



ДЕРЖАВНІ БУДІВЕЛЬНІ НОРМИ УКРАЇНИ

Будинки і споруди

БУДІВЛІ І СПОРУДИ ДЛЯ ЗБЕРІГАННЯ І ПЕРЕРОБКИ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ

ДБН В.2.2-12-2003

Видання офіційне

Державний комітет України з будівництва та архітектури
Київ 2004

РОЗРОБЛЕНІ:

Об'єднанням "УкрНДІагропроект"
Мінагрополітики України (Омельченко
О.Ф., канд. екон. наук - керівник
розробки:

Замський-Чертков Ю.Л. - відповідальний виконавець;
Смірнов О.П., канд. техн. наук;
Кошиць Ю.1., канд. техн. наук;
Кравченко Л.О. інж.;
Мамалига В.В., інж.)

За участю:

Інституту медицини праці АМНУ
(Чебанова О.В., канд. мед. наук)

Національної академії образотворчого мистецтва та
архітектури Міністерства культури та мистецтв
України (Трофимович Н.В., канд. техн. наук, доц.)

**ВНЕСЕНІ ТА ПІДГОТОВЛЕНІ ДО
ЗАТВЕРДЖЕННЯ:**

Управлінням промисловості забудови, будівництва у
складних інженерно-геологічних умовах та ЧАЕС
(Перекута Г.О.)

ЗАТВЕРДЖЕНІ

Наказом Держбуду України від
30 жовтня 2003 р. № 178 і
введені в дію з 1 квітня 2004 р.

Право власності на цей документ належить державі. Відтворювати, тиражувати і розповсюджувати цей документ повністю чи частково на будь-яких носіях інформації без офіційного дозволу Державного комітету України з будівництва та архітектури заборонено. Стосовно врегулювання прав власності звертатись до Державного комітету України з будівництва та архітектури

ДЕРЖАВНІ БУДІВЕЛЬНІ НОРМИ УКРАЇНИ

Будинки і споруди.

ДБН В.2.2-12-2003

Будівлі і споруди для зберігання
і переробки сільськогосподарської продукції

На заміну СНІП 2.10.02-84

Ці Норми встановлюють вимоги до проектування основних типів будівель і споруд, які призначені для зберігання і переробки сільськогосподарської продукції, і поширюються на нове будівництво, реконструкцію, розширення та технічне переозброєння.

Норми регламентують вимоги до об'ємно-планувальних та конструктивних рішень будинків і споруд, систем водопостачання, каналізації, опалення, вентиляції та електропостачання.

Норми не поширюються на проектування будівель і споруд (камер) для зберігання сільськогосподарської продукції з застосуванням систем охолодження.

Вимоги цих Норм є обов'язковими для підприємств, установ, організацій, що займаються архітектурною діяльністю на території України, а також для громадян, суб'єктів підприємницької діяльності незалежно від форм власності і видів діяльності.

Перелік нормативних документів, на які є посилання в тексті цих Норм, наведений у додатку А.

1 ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

1.1 Норми встановлюють вимоги до проектування будівель і споруд, призначених для зберігання, товарної обробки, переробки зернових, овочевих, коренеплодних, луб'яних та олійних культур.

Номенклатура основних будівель і споруд наведена в додатку Б.

1.2 Категорії приміщень за вибухопожежною і пожежною небезпекою, розміщуваних у будівлях і спорудах для зберігання і переробки сільськогосподарської продукції, слід приймати згідно з ВБН СГІП-46-3 та відповідними нормами технологічного проектування.

1.3 Загальна площа будівлі з умов пожежної безпеки встановлюється згідно зі СНІП 2.09.02.

1.4 Спеціальні технічні споруди (тунелі, галереї, естакади, канали, бункери, площадки, антресолі тощо) слід проектувати згідно зі СНІП 2.09.03.

1.5 Допоміжні приміщення для працюючих у будівлях і спорудах для зберігання і переробки сільськогосподарської продукції слід проектувати згідно зі СНІП 2.09.04.

Перелік санітарно-побутових приміщень в таких будівлях наведено в додатку В.

Для працюючих у будівлях і спорудах, що експлуатуються тільки в теплий період року (на сезонних підприємствах), дозволяється проектувати гардеробні для роздільного зберігання домашнього одягу на вішалках з гачками з розрахунку по два гачки на кожного працюючого у двох найбільш чисельних суміжних змінах і окремого зберігання робочого одягу у відкритих шафах.

