



ПАСТАНОВА

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

« »

2023 г. №

г. Минск

г. Минск

ПРОЕКТ

Об утверждении санитарных норм и правил

На основании части третьей статьи 13 Закона Республики Беларусь от 7 января 2012 г. № 340-З «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», абзаца второго подпункта 8.32 пункта 8 и подпункта 9.1 пункта 9 Положения о Министерстве здравоохранения Республики Беларусь, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 28 октября 2011 г. № 1446, Министерство здравоохранения Республики Беларусь **ПОСТАНОВЛЯЕТ**:

1. Утвердить санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим сельскохозяйственную деятельность» (прилагаются).

2. Признать утратившим силу:

постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 8 февраля 2016 г. № 16 «Об утверждении Санитарных норм и правил «Требования к организациям, осуществляющим сельскохозяйственную деятельность», внесении изменений в постановление Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 31 декабря 1998 г. № 53, признании утратившими силу Санитарных правил и норм № 11-23-94 «Санитарные правила и нормы по ограничению вредного воздействия факторов производственной среды на операторов тракторов и сельскохозяйственных машин» и отдельного структурного элемента постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 6 декабря 2013 г. № 121».

3. Настоящее постановление вступает в силу после его официального опубликования.

Министр

Д.Л.Пиневиц

УТВЕРЖДЕНО
Постановление
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
.2023 №

САНИТАРНЫЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА
«Санитарно-эпидемиологические
требования к организациям,
осуществляющим сельскохозяйственную
деятельность»

ГЛАВА 1
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящие санитарные нормы и правила устанавливают требования к размещению и содержанию производственных, вспомогательных зданий и сооружений, территории, организации технологических процессов, условиям труда работающих в сельскохозяйственных организациях (далее, если не установлено иное, – организации), за исключением объектов промышленности по переработке сельскохозяйственной продукции, продовольственного сырья и производству пищевой продукции.

2. Для целей настоящих санитарных норм и правил используются термины и их определения в значениях, установленных Декретом Президента Республики Беларусь от 23 ноября 2017 г. № 7 «О развитии предпринимательства», Указом Президента Республики Беларусь от 25 августа 2006 г. № 530 «О страховой деятельности», Трудовым кодексом Республики Беларусь, Законами Республики Беларусь от 23 июня 2008 г. № 356-З «Об охране труда» и от 7 января 2012 г. № 340-З «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и иными законодательными актами, а также следующие термины и их определения:

зерносушильный комплекс – подразделение организации, осуществляющее подготовку зерновой массы, ее переработку и хранение;

производственная база – подразделение организации, состоящее из обособленных территорий, участков, отделений, включающих совокупность средств производства;

машинный двор – часть производственной базы в организациях, включающая закрытые помещения, навесы, открытые площадки для хранения сельскохозяйственных машин;

переработка (обработка) пищевой продукции, продовольственного сырья – тепловая обработка (кроме замораживания и охлаждения), копчение, консервирование, созревание, сквашивание, посол, сушка,

маринование, концентрирование, экстракция, экструзия или сочетание этих процессов;

производственная зона организации – территория организации, предназначенная для размещения производственных, вспомогательных, административных зданий, сооружений и складов;

ремонтно-механические мастерские – обособленные механические мастерские, оснащенные соответствующим производственным оборудованием и инструментами, осуществляющие техническое обслуживание и ремонт в организации;

сельскохозяйственная организация – юридическое лицо, основным видом деятельности которого является выращивание (производство или производство и переработка) сельскохозяйственной продукции;

сельскохозяйственная продукция – сырье и продукция растениеводства и животноводства, включая пчеловодство, в том числе продукты, полученные посредством их первичной переработки.

3. Требования настоящих санитарных норм и правил не распространяются на объекты строительства, проектирование, реконструкция и строительство которых начались до вступления в силу настоящих санитарных норм и правил.

4. Настоящие санитарные нормы и правила обязательны для соблюдения государственными органами, иными организациями, физическими лицами, в том числе индивидуальными предпринимателями.

