются умывальниками и туалетными кабинами с дверями (в мужских - устанавливаются писсуары, оборудованные перегородками).

Туалетные кабины оснащаются мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах. Умывальные раковины обеспечиваются мылом, электро- или бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора. Уборка в помещениях по уходу за ребенком, а также в помещениях, предназначенных для отдыха пассажиров, в туалетных помещениях осуществляется по графику в сроки и в объемах, определенных хозяйствующим субъектом.

Химчистка и дезинфекция постельных принадлежностей проводится согласно плану, определенному хозяйствующим субъектом.

Игрушки, используемые в помещении по уходу за ребенком, подвергаются мытью и дезинфекции после каждого применения в промаркированной емкости с дальнейшим споласкиванием под проточной водой и сушкой.

Работникам, привлекаемым к работе в помещениях по уходу за ребенком, а также в помещениях, предназначенных для отдыха пассажиров, рекомендуется соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

4.61. Уборка внутренних помещений железнодорожных вокзалов и прилегающей территории проводится согласно графику, определенному хозяйствующим субъектом. Графиком

устанавливаются виды, объемы, кратность и порядок проведения уборок по каждому типу помещений. Уборка осуществляется в постоянном режиме с учетом режима работы объектов, расположенных на вокзале, и пассажиропотока с применением моющих и дезинфицирующих средств. Применяемый уборочный инвентарь маркируется в соответствии с назначением. Использование и хранение уборочного инвентаря осуществляется в соответствии с маркировкой.

Оценка эффективности проводимых мероприятий по дезинфекции и дегельминтизации осуществляется в рамках производственного контроля.

4.62. Для сбора твердых коммунальных отходов на территории вокзала оборудуется площадка с емкостями (баки и (или) контейнеры, или иное), имеющая водонепроницаемое покрытие и наклон для отведения талых и дождевых сточных вод в ливневую канализацию.

Территория площадки содержится в чистоте, обеспечивается подъездным путем, а также ограждением, обеспечивающим предупреждение распространения отходов за пределы контейнерной площадки. Для мытья и дезинфекции урн выделяется место с подводкой холодной и горячей воды с отводом в канализацию. Очистка урн, предназначенных для сбора твердых коммунальных отходов, проводится по мере их заполнения, но не реже 1 раза в день, мойка урн - не реже 1 раза в месяц при температуре окружающего воздуха выше 10 °С.

Посадочные перроны, платформы железнодорожных вокзалов и остановочных пунктов содержатся в чистоте и иметь урны для сбора мусора. Количество устанавливаемых урн и их размещение зависит от уровня пассажиропотока, очистка урн от мусора проводится по мере их заполнения.

Рекомендуется поддерживать поверхности платформ, переходных мостов, лестничных проемов ровными, без выбоин, не допускающими травматизма пассажиров и скопления воды, а покрытия - обладающие противоскользящими свойствами. При наличии гололеда удаляется снег с перрона (посадочных платформ) и передается по средствам звуковой информации соответствующее предупреждение.

4.63. Хозяйствующие субъекты, осуществляющие водоснабжение и эксплуатацию систем водоснабжения, осуществляют производственный контроль по программе производственного контроля качества питьевой и горячей воды.

4.64. Выполнение п. 4.7.3 СП 2.5.3650-20 обеспечивается оснащением системы вентиляции и/или кондиционирования установками обеззараживания воздуха (УОВ). УОВ могут устанавливаться в вентиляционных каналах рециркуляционного воздуха, в приточных каналах или в кондиционерах.

В случае, если обеззараживанию подвергается рециркулирующий или смешанный воздух, УОВ должна обеспечивать бактерицидную эффективность обеззараживания за один проход воздушной среды через УОВ не менее 95%.

В случае, если в УОВ применяются бактерицидные лампы, предпочтение отдается безозоновым лампам, содержащим ртуть в связанном состоянии (амальгамы).

4.65. Выполнение п. 4.7.5 СП 2.5.3650-20 обеспечивается:

- оснащением эскалаторов установками обеззараживания поверхностей поручней (УОПП) физическими методами.