1.6 Для розміщення технологічного, енергетичного і санітарно-технічного обладнання, яке дозволяється встановлювати не у приміщенні (за нормами технологічного проектування або згідно з технологічною частиною проекту), слід передбачати спеціальні площадки.

Для розміщення обладнання, яке не може бути встановлене на відкритій площадці і експлуатація якого не потребує підтримання певної плюсової температури і постійної присутності обслуговуючого персоналу, слід передбачати навіси або неопалювані будівлі.

1.7 Первинне миття сировини дозволяється виконувати під навісами за сприятливих кліматичних умов району будівництва.

1.8 Проектування систем автоматичної пожежної сигналізації та установок автоматичного пожежогасіння в будівлях і спорудах для зберігання та переробки сільськогосподарської продукції виконують відповідно до вимог ДБН В.2.5-13

2 ОБ'ЄМНО-ПЛАНУВАЛЬНІ ТА КОНСТРУКТИВНІ РІШЕННЯ

2.1 При плануванні територій підприємств із будівлями і спорудами для зберігання та переробки сільськогосподарської продукції, а також при визначенні протипожежних відстаней від таких об'єктів до інших будівель і споруд слід враховувати вимоги, викладені в ДБН Б.2.4-1, ДБН Б.2.4-3, ДБН Б.2.4-4, ДБН 360 та СНіП II-89.

2.2 Будівлі і споруди для зберігання і переробки сільськогосподарської продукції проектують, як правило, одноповерховими, без горіщ, прямокутної форми у плані, з паралельно розташованими прогонами, які мають однакову ширину і висоту.

Будівлі з прогонами двох взаємно перпендикулярних напрямків, а також з прогонами різної ширини і висоти проектують за відповідного обґрунтування.

Багатоповерхові будівлі проектують на обмежених за площею земельних ділянках, на ділянках з різко вираженим рельєфом, а також за наявності техніко-економічних переваг таких будівель у порівнянні з одноповерховими.

2.3 Геометричні параметри будівель та споруд повинні відповідати вимогам ГОСТ 23838. Перепад висот між суміжними прогонами одного напрямку слід приймати кратними модулю 0,6 м.

2.4 Прогони можуть мати різну висоту залежно від технологічного обладнання, яке вико-
ристовується у виробництві. Прогони необхідно групувати в блоки з однаковою висотою.

2.5 Висоту будівель і споруд для зберігання та переробки сільськогосподарської продукції слід приймати найменшою, виходячи з габаритів обладнання або висоти складованої продукції. Будівлі для зберігання різних видів сільськогосподарської продукції, до складування якої ставляться однакові вимоги, слід проектувати з однією уніфікованою висотою.

2.6 Висота приміщень від підлоги до низу обладнання, комунікацій та технологічних площадок у всіх будівлях приймається не менше 2 м в місцях регулярного проходу людей та 1,8 м - в місцях нерегулярного проходу людей.

Найменша відстань від верху технологічного обладнання приймається, м:

- а) до світильників - 0,5;
- б) до сповіщувачів систем автоматичної пожежної сигналізації - 0,6;
- в) по низу будівельних конструкцій - 1,0.

За необхідності в'їзду в будівлю пожежних автомобілів висота проїздів повинна бути не менше 4,2 м від підлоги до низу виступних частин комунікацій та обладнання.

2.7 У будівлях для переробки сільськогосподарської продукції об'єм приміщень на одного працівника найбільш чисельної зміни повинен бути не менше 15 м³, а площа підлоги - не менше 4 м². Допускається зменшувати об'єм приміщень на одного працівника до 13 м³ зі збереженням норми площі підлоги та забезпеченням вимог технології.

2.8 При проектуванні будівель для переробки та зберігання сільськогосподарської продукції площа поверху в межах протипожежного відсіку, кількість поверхів і ступінь вогнестійкості цих будівель, розміщення в них виробництв різних категорій, забезпечення евакуації людей і димовидалення з будівель, а також улаштування огорожувальних конструкцій слід приймати відповідно до вимог ДБН В.1.1-7, НАПБ Б.07.005 і ВБН-СГП- 46-3.

2.9 Будівлі з виробництвами, в яких присутній горючий пил, здатний створити вибухоне- безпечні концентрації, слід проектувати так, щоб не допускати

непровітрюваних просторів і накопичення пилу (у завислому та осілому стані в приміщенні).