5. Условия труда работающих, объекты производственной инфраструктуры, а также работы и услуги, представляющие потенциальную опасность для жизни и здоровья населения, осуществляемые на этих объектах, подлежат государственной санитарно-гигиенической экспертизе в порядке, установленном законодательством.

6. Государственный санитарный надзор за соблюдением требований настоящих санитарных норм и правил осуществляется в соответствии с законодательством.

7. Ответственность за нарушение и (или) невыполнение настоящих санитарных норм и правил устанавливается в соответствии с законодательством.

ГЛАВА 2 ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ, АДМИНИСТРАТИВНЫХ, ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ ЗДАНИЙ И СООРУЖЕНИЙ, ТЕРРИТОРИИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ

8. При эксплуатации производственных зданий организации должна быть обеспечена изоляция:

участков для пультового управления технологическими процессами

с постоянными рабочими местами;

участков загрузки сырья, кормов;

участков выгрузки готовой продукции;

складов сырья, кормов и готовой продукции;

вентиляционных помещений и камер.

9. Стены, потолки производственных, вспомогательных и санитарно-бытовых помещений производственных объектов организаций должны иметь гладкую без дефектов поверхность, а также отделку из водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, устойчивых к коррозии, подвергающихся дезинфекции (при необходимости ее проведения), поддерживаться в исправном состоянии.

10. Полы производственных, вспомогательных и санитарно-бытовых помещений должны быть без перепадов, выбоин и неровностей, твердыми, ровными, выполнены из влагостойких, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, легко подвергающихся санитарной обработке, дезинфекции и иметь уклон к канализационным трапам при их наличии, поддерживаться в исправном состоянии. Скопление влаги на полу не допускается.

11. В производственных, вспомогательных зданиях и сооружениях организации должен обеспечиваться доступ к элементам строительных конструкций, производственному оборудованию, осветительным приборам и арматуре, остеклению для их эффективной и регулярной очистки и уборки.

12. Не допускается проведение ремонта производственных помещений и технологического оборудования во время их эксплуатации.

13. У входов в производственные, административные и вспомогательные здания организации должны быть установлены урны для сбора мусора, которые должны своевременно очищаться.

14. Сбор и хранение отходов производства должны быть организованы в соответствии с требованиями законодательства.

15. В производственных зданиях и сооружениях независимо от наличия вредных выделений и местных вытяжных вентиляционных установок должны быть предусмотрены механизмы для открытия окон и светоаэрационных фонарей.

16. Вентиляционные системы должны включаться при осуществлении технологического процесса.

17. В производственных, санитарно-бытовых, вспомогательных зданиях и сооружениях должна быть оборудована система отопления. Отопительные приборы должны содержаться в чистоте.

18. В холодный период года в производственных помещениях должны проводиться мероприятия для предотвращения проникновения холодного воздуха.

ГЛАВА 3

ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ТРУДА РАБОТАЮЩИХ И ОРГАНИЗАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ

19. Для обеспечения оптимальных и допустимых условий труда на рабочих местах производственных объектов размещение технологического оборудования, организация технологических процессов, режимов труда и отдыха должны соответствовать требованиям законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

20. Организация работы на участках с технологическими процессами, при которых используются химические вещества с установленной канцерогенной опасностью для человека, должна обеспечивать максимальное ограничение контакта работающих с канцерогенами.

21. При осуществлении технологических процессов, связанных с возможностью попадания вредных химических веществ на кожу и слизистые, на рабочих местах должна быть обеспечена возможность обильного промывания кожи и слизистых проточной водой.

22. Рабочие места в производственных помещениях, где выполняются работы с кислотами и (или) щелочами, должны быть обеспечены нейтрализующими веществами.

23. Участки и помещения для хранения дезинфицирующих средств и приготовления дезинфицирующих растворов должны быть оборудованы местной вытяжной вентиляцией.

24. Температура поверхностей нагретого производственного оборудования и коммуникаций, с которыми возможен контакт работающих, не должна быть более 45 °С.

25. Рабочие места и используемое оборудование должны соответствовать требованиям эргономики.

26. Наниматель несет ответственность за своевременное обеспечение работающих средствами индивидуальной защиты (далее – СИЗ) и осуществление контроля за их применением.

