

ОРГАНИЗАЦИЯ СОТРУДНИЧЕСТВА ЖЕЛЕЗНЫХ ДОРОГ (ОСЖД)

I издание

Разработано VI Комиссией Комитета ОСЖД
на совещании в Лейпциге с 18-27.03.1968 г.

Дата вступления в силу: 29.08.1972 г.

Примечания:

P

596

ИНСТРУКЦИЯ

об очистке, дезинфекции и дезинсекции
пассажирских, а также изотермических вагонов,
перевозящих скоропортящиеся продукты

Применением настоящей рекомендации должен быть ограничен перенос возбудителей болезней транспортными средствами, обеспечены лучшие условия поездки пассажиров и предотвращена порча продуктов питания во время их перевозки, а также повреждение частей вагонов. Подтверждение о выполнении тщательной очистки, дезинфекции и дезинсекции производящим эти работы управлением позволяет, кроме того, избежать выполнения двойной и многократной работы.

В Инструкции содержатся постановления, обязывающие производить тщательную очистку, дезинфекцию и дезинсекцию пассажирских вагонов и вагонов-холодильников, предназначенных для перевозки скоропортящихся пищевых продуктов в международном сообщении.

1. Сфера действия

Инструкция носит рекомендательный характер для международного сообщения и служит в качестве рекомендации во внутреннем сообщении для следующих видов вагонов:

1.1. Весь железнодорожный подвижной состав для пассажирских перевозок.

1.2. Изотермические вагоны всех видов.

2. Правила очистки, дезинфекции и дезинсекции пассажирских вагонов

В целях достижения максимальной эффективности и для защиты от опасности заражения персонала, занимающегося очисткой, следует стремиться к широкой механизации всех выполняемых работ.

2.1. Очистка, дезинфекция и дезинсекция перед и во время поездки должна производиться (в сфере действия настоящей инструкции) в соответствии с действующими внутренними правилами дорог-членов ОСЖД, причем, указания, содержащиеся в приложении, следует принимать во внимание как рекомендации.

2.2. Независимо от национальных правил перед каждым рейсом следует производить полную дезинфекцию в туалетах и помещениях для умывания.

2.3. Из зараженной зоны вагоны должны выходить только соответствующе обработанными. В случае подозрения или обнаружения инфекционных заболеваний, при которых необходимо производить тщательную дезинфекцию очага инфекции, все вагоны, в которых находился больной, должны быть подвергнуты полной дезинфекции.

В случае невозможности проведения дезинфекции на месте, вагон или вагоны в опечатанном виде должны быть направлены на ближайший дезинфекционный пункт. Из зараженной зоны вагоны должны выходить продезинфицированными. Лишь после этого разрешается дальнейшее использование вагонов.

Точно таким же образом дезинфицируются вагоны, прибывающие из зараженных районов.

2.4. Дезинфекция пассажирских вагонов

2.4.1. Дезинфекцию унитазов, крышек, выводных труб, а также тележек следует тщательно производить с применением дезинфекционных средств.

Механическая дезинфекция унитазов, выводных труб, а также загрязненных частей тележек, находящихся около выводных труб, производится горячим паром. Если нет возможности применять пар для дезинфекции, допускается механическая дезинфекция унитазов, спускных труб и тележек с применением высокоэффективных химических дезинфекционных средств.

2.4.2. Дезинфекцию следует начинать от выходных дверей. Рабочий процесс распространяется далее на весь вагон. При этом необходимо продезинфицировать все внутренние помещения вагона, включая такое оборудование, как, туалет и помещение для умывания. Процесс дезинфекции следует закончить на другом конце вагона.

2.4.3. Инвентарь для уборки, использованный для чистки и дезинфекции уборных, нельзя употреблять для чистки и дезинфекции других частей вагонов.

2.4.4. Дезинфекция остальных частей вагонов (купе, коридора и т.д.) производится только по прямому указанию компетентных органов санитарной службы способом и средствами, предусмотренными для дезинфекции очагов заболевания.

2.5. Дезинсекция пассажирских вагонов

2.5.1. Дезинсекция производится систематически в зависимости от сезона года к применяемого дезинфекционного средства.

2.5.2. Дезинсекция производится после тщательной очистки вагона.

2.5.3. О произведенной дезинсекции делается отметка в дезинсекционной карточке.

2.5.4. Персонал, выполняющий дезинсекцию, должен происходить специальную подготовку. Ему предоставляются соответствующие защитные средства. При зачислении на работу персонала необходимо производить полный медицинский осмотр, который затем ежегодно повторяется.