2.10 Будівлі для зберігання і переробки сільськогосподарської продукції проектують переважно каркасними з застосуванням збірних несучих та огорожувальних конструкцій, а також конструкцій та виробів з місцевих будівельних матеріалів (цегли, природного або штучного каменю тощо).

Матеріали будівельних конструкцій, опоряджувальних та захисних покриттів повинні бути нешкідливі для харчової продукції в місцях можливого контакту з цією продукцією.

За відповідного техніко-економічного обґрунтування дозволяється застосування уніфікованих будівель (модулів) з металевих конструкцій. У цьому випадку слід дотримуватись вимог для кожного типу будівель (модулів) відповідно до галузі застосування, а саме;

- відносної вологості в приміщеннях згідно з вимогами ДСН 3.3.6.042;
- категорії за вибухопожежною й пожежною небезпекою і правил улаштування електроустановок (ПУЕ) згідно з вимогами ВБН-СГіП-46-3 та ПУЕ;
- розрахункової температури та вологості повітря в приміщеннях згідно з вимогами ДСН 3.3.6.042.

2.11 Одноповерхові будівлі для зберігання і переробки сільськогосподарської продукції слід проектувати без внутрішніх водостоків. Опалювані одноповерхові будівлі з покриттям завширшки більше 72 м і багатоповерхові будівлі дозволяється проектувати з внутрішнім водостоком.

2.12 Підлоги будівель для переробки сільськогосподарської продукції слід проектувати з урахуванням навантажень від складованої продукції, виду та інтенсивності механічних та інших впливів відповідно до СНіП 2.03.13.

У будівлях і спорудах для зберігання картоплі, овочів, фруктів у тарі та в проїздах будівель, які призначені для зберігання картоплі та овочів у засіках, слід проектувати асфальтобетонні та бетонні підлоги, в засіках дозволяється передбачати глинобитні та земляні підлоги.

У будівлях для зберігання і переробки харчової продукції (картоплі, овочів, фруктів, молока, птиці тощо) підлоги і перекриття повинні проектуватися без пустот. Для покриття підлог у приміщеннях, призначених для зберігання та переробки харчової продукції, не дозволяється застосування дьогтю та дьогтьових мастик.

2.13 Ворота будівель для зберігання і переробки сільськогосподарської продукції слід приймати: двостулковими, розсувними або шторними. Для евакуації людей дозволяється передбачати в двостулкових і розсувних воротах для автомобільного транспорту хвіртки з висотою не менше за 2,0 м і шириною 0,8 м згідно з 5.16 ДБН В.1.1-7 (без порогів або з ними заввишки не більше 0,1 м), які повинні відчинятися в напрямку виходу з будівлі. Розміри воріт (у проясненні) для пропускання безрейкового транспорту повинні перевищувати габаритні розміри навантажених транспортних засобів по висоті на 0,2 м і ширині на 0,6 м.

2.14 У будівлях для переробки харчової продукції необхідно передбачати: огорожувальні конструкції без пустот із матеріалів, захищених від біологічного ураження; суцільні і без пустот полотна зовнішніх дверей, воріт та кришок люків; пристрої у віконних прорізах для закріплення сіток, що знімаються, у місцях відкривання стулків і фрамуг; пристрої для закривання отворів каналів систем вентиляції; огороження металевою сіткою (з чарунками не більше 12 x 12 мм) вентиляційних отворів у стінах і повітроводах, розташованих у межах 0,6 м над рівнем підлоги, та вікон підвальних поверхів.

У будівлях та спорудах необхідно передбачати герметизацію негорючими матеріалами отворів для трубопроводів (у стінах, перегородках, перекриттях), спряжень огорожувальних конструкцій будівель (внутрішніх, зовнішніх стін,

С.4 ДБН В.2.2-12-2003

перегородок між собою, з підлогами або перекриттями).

2.15 Засіки для картоплі та овочів, перегородки, які відокремлюють продукцію, що зберігається, від зовнішніх стін будівель (для створення повітряного прошарку), а також перегородки, які поділяють будівлі на секції, слід проектувати каркасними з суцільним огорожуванням каркаса технічними тканинами, плівкою, азбестоцементними листами або водостійкою фанерою чи дерев'яними щитами.

2.16 Огороджувальні конструкції (стіни, перекриття, покриття, підлоги, заповнення прорізів) приміщень (камер) з регульованим газовим середовищем для зберігання фруктів з внутрішнього боку повинні мати газонепроникні покриття. Заповнення прорізів у стінах камер слід передбачати з ущільнювальними прокладками в притулах і фальцах.