27. СИЗ должны соответствовать характеру производственной деятельности, обеспечивать необходимую степень защиты и находиться в исправном состоянии.

28. Выход в одежде специальной защитной за пределы производственных помещений (участков), предназначенных для технического обслуживания и ремонта сельскохозяйственных машин, использованных для работы со средствами защиты растений, минеральными удобрениями и агрохимикатами, не допускается. Одежда

специальная защитная после проведения указанных работ подлежит обезвреживанию по окончании рабочей смены.

29. Все работы по проведению санации и дезинфекции животных должны проводиться с обязательным использованием одежды специальной защитной, специальной обуви и СИЗ органов дыхания, кожи и глаз.

ГЛАВА 5

ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ РАБОТАЮЩИХ, САНИТАРНО-БЫТОВОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ РАБОТАЮЩИХ, СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ САНИТАРНО-БЫТОВЫХ ПОМЕЩЕНИЙ

30. Санитарно-бытовые помещения, предназначенные для обеспечения личной гигиены работающих, должны быть оборудованы устройствами питьевого водоснабжения, водопроводом, канализацией и отоплением.

31. В составе санитарно-бытовых помещений должны быть предусмотрены: гардеробные, душевые, преддушевые, умывальные, уборные, помещения для обогрева или охлаждения, помещения обработки, хранения и выдачи одежды специальной защитной, а также, при обосновании, другие дополнительные помещения санитарно-бытового назначения в зависимости от группы производственных процессов.

32. Гардеробные для переодевания и хранения уличной, домашней одежды и одежды специальной защитной, санузлы, душевые, умывальные оборудуются отдельно для мужчин и женщин. Для предприятий, цехов, участков, площадок и иных обособленных объектов с численностью до 15 работающих на объекте допускаются совмещенные гардеробные, санузлы, душевые, умывальные.

33. Количество мест в гардеробных для хранения одежды специальной защитной, независимо от способа хранения, должно соответствовать количеству работающих в наибольшей смене, занятых на работах, сопровождающихся загрязнением одежды и тела.

34. Умывальные размещаются в помещениях, смежных с гардеробными, или в гардеробных, в специально отведенных местах.

35. Горячее питание работающих на производственных объектах должно быть организовано путем работы объекта общественного питания и (или) оборудования помещений для приема пищи.

36. Комната приема пищи оборудуется умывальником с подводкой горячей и холодной воды, нагревательными устройствами, холодильником, посудой, мебелью. При количестве работающих в

наиболее многочисленной смене до 10 человек допускается совмещение мест приема пищи с гардеробным помещением.

37. Работающие с разъездным характером труда и работающие на необустроенных производственных объектах должны быть обеспечены горячим питанием путем доставки работающих к объектам общественного питания и (или) организации мест для приема пищи в непосредственной близости от рабочих мест.

38. При работе с веществами, входящими в перечень вредных веществ, при работе с которыми в профилактических целях показано употребление молока или равноценных пищевых продуктов, наниматель должен организовать обеспечение работающих молоком или равноценными пищевыми продуктами в соответствии с требованиями законодательства.

39. Работодатель должен организовать обеспечение работающих лечебно-профилактическим питанием в соответствии с требованиями законодательства.

40. Структурные элементы установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров) должны проходить регулярную очистку и техническое обслуживание в соответствии с рекомендациями поставщика (производителя).

41. При организации питьевого режима работающих с использованием упакованной питьевой воды и (или) установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров) и (или) питьевой воды из централизованной системы питьевого водоснабжения должна использоваться одноразовая посуда.

42. При работе на открытом воздухе для работающих должны быть предусмотрены профилактические мероприятия, включающие организацию режимов труда и отдыха, создание помещений для отдыха, обогрева и охлаждения.

43. Расстояние от рабочих мест до помещений для обогрева работающих должно быть не более 150 м. В помещении для обогрева работающих устанавливаются мебель для временного отдыха, шкафы для верхней одежды, приспособление для просушки мокрой одежды.

44. В гардеробных помещениях хранение уличной, домашней одежды и одежды специальной защитной должно быть организовано отдельно.

45. Оборудованные на производственном объекте душевые должны обеспечиваться кабинами с подводкой холодной и горячей воды.