2.5.5. В случае обнаружения в вагонах насекомых- паразитов следует принять меры по дезинфекции независимо от наступления срока, в который обычно проводится дезинсекция.

3. Вагоны - холодильники

3.1. Все работники, производящие очистку вагонов-холодильников, должны подвергаться периодическому медицинскому осмотру (включая лабораторные анализы) и не должны быть переносчиками возбудителей инфекционных заболеваний.

3.2. Применяемые вагоны-холодильники должны быть очищены после каждой разгрузки и затем дезинфицированы. Вода, применяемая для очистки и дезинфекции, должна иметь качества питьевой воды.

3.3. Перед очисткой вагона необходимо удалить из него лед. Запрещается повторное использование естественного льда. В необходимых случаях разрешается повторное использование искусственного льда, предварительно обдав его горячей водой.

3.4. После очистки следует произвести дезинфекцию. Перед этим ответственное за это лицо должно убедиться в том, что очистка вагона произведена надлежащим образом. В грузовом помещении не должно быть остатков жира, крови, мяса, а также других продуктов или грязи.

В противном случае операция очистки вновь повторяется.

3.4.1. После дезинфекции вагоны пломбируются и снабжаются предусмотренной для этого наклейкой, где указывается, что вагон был подвергнут дезинфекции согласно инструкции ОСЖД.

4. Подтверждение проведения дезинфекции вагонов-холодильников

Для удостоверения о проведении дезинфекции вагонов-холодильников рекомендуется наклейка формата А6 (10 x 17 см). В верхней трети этой наклейки печатается на русском и немецком языках большим жирным шрифтом:

ДЕЗИНФИЦИРОВАН.

В середине наклейки печатается на языке соответствующей страны:

Дезинфицирован по инструкции ОСЖД.

В нижней трети ставится дата проведения дезинфекции, место мойки вагона и подпись дезинфектора или другого ответственного лица. Это удостоверение - наклейка должна быть наклеена в месте для наклеек порожнего вагона-холодильника.

5. Ответственность

5.1. За надлежащее проведение установленных в этой Инструкции мер несет ответственность соответствующая дорога. Контроль за проведением дезинфекции и дезинсекции должен осуществляться компетентным лицом.

5.2. Контроль за эффективностью мер, установленных в этой Инструкции, вменяется в обязанность железнодорожных медицинских служб дорог-членов ОСЖД. Рекомендуется применять методы, указанные в пункте 4 (приложение).

Приложение 1 к Инструкции

1. Рекомендации по дезинсекции пассажирских вагонов

1.1. Дезинсекция производится на станциях формирования поездов с помощью установки сжатого воздуха и влажного и газового методов дезинсекции.

1.2. Дезинсекция производится путем распыления аэрозоли при закрытых окнах и дверях и влажного и газового методов дезинсекции.

1.3. Применяемое средство для дезинсекции должно быть утверждено соответствующим министерством здравоохранения.

1.4. При установлении устойчивости насекомых в отношении применяемых инсектицидов данное средство должно быть заменено другим.

2. Рекомендации по очистке вагонов-ледников

2.1. Предварительная очистка: все внутренние части вагона должны быть тщательно очищены скребком со щетками и промыты теплой водой при температуре 40°C под давлением 3-5 атм., если не будут применены механические средства, утвержденные службой здравоохранения железных дорог. В горячую воду следует добавить очищающее средство.

2.2. Окончательная очистка: после выполнения вышеупомянутого процесса все грузовое помещение следует промыть горячей водой при температуре также 40°C и под давлением 3-5 атм.

2.3. Затем проводится достаточное проветривание и просушка.

2.4. После просушки поверхность вагона (вместе со всеми устройствами: крюки, подпорки, решетки, вентиляторы, карманы для льда и т.п.) опрыскиваются надлежащим дезинфицирующим препаратом. Персонал, производящий дезинфекцию, должен перед входом в вагон продезинфицировать свою обувь.

Приложение 2 к Инструкции

1. Требования, предъявляемые к дезинфицирующим веществам и средствам дезинфекции и их метод применения для различных типов вагонов

1.1. Дезинфекционные и дезинсекционные вещества, применяемые в пассажирских или в специальных вагонах, предназначенных для перевозки скоропортящихся грузов, должны быть активными в слабых растворах, при различной внешней температуре и должны иметь широкий спектр. Они не должны быть вредными или раздражающими для пассажиров и не должны снижать качество товаров или повреждать вагон.

1.2. Дезинфицирующие средства или препараты для дезинсекции, подлежащие внедрению на отдельных дорогах-членах ОСЖД, должны быть одобрены перед внедрением соответствующим компетентным учреждением данной страны. Отдельные дороги должны дополнить настоящие правила необходимой для применения средств технологией (концентрация, заготовка, промывка, охрана здоровья персонала).