2.17 Опорядження внутрішньої поверхні огорожувальних конструкцій будівель повинні відповідати вимогам норм технологічного проектування ВНТП-46.17.23, ВНТП-46.17.26, ВНТП СПП-46.25, ВНТП-46.28.

2.18 По периметру зовнішніх стін будівель з висотою до верху карнизу більше 10 м на покрівлях слід передбачати огорожі висотою не менше 0,6 м з негорючих матеріалів. На будівлях без внутрішніх водостоків ці огорожі повинні бути ґратчастими.

2.19 Для будівель заввишки понад 10 м, а також в місцях перепаду висот покрівлі понад 1 м слід передбачати влаштування пожежних драбин згідно з вимогами ДБН В. 1.1-7.

2.20 Для будівель заввишки 10 м і більше від планувальної позначки землі до карниза чи верху парапету слід передбачати виходи на покрівлю по зовнішніх пожежних металевих сходах завширшки 0,7 м. Відстань між сходами по периметру будівлі повинна бути не більше 200 м. Сходи починаються з висоти 2,5 м з площадкою при виході на покрівлю. Площадка повинна мати огорожу заввишки не менше 0,6 м.

2.21 Вантажні платформи (рампи) і пандуси для проїзду та схили пандусів для в'їзду наземних транспортних засобів слід проектувати згідно зі СНіП 2.11.01 та відповідними нормами технологічного проектування будівель, а також технічними характеристиками транспортних засобів.

2.22 В проектах будівель і споруд необхідно враховувати навантаження від сільськогосподарської продукції, які слід відносити до тимчасових тривалих навантажень і впливів.

2.23 В розрахунках будівель і приміщень для зберігання картоплі, овочів, фруктів слід приймати:

- а) тиск на конструкції - як для сипких тіл;
- б) насипну щільність картоплі, овочів і фруктів - за відповідними нормами технологічного проектування;
- в) коефіцієнт надійності за навантаженням для цибулі - 1,2, для решти видів продукції - 1,1;
- г) розрахунковий кут внутрішнього тертя капусти - 44°, моркви - 41°, картоплі і цибулі, столових та кормових коренеплодів, цукрових буряків - 38°, фруктів насіннячкових - 20°;
- д) розрахункові значення коефіцієнтів тертя насипу картоплі, овочів та капусти по бетону, дереву, азбестоцементу, фанері, оцинкованій та пофарбованій сталі - 0,4; цибулі всіх сортів та фруктів насіннячкових - 0,3.

При використанні технічних тканин та плівок як елементів конструкцій огорож засіків у сховищах коефіцієнт тертя насипу картоплі та овочів по них слід приймати таким, що дорівнює нулю.

При використанні тканин і плівок як облицювального шару стінок коефіцієнт тертя всіх видів продукції по них слід приймати таким, що дорівнює 0,3.

2.24 Розрахункову температуру зовнішнього повітря при проектуванні

огороджувальних конструкцій будівель для переробки сільськогосподарської продукції, які експлуатуються тільки восени чи весною (на сезонних підприємствах), слід приймати такою, що дорівнює середній температурі зовнішнього повітря найбільш холодного місяця за період експлуатації цих будівель, зменшеній на 0,7 максимальної амплітуди добових коливань температури зовнішнього повітря в цьому місяці.

2.25 Рекомендації щодо опорядження внутрішньої поверхні стін виробничих та адміністративно-побутових приміщень наведені в додатку Г.

3 ВОДОПРОВІД І КАНАЛІЗАЦІЯ

3.1 Внутрішній водопровід і каналізацію будівель і споруд для зберігання і переробки сільськогосподарської продукції слід проектувати згідно зі СНіП 2.04.01, відповідними нормами технологічного проектування та цими Нормами.

3.2 Будівлі та приміщення для переробки харчової продукції (картоплі, овочів, фруктів, молока, худоби, птиці тощо), а також для мокрої обробки рослинного волокна (льону, коноплі тощо) мають бути обладнані внутрішнім виробничим водопроводом для подачі води питної якості, що задовольняє вимогам ГОСТ 2874.

3.3 У районах, де неможливо отримувати воду питної якості для всіх потреб, якість води для виробництв, не пов'язаних з переробкою харчової продукції, слід призначати згідно з нормами технологічного проектування або з технологічною частиною проекту.