46. Душевые должны быть обеспечены вешалками для одежды, полочками для банных принадлежностей, резиновыми либо пластиковыми ковриками. Использование в душевых деревянных трапов и решеток не допускается.

47. Резиновые коврики должны ежемесячно подвергаться дезинфекции.

48. Производственные объекты должны быть оборудованы туалетами для работающих. В туалетах должны быть созданы условия для соблюдения личной гигиены.

49. При отсутствии централизованной системы водоотведения объекты должны быть оборудованы надворными туалетами с водонепроницаемым выгребом или биотуалетами, которые должны находиться на расстоянии не менее 20 метров от производственных помещений объекта.

50. Санитарно-бытовые помещения и их оборудование, санитарно-технические приборы должны находиться в исправном состоянии и содержаться в чистоте.

51. В санитарно-бытовых помещениях после каждой смены работающих должна производиться влажная уборка с применением по мере необходимости моющих и дезинфицирующих средств и проветривание.

52. Уборочный инвентарь, используемый для уборки помещений, маркируется в зависимости от назначения помещений и видов работ.

Уборочный инвентарь после использования должен промываться горячей водой с моющими средствами и просушиваться.

Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов должен иметь сигнальную маркировку и храниться отдельно от другого уборочного инвентаря в санитарных узлах или специально отведенных местах.

Хранение санитарном узле в открытом виде уборочного инвентаря, предназначенного для его уборки, не допускается.

53. При хранении и использовании дезинфицирующих средств (приготовленных растворов дезинфицирующих средств) должны соблюдаться условия их хранения (реализации) и сроки годности, установленные производителем.

Приготовленные растворы дезинфицирующих средств должны храниться в закрытых емкостях, быть промаркированы с указанием наименования дезинфицирующего средства, его концентрации и даты приготовления раствора.

54. Использование санитарно-бытовых помещений производственного объекта не по назначению не допускается.

ГЛАВА 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИЯМ ЖИВОТНОВОДСТВА

55. Выбор и организация технологических процессов выращивания и содержания животных, заготовки, приготовления и

раздачи кормов в организациях животноводства должны обеспечивать максимальную механизацию и автоматизацию производства.

56. Растаривание сыпучих компонентов кормовых смесей должно производиться во время выгрузки с транспортных средств и направляться на хранение в рассыпном виде по закрытым коммуникациям. Площадка растаривания в организации животноводства должна быть оборудована местной вытяжной вентиляцией, а люки засыпки зарешечены.

57. Линия обработки пищевых отходов в кормоцехах организации животноводства должна устанавливаться в изолированном производственном помещении. Производственное оборудование, предназначенное для транспортировки и обработки пищевых отходов, должно ежедневно очищаться от остатков корма и дезинфицироваться.

58. Работы с белковыми, химическими компонентами-добавками должны проводиться при работе местной вытяжной вентиляции с использованием необходимых СИЗ.

59. Уборка навоза и подстилки должна быть механизирована, полы производственных помещений при осуществлении уборки влажным способом должны быть оборудованы решетками.

60. Площадки организаций животноводства и площадки у навозохранилищ, предусмотренные для погрузки и выгрузки навоза, должны:

иметь твердое покрытие;

быть оборудованы жижеборниками;

своевременно убираться.

61. В период технологического перерыва между циклами содержания животных должна производиться санация производственных помещений, включающая:

тщательную механическую и гидроочистку всех внутренних поверхностей производственных помещений, находящегося в них производственного оборудования, канализационных и вентиляционных каналов от загрязнений;

профилактическую дезинфекцию производственных помещений и производственного оборудования;

при необходимости дезинсекцию, дератизацию;

очистку и дезинфекцию прилегающих подсобных помещений, кормовых бункеров, отстойников санитарных пропускников.

62. По окончании производственного процесса стены и пол производственных помещений, производственное оборудование и инвентарь убойного цеха и утилизационного отделения должны подвергаться ежедневной очистке, уборке влажным способом и дезинфекции.

63. Работы по применению средств дезинфекции и средств защиты

сельскохозяйственных животных должны быть безопасны и безвредны для работающих, а также максимально механизированы.