В случае, если в УОВ применяются бактерицидные лампы, предпочтение отдается безозоновым лампам, содержащим ртуть в связанном состоянии (амальгамы).

- проведением не менее 2 раз в течение дня влажной уборки поручней с применением дезинфицирующих средств. При этом дезинфицирующие средства в необходимом количестве рекомендуется равномерно наноситься на поверхности поручней и выдерживаться в течение времени обработки (экспозиции), обеспечивающей обеззараживание биологических агентов бактерицидной, вирулицидной, фунгицидной и паразитарной природы с эффективностью не менее 99,99%.

На время обработки эскалатор должен быть выведен из эксплуатации.

**Рекомендации к производственным помещениям, в которых
осуществляется экипировка и подготовка в рейс вагонов
локомотивной тяги**

4.66. Промывка и дезинфекция в плановом порядке системы водоснабжения вагонов и вагонов-ресторанов в пунктах экипировки и подготовки в рейс проводится ежегодно при подготовке к летним (в апреле, мае) и зимним (в октябре, ноябре) перевозкам, а также после деповского и капитального ремонта. Промывка и дезинфекция системы водоснабжения парков экипировки проводится по графику в рамках производственного контроля и вне графика - при выявлении несоответствия воды критериям, установленным требованиями к объектам окружающей среды.

4.67. Хозяйствующий субъект обеспечивает хранение водозаправочных шлангов в пунктах экипировки и подготовки в рейс вагонов в отапливаемых помещениях в подвешенном состоянии после стекания остатков воды.

Водозаправочные колонки рекомендуется защищать от доступа посторонних лиц, иметь защиту от попадания талых и дождевых вод. Промывка и дезинфекция водозаправочных шлангов в пунктах экипировки и подготовки в рейс проводится по графику в рамках производственного контроля и вне графика - при выявлении несоответствия воды критериям, установленным требованиями к объектам окружающей среды.

Канализация пункта экипировки обеспечивается приемом поверхностных ливневых стоков, сточной воды после наружной обмывки пассажирских составов и внутренней уборки вагонов, промывки мусоросборников.

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

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

системой канализации и мусоросборниками.

Рекомендуется предусмотреть возможность подъезда к вагонам специализированного автотранспорта для очистки вагонов с туалетными системами замкнутого типа, либо установлены стационарные очистные устройства.

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

4.68. В пунктах оборота рекомендуется оборудовать бытовые помещения (душ, туалет, комнату гигиены женщины) на расстоянии не менее 300 метров от места отстоя вагонов.

4.69. В пунктах экипировки и подготовки в рейс вагонов выделяются отдельные кладовые для хранения и выдачи белья, постельных принадлежностей, съемного вагонного оборудования и пищевой продукции. Рекомендуется в данных помещениях соблюдение нормативных параметров микроклимата, освещенности и воздушной среды.

Хранение белья, постельных принадлежностей, съемного вагонного оборудования осуществляется раздельно на полках или стеллажах. Пищевая продукция храниться отдельно, с соблюдением условий и сроков хранения. Уборка помещений в пунктах экипировки и подготовки в рейс вагонов проводится с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Работникам пунктов экипировки пассажирских поездов, связанным с коммунально-бытовым обслуживанием населения, хранением и реализацией пищевых продуктов, рекомендуется соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

4.70. Хозяйствующие субъекты, осуществляющие водоснабжение и эксплуатацию систем водоснабжения, осуществляют производственный контроль по программе производственного контроля качества питьевой и горячей воды.

Рекомендации к производственным помещениям депо

4.71. Помещения для приема пищи на территории депо рекомендуется оснастить холодильным и технологическим оборудованием и мебелью для соблюдения условий: хранения продуктов (в т.ч. скоропортящихся), мытья посуды, разогрева пищи, приема пищи.

4.72. Уборку санитарно-гигиенических, санитарно-бытовых помещений рекомендуется проводить:

- не менее 1 раза в день с применением моющих средств;
 - не реже 1 раза в 7 календарных дней с применением дезинфицирующих средств.
-

Кратность уборки с использованием дезинфицирующих средств принимается на предприятии административным документом, с учетом загруженности использования указанных помещений.