3.4 У будівлях для зберігання картоплі та овочів без штучного охолодження і мокрої товарної обробки внутрішній виробничий водопровід не потрібен.

3.5 Витрата води на виробничі потреби (добова, годинна, секундна) та коефіцієнти годинної нерівномірності слід приймати відповідно до норм технологічного проектування або до технологічної частини проекту.

3.6 При проектуванні виробничого водопроводу будівель для зберігання і переробки сільськогосподарської продукції слід передбачати повторне використання води в усіх випадках, коли це дозволяється вимогами технології зберігання і переробки сільськогосподарської продукції.

3.7 На мережах внутрішнього водопроводу будівель сезонних підприємств із переробки сільськогосподарської продукції мають бути передбачені пристрої для спорожнення трубопроводів.

3.8 У будівлях для переробки сільськогосподарської продукції, обладнаних внутрішнім виробничим водопроводом, слід передбачати:

- а) крани для миття обладнання та підлог діаметром 25 мм із розрахунку радіуса дії 10м;
- б) умивальники зі змішувачами і підведенням гарячої та холодної води;
- в) трапи для відведення води з підлоги діаметром 100 мм із розрахунку площі підлоги 100 м².

На випусках виробничої каналізації слід проектувати колодязі з гідрозатором.

3.9 У будівлях для переробки харчової продукції мережі внутрішньої виробничої і побутової каналізації мають бути роздільними.

Стоки від умивальників, встановлених в окремих виробничих приміщеннях цих будівель, дозволяється відводити у виробничу каналізацію.

Прокладання мереж внутрішньої каналізації під стелями (відкрито і приховано) приміщень для переробки і зберігання харчової продукції не дозволяється.

3.10 У проектах каналізації будівель сезонних підприємств із переробки сільськогосподарської продукції слід передбачати вказівки щодо спорожнення трубопроводів каналізаційної мережі, приладів та обладнання після закінчення роботи підприємства.

3.11 В цехах із переробки овочів та фруктів слід передбачати лоткову

С.6 ДБН В.2.2-12-2003

каналізацію, а на сировинних площадках і мийних - прямки 0,7 м x 0,6 м з відводом діаметром 150 мм.

3.12 Для очищення виробничих стічних вод перед випусканням їх у зовнішню каналізаційну мережу передбачають поза будівлями такі місцеві установки:

- а) піскоуловлювачі та відстійники - для стічних вод від миття картоплі та овочів;
- б) жируловлювачі - для стічних вод із вмістом жиру від виробництв із переробки молока, худоби і птиці;
- в) крохмалеуловлювачі - для стічних вод із вмістом крохмалю від виробництв із переробки картоплі.

При проектуванні піскоуловлювачів кількість піску, що випадає, слід приймати 0,03 м³ на 1 т картоплі та овочів, що підлягають миттю.

Склад виробничих стічних вод слід приймати за нормами технологічного проектування або технологічною частиною проекту.

3.13 Випуск концентрованих розчинів і відходів переробки сільськогосподарської продукції безпосередньо в каналізацію не дозволяється; збирання та утилізація цих розчинів і відходів повинні передбачатися технологічною частиною проекту.

3.14 Гаряче водопостачання будівель для зберігання і переробки сільськогосподарської продукції слід проектувати згідно зі СНіП 2.04.01, температуру і витрати гарячої води - приймати за нормами технологічного проектування або технологічною частиною проекту.

3.15 Водовідведення поверхневих вод та їх очищення від забруднення слід виконувати згідно з вимогами норм технологічного проектування та ДБН Б.2.4-3.

4 ОПАЛЕННЯ (ОХОЛОДЖЕННЯ) ТА ВЕНТИЛЯЦІЯ

4.1 Системи опалення (охолодження) та вентиляції будівель та споруд для зберігання і переробки сільськогосподарської продукції слід проектувати згідно зі СНіП 2.04.05 та цими Нормами. Будівлі з вологим або мокрим режимом повинні обов'язково обладнуватися вентиляційними системами.

4.2 Теплопостачання будівель і споруд для зберігання і переробки сільськогосподарської продукції (для опалення і вентиляції, гарячого водопостачання і технологічних потреб) слід передбачати від теплових мереж ТЕЦ і котельень. За технічної можливості та економічної доцільності дозволяється використовувати інші джерела тепла (електронагрівальні пристрої, теплогенератори тощо).