64. К обслуживанию больных животных лица моложе восемнадцати лет, беременные и кормящие женщины не допускаются.

ГЛАВА 6 ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИЯМ ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ЛЬНА

65. Удаление отходов из-под производственного оборудования и их транспортировка должны производиться механизированным способом.

66. Производственное оборудование (подающий транспортер, машина для размотки, узлы мяльно-трепальных и куделеприготовительных агрегатов, волокноотделительные машины, пневмосортировочные машины, клеесмеситель, настилочная станция), являющиеся источниками выделения в воздух рабочей зоны вредных веществ, должно быть максимально укрыто, иметь местную вытяжную вентиляцию и другие средства предупреждения пыле- и газообразования.

67. Для устранения неприятного запаха в цехах промышленного приготовления тресты необходимо ежедневно проводить уборку этих цехов с использованием дезодорирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.

68. Технологические вентиляционные отсосы костры не должны совмещаться с местной вытяжной вентиляцией от производственного оборудования.

69. В организациях первичной переработки льна при наличии технического этажа или подвала мяльно-трепальные агрегаты, размещаемые на первом этаже здания, должны устанавливаться на виброгасящие опоры.

70. Склад готовой продукции первичной переработки льна должен быть оборудован естественной или местной вытяжной вентиляцией.

ГЛАВА 7 ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ БАЗАМ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ

71. Сельскохозяйственные машины, направляемые на посты технического обслуживания, должны быть очищены от грязи и вымыты.

72. Участок технического обслуживания и ремонта сельскохозяйственных машин должен быть оборудован осмотровыми канавами, эстакадами или подъемниками. При выполнении работ вне участка технического обслуживания и ремонта работающие должны

обеспечиваться лежаками.

73. Стены осмотровых канав должны быть облицованы или окрашены материалами, стойкими к воздействию влаги и масел и оборудованы нишами для размещения светильников и запчастей.

74. Полы осмотровых канав должны иметь уклоны в сторону трапа или приемного колодца.

75. Снятие с сельскохозяйственных машин и перемещение крупногабаритных деталей должно производиться при помощи подъемно-транспортных механизмов.

76. В отделениях по ремонту топливной аппаратуры, ремонту и зарядке аккумуляторов, моечном отделении полы должны быть выполнены из материалов, устойчивых к воздействию влаги, кислот, щелочей и масел, а в ремонтно-механических мастерских должны быть стойкими к механическому воздействию.

77. Мойка агрегатов и деталей сельскохозяйственных машин должна производиться на специально оборудованных местах (отделениях, участках, постах), оборудованных установками, ваннами для промывки деталей, имеющих плотно закрывающиеся крышки с оборудованной местной вытяжной вентиляцией.

78. Приготовление, хранение электролитов должно проводиться в специально выделенном производственном помещении, имеющем механическую приточно-вытяжную вентиляцию.

79. Пайка радиаторов, топливных баков и других крупных деталей должна проводиться на специальных подставках (стендах), оборудованных поддонами для стекания припоя и местной вытяжной вентиляцией.

80. Для предупреждения загрязнения воздушной среды производственных помещений вредными химическими веществами расходуемый припой должен храниться в специальных металлических ящиках.

81. Производственные помещения для проведения вулканизационных работ должны быть оборудованы механической приточно-вытяжной вентиляцией. От станков шероховки, вулканизации должна быть оборудована местная вытяжная вентиляция.

82. Покраска крупногабаритных элементов должна производиться в покрасочной камере, оборудованной механической приточно-вытяжной вентиляцией, а малогабаритных элементов или отдельных деталей – в зоне действия местной вытяжной вентиляции.

83. Приготовление и разлив красок должны проводиться в изолированном производственном помещении при работе местной вытяжной вентиляции либо на открытом воздухе.

84. Сушка крупногабаритных изделий после окраски должна

проводиться вне производственных помещений в специальных камерах или на открытых площадках.

85. Режущие части торцевальных пил, круглопильных, шлифовальных станков должны быть укрыты шумозащитными кожухами. Удаляемый из-под укрытия воздух перед выбросом в атмосферу должен подвергаться очистке.