2. Методы микробиологического контроля эффективности произведенной дезинфекции

В целях обеспечения эффективной дезинфекции каждая железная дорога-член ОСЖД обязана контролировать эффективность проводимых организационных, технологических и биологических мероприятий по дезинфекции.

2.1. Каждая железная дорога должна контролировать эффективность применяемого технологического процесса на каждой моечной станции (для вагонов) и 4 раза в год при различных метеорологических условиях.

2.2. Метод проверки качества соскребами.

2.2.1. Стерильными гидрофильными тампонами размером 5 x 5 см (имеющим по меньшей мере 3 слоя), намеченными в стерильном антидоте дезинфицирующего вещества, производится смывание в нескольких местах дезинфицируемых поверхностей (пола, потолка, двери, сидений и т.п.) в течение 1 мин. С каждой поверхности или с каждого предмета берется не менее 5 проб.

2.2.2. После взятия пробы тампоны с помощью стерильного пинцета помещаются в селективную питательную среду, которая не тормозит рост *Escherichia Coli* и способствует размножению болезнетворных кишечных грамотрицательных бактерий (соленидовый раствор, питательная Среда по Кауфману).

2.2.3. После 24 часов инкубации при 37⁰С производится пересадка посредством петли на среду Эндо и питательную дезинксиколатную среду Вильсон-Блэр и через 24 часа инкубации при 37⁰С производится подсчет. В случае появления *Escherichia Coli* или при обнаружении болезнетворных грамотрицательных кишечных бактерий дезинфекция рассматривается как недостаточная.

2.3. Качественная проверка (метод бумажных фильтров).

2.3.1. Стерильные, высушенные квадратные бумажные фильтры размером 2 x 2 см подвергаются контаминации посредством контрольных микробов, а именно *Staphylococcus pyrogenes*, *Escherichia Coli B*, *anthracoides* (1 миллиард микробов в 1 миллилитре). Эти бумажные квадратные фильтры применяются перед дезинфекцией на внутренних стенах вагонов-холодильников.

2.3.2. После проведения дезинфекции бумажные фильтры промываются приготовленным элиминационным раствором или водой и вкладываются в мензурки с мясопептонным бульоном.

2.3.3. Одновременно с бумажными фильтрами, которые были дезинфицированы с целью контроля, инкубируются в течение 24 часов при 37⁰С также контаминированные и промытые тем же способом бумажные фильтры, которые мы не подвергали предварительной дезинфекции. При обнаружении помутнения бульона в мензурках с дезинфицированными контрольными организмами, которое объясняется ростом помещенных в мензурках контрольных бактерий, дезинфекцию следует считать неэффективной.

2.4.2. Пробы берутся стерильными гидрофильными тампонами, смоченными в воде, с поверхности вагона в отверстиях первого квадрата шаблона. В каждом отдельном случае соскребывание производится в течение 1 мин. и не менее чем в 5 местах.

2.4.3. Эти тампоны затем промываются в сосуде, содержащем 100 мл дистиллированной водопроводной воды со стерильными шариками.

2.4.4. В дальнейшем таким же методом как и при исследовании воды определяем количество бактерий в 100 мл взболтанной жидкости.

2.4.5. После дезинфекции вагона пробы вагона берутся с соседних мест, т.к. во втором отверстии шаблона таким же образом, как приведено в пунктах 1.1-1.3, но с той разницей, что в дистиллированную воду добавляется элиминиционное вещество, которое нейтрализует действие примененного дезинфицирующего средства.

2.4.6. После определения количества бактерий, проводимого до и после дезинфекции, высчитываем процентное понижение количества бактерий после дезинфекции.

2.4.7. При понижении количества бактерий на 80-90% эффективность дезинфекции оценивается как очень хорошая. При понижении числа бактерий меньше чем на 60%, дезинфекция расценивается как неудовлетворительная.

2.5. Для оценки эффективности дезинфекции надо во всех случаях, кроме количественного метода, применять также один из качественных методов.

3. Биологический контроль эффективности дезинсекции

3.1. Метод со стаканами Барзелиуса применим лишь при изучении различных методов дезинсекции, а не для контроля за результатами ее в производственных условиях.

4. По мере развития новой техники и с появлением новых дезинфекционных, дезинсекционных и очистительных средств могут испытываться новые методы. Полученные результаты должны сообщаться железным дорогам-членам ОСЖД с тем, чтобы обеспечить возможность внесения необходимых изменения в настоящую Инструкцию.