4.3 Розрахункові параметри внутрішнього повітря (температуру, відносну вологість і швидкість руху повітря) для проектування опалення і вентиляції слід приймати:

- а) у приміщеннях для зберігання сільськогосподарської продукції та в основних виробничих приміщеннях - згідно з нормами технологічного проектування;
- б) у приміщеннях, для яких параметри внутрішнього повітря не встановлені нормами технологічного проектування, - згідно з ГОСТ 12.1.005.

4.4 При проектуванні опалення і вентиляції будівель і споруд для переробки сільськогосподарської продукції, які експлуатуються тільки восени або весною (на сезонних підприємствах), розрахункову температуру зовнішнього повітря слід приймати такою, що дорівнює середній температурі зовнішнього повітря найбільш холодного місяця за період експлуатації цих будівель, зменшеній для опалення на 0,5 і для вентиляції на 0,4 максимальної амплітуди добових коливань температури зовнішнього повітря в цьому місяці.

4.5 У будівлях і спорудах для зберігання сільськогосподарської продукції, в яких тепловтрати не компенсуються тепловиділеннями, слід передбачати повітряне опалення.

4.6 У будівлях і спорудах для переробки харчової продукції слід використовувати радіатори з гладкою поверхнею, встановлюючи їх в місцях, доступних для очищення.

4.7 Кондиціонування повітря в приміщеннях для зберігання сільськогосподарської продукції дозволяється передбачати згідно з технологією зберігання продукції, якщо задані температура, вологість і чистота повітря в них не можуть бути забезпечені вентиляцією, в тому числі і вентиляцією з випаровувальним охолодженням повітря.

5 ЕЛЕКТРОТЕХНІЧНІ УСТАНОВКИ ТА ОСВІТЛЕННЯ ПРИМІЩЕНЬ

5.1 Електротехнічні установки повинні проектуватися згідно зі СНіП 3.05.06.

5.2 Для забезпечення нормального функціонування будівель і окремих приміщень в них потрібно передбачати необхідне освітлення, яке визначається їх технологічним призначенням та відповідними нормами технологічного проектування.

5.3 Категорії електроприймачів та забезпечення надійності електропостачання будівель і споруд слід приймати згідно з відповідними нормами технологічного проектування.

5.4 Світильники в приміщеннях, в яких передбачається переробка та зберігання у відкритому стані харчових продуктів або тари для їх упакування, повинні мати захисні пристрої, що повністю виключають можливість випадання колб ламп чи їх відламків при руйнуванні.

5.5 Блискавкозахист будівель та споруд слід проектувати згідно з вимогами РД 34.21.122.

Додаток А
(довідковий)

**ПЕРЕЛІК НОРМАТИВНИХ
ДОКУМЕНТІВ, НА ЯКІ Є
ПОСИЛАННЯ В ЦИХ НОРМАХ**

ДБН Б.2.4-1-94	Планування і забудова сільських поселень
ДБН Б.2.4-3-95	Генеральні плани сільськогосподарських підприємств
ДБН Б.2.4-4-97	Планування і забудова сільських поселень. Планування та забудова малих сільськогосподарських підприємств та селянських (фермерських) господарств
ДБН 360-92**	Містобудування. Планування та забудова міських і сільських поселень
ВБН-СГП-46-3-94	Перелік будівель і приміщень підприємств Мінсільгосппроду України зі встановленням їх категорій по вибухопожежній небезпеці, а також класів вибухопожежонебезпечних зонах по ПУЕ
ГОСТ 12.1.005-88	Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны
ГОСТ 23838-89 (СТ СЭВ 6084-87)	Здания предприятий. Параметры.
ГОСТ 2874-82**	Вода питьевая.
ДБН В.1.1-7-2002	Пожежна безпека об'єкта будівництва
СНіП 2.03.13-88	Поли
СНіП 2.04.01-85	Внутренний водопровод и канализация зданий
СНіП 2.04.05-91	Отопление, вентиляция и кондиционирование
СНіП 2.09.02-85*	Производственные здания
СНіП 2.09.03-85	Сооружения промышленных предприятий
СНіП 2.09.04-87	Административные и бытовые здания
СНіП 2.11.01-85*	Складские здания
СНіП II-89-90	Генеральные планы промышленных предприятий
СНіП 3.05.06-85	Электротехнические устройства
ДСН 3.3.6.042.99	Санітарні норми клімату виробничих приміщень
НАПБ Б.07.005-86 (ОНТП 24-86)	Определение категорий помещений и зданий по взрывопожарной и пожарной опасности
РД 34.21.122-87	Инструкция по устройству молниезащиты зданий и сооружений
ВНТП-46.17.23.98	Підприємства по забою худоби, птиці, кролів і переробці продуктів забою
ВНТП-46.17.26.98	Зберігання та обробка картоплі і плодоовочевої продукції
ВНТП-46.17.26.98	Зберігання та обробка картоплі і плодоовочевої продукції
ВНТП-СГП-46-28.98	Хлібоприймальні підприємства та елеватори