4.73. Для уборочного инвентаря рекомендуется применять следующую маркировку:

- уборочный инвентарь для туалетов;
- уборочный инвентарь для пола;
- уборочный инвентарь для поверхностей.

Для уборочного инвентаря, используемого в туалетах, рекомендуется применять сигнальную маркировку.

**Рекомендации к складским помещениям инфраструктуры
железнодорожного транспорта, помещениям грузовых
и сортировочных станций, пунктам комплексной подготовки
крытых вагонов, пунктам промывки, пропарки и дезинфекции
грузового железнодорожного подвижного состава**

4.74. Помещения для сушки специальной одежды рекомендуется размещать рядом с гардеробной.

Данные помещения предлагается оборудовать приточно-вытяжной вентиляцией, вешалками для одежды и решетками для обуви и рукавиц.

Сушка производится при помощи механической приточно-вытяжной вентиляции с подогревом воздуха или иным способом, из расчета продолжительности сушки 12 ч.

Для сушки спецодежды, осуществляемой вне рабочего времени, в помещениях гардеробных рекомендуется устанавливать специальные шкафы.

Кладовые для хранения загрязненной специальной одежды рекомендуется оборудовать приточно-вытяжной вентиляцией.

Помещения для обеспыливания специальной одежды могут располагаться в гардеробных.

Площадь помещений для обеспыливания одежды предлагается принимать из расчета 0,15 м² на один комплект спецодежды, но не менее 4 м².

Обеспыливание может производиться с использованием любого устройства с учетом технологического процесса, в том числе с использованием пылесосов на принципе самообслуживания.

В конструкции шкафов рекомендуется предусмотреть отдельное хранение личной и спецодежды.

Рекомендуется эксплуатировать санитарно-бытовые помещения с отделкой без повреждений,

позволяющей осуществлять влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

4.75. Для поддержания оптимальных параметров микроклимата рекомендуется проводить оценку эффективности принудительной системы приточно-вытяжной вентиляции гардеробной с периодичностью 1 раз в год.

Рекомендуется для хранения спецодежды использовать шкафы, имеющие защитное покрытие, устойчивое к коррозии, уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств.

4.76. Обеспыливание специальной одежды работников рекомендуется проводить при осуществлении всех видов работ, связанных с погрузкой (выгрузкой) пека, ядохимикатов, сильнодействующих ядовитых веществ, минеральных удобрений и пылящих грузов, кислот и щелочей, сырья животного происхождения и иных опасных грузов.

Обезвреживание специальной одежды работников рекомендуется проводить при осуществлении всех видов работ, связанных с погрузкой (выгрузкой) пека, ядохимикатов, сильнодействующих ядовитых веществ, минеральных удобрений, кислот и щелочей, и иных опасных грузов. Способ обезвреживания принимается в зависимости от состава и количества загрязняющего вещества, в соответствии с рекомендациями по применению перевозимых грузов.

Обеззараживание специальной одежды работников рекомендуется проводить при осуществлении всех видов работ, связанных с погрузкой (выгрузкой) сырья животного происхождения.

4.77. Для организации химической чистки, стирки специальной одежды рекомендуется предусматривать график, утвержденный руководителем предприятия.

Рекомендуется стирка спецодежды, не теряющей своих свойств при ее проведении (спецодежда, сшитая из тканей со специальными пропитками и, прежде всего, из льняных, льно-хлопко-лавсановых, шерстяных тканей, а также, предназначенная для защиты от пониженных температур). Куртки и брюки ватные рекомендуется подвергать только химчистке, так как после стирки они теряют свои защитные свойства.

4.78. На предприятиях может предусматриваться централизованная стирка специальной одежды или заключение договора со специализированной организацией.

4.79. Дезинфекцию специальной одежды работников дезинфекционно-промывочного предприятия после проведения обработки вагонов 1 категории рекомендуется проводить не реже 2 раз в месяц.

Проведение указанных работ рекомендуется оформлять локальным актом предприятия.