86. Изготовление консервационных материалов на участке длительного хранения сельскохозяйственных машин, в ремонтно-механических мастерских должно производиться в отдельном производственном помещении. В производственном помещении должна быть оборудована механическая приточно-вытяжная вентиляция, от ванны или от машины по приготовлению консервационного материала – местная вытяжная вентиляция.

ГЛАВА 8

ТРЕБОВАНИЯ К ЗЕРНОСУШИЛЬНЫМ КОМПЛЕКСАМ

87. В производственных и вспомогательных помещениях зерносушильных комплексов должна предусматриваться естественная, механическая или смешанная приточно-вытяжная вентиляция.

88. Все силоса и бункеры должны оборудоваться местными вытяжными вентиляционными установками, бункеры для сбора и временного хранения пыли – отдельной вентиляционной вытяжной установкой.

89. Поверхности стен силосов и бункеров должны быть гладкими, без шероховатостей и доступными для очистки.

90. При бестарной выгрузке и погрузке продукции и отходов должны предусматриваться устройства, предупреждающие запыление воздушной среды производственных помещений и территории зерносушильных комплексов.

91. Протравливание семян должно проводиться в соответствии с санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к условиям перевозки и хранения средств защиты растений, агрохимикатов и минеральных удобрений.

92. Очистка зерна механизированным способом должна производиться в отдельных производственных помещениях с применением пылеуловителей. Проведение указанных работ в складах хранения зерна не допускается.

93. Производственные помещения зерносушильных комплексов, предназначенные для заполнения зерном мешков и пакетов, должны быть оборудованы механической приточно-вытяжной вентиляцией.

94. Транспортные средства, используемые на территории

зерносушильных комплексов, ежедневно после работы должны очищаться и промываться, а при работе с зерном, зараженным вредителями, подвергаться дезинфекции.

95. Зерно, зараженное вредителями, и продукты его переработки должны храниться в изолированном производственном помещении.

96. В производственных помещениях, других помещениях, а также на территории зерносушильных комплексов должны проводиться дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные мероприятия в соответствии с законодательством.

97. Уборка производственных помещений зерносушильного комплекса должна проводиться влажным способом.

98. Хранение на территории зерносушильных комплексов отходов производства открытым способом не допускается.

ГЛАВА 9 ТРЕБОВАНИЯ К ЭКСПЛУАТАЦИИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ МАШИН

99. Конструкция и расположение узлов, агрегатов и механизмов сельскохозяйственных машин должны обеспечивать безопасный и удобный доступ к ним при монтаже, эксплуатации, техническом обслуживании и ремонте.

100. Потенциально опасные узлы и агрегаты сельскохозяйственных машин должны укрываться кожухами, защитными решетками.

101. Конструкция сельскохозяйственных машин должна исключать возможность загрязнения кожных покровов технологическими жидкостями в процессе управления.

102. Кабины сельскохозяйственных машин (далее – кабина) должны соответствовать следующим требованиям:

конструкция и внутренние габариты кабины должны обеспечивать рациональное расположение и организацию индивидуального или коллективного рабочего места, защиту работающих от неблагоприятных метеорологических условий, пыли, отработанных газов, химических веществ, шума и вибрации;

должны быть оборудованы эффективными вентиляционными системами и системами отопления. Вентиляционные системы в кабине должны обеспечивать регулировку направления и скорости движения воздуха, которая не должна превышать 0,5 м/сек.;

в теплый период года температура воздуха в кабине при наличии кондиционеров не должна превышать для всех зон 28 °С при относительной влажности 40 - 60%;

в холодный период года температура воздуха в кабине должна быть

не ниже плюс 14 °С;

должны снабжаться термосами для питьевой воды, устройствами для подвешивания верхней одежды;

покрытие сидений, спинки, подлокотников должно быть прочным, мягким, легко поддающимся чистке. Синтетическое покрытие и набивка сидений не должны выделять токсических веществ в воздух рабочей зоны или загрязнять кожные покровы при всех условиях эксплуатации. Не допускается эксплуатация сельскохозяйственных машин с отсутствующим покрытием и набивкой сиденья.