Додаток Б
(рекомендований)

**НОМЕНКЛАТУРА ОСНОВНИХ БУДІВЕЛЬ І СПОРУД
ДЛЯ ЗБЕРІГАННЯ І ПЕРЕРОБКИ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ**

Таблиця Б.1

Вид виробництва	Найменування будівель і споруд за призначенням	Потужність або місткість будівлі	
		Одиниця виміру	Величина
1	2	3	4
А. Переробка овочів та картоплі	Сортувальний пункт після збиральної обробки та передпосадкової підготовки картоплі та коренеплодів	т/год	20; 50
	Приймально-сортувальний пункт після збиральної обробки та сортування	т/год	20; 50
	Сховище насіннєвої картоплі	т	200; 500; 1000
	Сховище продовольчої картоплі	т	1000; 2000; 3000
	Комбіноване сховище картоплі та овочів	т	1000; 2000; 3000
	Картоплесховище (з охолодженням)	т	5000; 10000
	Овочесховища для фермерських господарств	т	50; 100; 150; 200
	Цех овочевих консервів	млн.ум.банок /рік	3; 5
	Квасильно-засолювальний цех	т/рік	250; 500
Б. Переробка фруктів та винограду	Фруктосховище	т	50; 100; 200; 500
	Комбіноване сховище (холодильник) для приймання, зберігання, товарної обробки перед реалізацією	т	2000; 3000
	Цех із виробництва консервів	млн.ум.банок/рік	1; 3
	Цех сушіння фруктів	т сировини/добу	5; 10
	Цех із виробництва плодоягідних натуральних	тис.ум.банок/рік	50; 100; 200
	Цех із виробництва плодоягідного вина	тис.декалітрів/рік	50; 100
В. Переробка м'яса та молока	М'ясокомбінат: переробка м'яса	т/зміну	10; 30; 50; 100
	виробництво ковбас	-«-	1; 3; 10
	М'ясопереробний цех: переробка м'яса	-«-	1; 3; 5
	виробництво ковбас	-«-	0,7; 1,5; 3,0
	виробництво м'ясних консервів	тис.ум. банок/зміну	0,8; 1,5; 2
	Цех переробки птиці	т м'яса/зміну	5; 10
	Молочний комбінат із	т/зміну	50; 100
	Молочний завод із	-«-	5; 10; 25
Цех із виробництва продукції з незбираного	-«-	1; 2; 5	
Г. Переробка луб'яних та олійних культур	Цех із переробки насіння соняшника	-«-	1; 2; 3

Додаток В
(обов'язковий)

**ПЕРЕЛІК САНІТАРНО-ПОБУТОВИХ ПРИМІЩЕНЬ У
БУДІВЛЯХ ТА СПОРУДАХ ДЛЯ ЗБЕРІГАННЯ ТА
ПЕРЕРОБКИ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ**

1. До складу санітарно-побутових приміщень входять гардеробні, душові, умивальні, вбиральні, приміщення для обробки, зберігання та видачі спецодягу.

2. Гардеробні, душові та умивальні необхідно проектувати залежно від групи виробничих процесів згідно з таблицею В.1.