Рекомендуется дезинфекцию спецодежды проводить перед стиркой и осуществлять средствами и методами, разрешенными в установленном порядке, обеспечивающими гибель патогенных и условно-патогенных микроорганизмов.

Рекомендации к условиям труда на объектах инфраструктуры

железнодорожного транспорта с опасными грузами

4.80. Стирка специальной одежды на объектах инфраструктуры железнодорожного транспорта, при работе с опасными грузами, может проводиться в прачечной, входящей в состав предприятия, или силами специализированной организации.

V. РЕКОМЕНДАЦИИ К ПОДВИЖНОМУ СОСТАВУ МЕТРОПОЛИТЕНА И ОБЪЕКТАМ ИНФРАСТРУКТУРЫ МЕТРОПОЛИТЕНА

5.1. Выполнение [пп. 5.1.4, 5.2.7](#) СП 2.5.3650-20 обеспечивается оснащением системы вентиляции и/или кондиционирования установками обеззараживания воздуха (УОВ). УОВ могут устанавливаться в вентиляционных каналах рециркуляционного воздуха, в приточных каналах или в кондиционерах.

Производительность УОВ по обеззараженному воздуху ($\text{м}^3/\text{час}$) должна более, чем в 20 раз превосходить объем обеззараживаемого помещения (м^3).

Расчет производительности по обеззараженному воздуху нужно производить с учетом эффективности обеззараживания воздуха за один проход через УОВ.

В случае, если в УОВ применяются бактерицидные лампы, предпочтение отдается безозоновым лампам, содержащим ртуть в связанном состоянии (амальгамы).

5.2. Выполнение [пп. 5.3.3, 5.4.7](#) СП 2.5.3650-20 обеспечивается оснащением системы вентиляции и/или кондиционирования установками обеззараживания воздуха (УОВ). УОВ могут устанавливаться в вентиляционных каналах рециркуляционного воздуха, в приточных каналах или в кондиционерах.

В случае, если обеззараживанию подвергается рециркулирующий или смешанный воздух, УОВ должна обеспечивать бактерицидную эффективность обеззараживания за один проход воздушной среды через УОВ не менее 95%.

В случае, если в УОВ применяются бактерицидные лампы, предпочтение отдается безозоновым лампам, содержащим ртуть в связанном состоянии (амальгамы).

5.3. Выполнение [п. 5.3.8](#) СП 2.5.3650-20 оснащением эскалаторов установками обеззараживания поверхностей поручней (УОПП) физическими методами.

В случае, если в УОВ применяются бактерицидные лампы, предпочтение отдается безозоновым лампам, содержащим ртуть в связанном состоянии (амальгамы).

- проведением не менее 2 раз в течение дня влажной уборки поручней с применением дезинфицирующих средств. При этом дезинфицирующие средства в необходимом количестве рекомендуется равномерно наноситься на поверхности поручней и выдерживаться в течение времени обработки (экспозиции), обеспечивающей обеззараживание биологических агентов бактерицидной, вирулицидной, фунгицидной и паразитарной природы с эффективностью не менее 99,99%.

На время обработки эскалатор должен быть выведен из эксплуатации.

5.4. Выполнение требований [таблицы 44](#) СП 2.5.3650-20 по применению ультрафиолетовых облучателей для дезинфекции и дезинвазии салонов вагонов метрополитена обеспечивается равномерным размещением в салоне вагона переносных бактерицидных облучателей открытого типа, закрепленных на время обработки на поручнях вагонов.

Для обеспечения необходимой эффективности обеззараживания:

- рекомендуемое количество облучателей для обработки одного вагона не менее 8;
- суммарная мощность УФ-излучения облучателей - не менее 600 Вт;
- время обработки - не менее 15 минут.

Рекомендуется использовать бактерицидные облучатели с безозоновыми лампами, содержащими ртуть в связанном состоянии (амальгамы).

Обработка салонов вагонов производится только в отсутствии людей.

5.5. Хозяйствующие субъекты, осуществляющие водоснабжение и эксплуатацию систем водоснабжения, осуществляют производственный контроль по программе производственного контроля качества питьевой и горячей воды.