Таблиця В.1

Група виробничих процесів	Санітарна характеристика виробничих процесів	Розрахункова кількість людей		Тип гардеробної, число відділень шафи на одну людину	Спеціальні побутові приміщення, призначення
		на один душовий стояк	на один кран в умивальні		
1	2	3	4	5	6
1	Процеси, що викликають забруднення речовинами 3 і 4-го класів небезпеки згідно з ГОСТ 12.1.005:				
1а	рук	25	7	Загальний, одне	-
1б	тіла та спецодягу	15	10	Загальний, два	-
1в	тіла та спецодягу; забруднюючі речовини видаляються з допомогою спеціальних миючих засобів	5	20	Роздільний, по одному відділенню	Хімчистка або прання спецодягу
2	Процеси, які відбуваються при надлишках явного тепла або несприятливих метеорологічних умовах:				
2а	при надлишках явного конвекційного тепла;	7	20	Загальний, два відділення	Для охолодження
2б	при надлишках променистого тепла;	3	20	Те саме	Те саме
2в	за умов намокання спецодягу;	5	20	Роздільний, по одному відділенню	Сушіння спецодягу
2г	при температурі повітря до 10 °С, в тому числі роботи на відкритому повітрі	5	20	Те саме	Для обігрівання і сушіння одягу
3	Процеси, що викликають забруднення речовинами 1-го та 2-го класів небезпеки, згідно з ГОСТ 12.1.005, а також речовинами зі стійким запахом:				
3а	тільки рук	7	10	Загальний, одне відділення	-
3б	тіла та спецодягу	3	10	Роздільний, по одному відділенню	Хімчистка, штучна вентиляція місця для зберігання спецодягу; дезодорація

Додаток Г
(рекомендований)

**ВИДИ ОПОРЯДЖЕННЯ ВНУТРІШНЬОЇ ПОВЕРХНІ СТІН
ПРИМІЩЕНЬ РІЗНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ**

Таблиця Г.1

Призначення приміщень	Види опорядження поверхні
1	2
А. М'ясопереробне	
Первинна переробка худоби і обробка субпродуктів	Цементно-піщана штукатурка на всю висоту, фарбування емульсійними фарбами до низу несучих конструкцій.
Виробництво готової продукції	Цементно-піщана штукатурка на всю висоту, облицювання глазурованою плиткою на висоту 2,4 м, вище – фарбування емульсійними фарбами.
Виробництво консервів	Те саме
Виробництво кормових і технічних продуктів	Цементно-піщана штукатурка на всю висоту, фарбування, емульсійними фарбами на всю висоту
Б. Молокопереробне виробництво	
Виробництво молочних продуктів	Цементно-піщана штукатурка на всю висоту, облицювання глазурованою плиткою на висоту 2,4 м, вище – фарбування емульсійними фарбами.
Виробництво консервів	Те саме
Виробництво дитячого харчування	Цементно-піщана штукатурка на всю висоту, облицювання глазурованою плиткою на всю висоту.
Зберігання готової молочної продукції	Цементно-піщана штукатурка на всю висоту, фарбування емульсійними фарбами на всю висоту.
В. Овочепереробне	
Виробнича лабораторія	Цементно-піщана штукатурка на всю висоту. Панель із масляної фарби на висоту 1,8 м, вище – клейове фарбування стін.
Закритий сировинний майданчик	Вапняно-цементна штукатурка на всю висоту, облицювання глазурованою плиткою на висоту 1,8 м, вище - побілка вапном на всю висоту.
Виробництво, пакування, складування готової продукції	Вапняно-цементна штукатурка на всю висоту, облицювання глазурованою плиткою на висоту 1,8 м, вище - фарбування стін вологостійкими фарбами.
Г. Адміністративно-побутові приміщення	
Адміністративне приміщення	Вапняно-цементна штукатурка на всю висоту, фарбування емульсійними фарбами на всю висоту.
Побутові приміщення: - гардеробні	Вапняно-цементна штукатурка на всю висоту, панель із масляної фарби на висоту 1,8 м, вище – побілка на всю висоту.
- пральні	Цементно-піщана штукатурка на всю висоту, облицювання глазурованою плиткою на висоту 2,4 м, вище - фарбування емульсіями фарбами на всю висоту.
- душові кабінки та санвузли	Цементно-піщана штукатурка на всю висоту, облицювання глазурованою плиткою.

ЗМІСТ

	С
1 Загальні положення	1
2 Об'ємно-планувальні та конструктивні рішення.....	2
3 Водопровід і каналізація.....	5
4 Опалення (охолодження) та вентиляція.....	6
5 Електротехнічні установки та освітлення приміщень.....	7
Додаток А (обов'язковий)	
Перелік нормативних документів, на які надані посилання в цих Нормах	8
Додаток В (рекомендований)	
Номенклатура основних будівель і споруд для зберігання і переробки сільськогосподарської продукції.....	9
Додаток В (обов'язковий)	
Перелік санітарно-побутових приміщень у будівлях та спорудах для зберігання та переробки сільськогосподарської продукції.....	10
Додаток Г (рекомендований)	
Види опорядження внутрішньої поверхні стін приміщень різного призначення	11