

# آئین نامه

## تاسیسات کارگاه از نظر بهداشت

### کلیات

فصل اول : تاسیسات بهداشتی کارگاه

فصل دوم : تسهیلات بهداشتی کارگاه

- |                                                           |                             |
|-----------------------------------------------------------|-----------------------------|
| مبث اول - آشپزخانه                                        | مبث دوم - محل غذاخوری       |
| مبث سوم - انبار مواد غذایی                                | مبث چهارم - یفچال و سردخانه |
| مبث پنجم - حمام / دوش                                     | مبث ششم - رفتکن             |
| مبث هفتم - حوله و صابون                                   | مبث هشتم - شستشوی البسه     |
| مبث نهم - توالت                                           | مبث دهم - دستشویی           |
| مبث یازدهم - آب مصارف آشامیدنی و بهداشتی                  |                             |
| مبث دوازدهم - مواد زائد                                   | مبث سیزدهم - نمازخانه       |
| مبث چهاردهم - اتاق استراحت زنان                           |                             |
| مبث پانزدهم - شیرخوارگاه و مهد کودک                       |                             |
| مبث شانزدهم - تاسیسات مربوط به ارائه خدمات بهداشتی درمانی |                             |

## کلیات :

ماده ۱: کارگاه محلی است که کارگر به درخواست کارفرما یا نماینده او در آنجا کار می کند .

تبصره ۱: کلیه واحدهای یک نفره (خویش فرما) نیز مشمول این آئین نامه خواهند بود.

تبصره ۲: مجموعه کارگاههایی که در مجاورت یکدیگر و تحت پوشش یک مدیریت واحد قرار دارند مجتمع کارگاهی نامیده می شوند و در این صورت آنچه بعنوان تاسیسات بهداشتی کارگاهی و تاسیسات بهداشت عمومی کارگاه در این آئین نامه آمده است می توانند مناسب با استانداردهای ارائه شده بطور مشترک در محل های واحدی ایجاد گردند.

تبصره ۳: از نظر اجرای این دستور العمل احتیاجات بهداشتی کارگاه بر دو دسته تاسیسات بهداشتی کارگاهی و تسهیلات بهداشتی کارگاهها به شرح ذیل تعریف می گردند:

الف: تاسیسات بهداشتی کارگاه : شامل ساختمان و تاسیسات کارگاهی است که در ارتباط با تامین شرایط بهداشتی محیط کار مطرح می باشند از قبیل: ساختمان کارگاه، سیستم روشنایی، تهویه، آب، فاضلاب و زباله.

ب: تسهیلات بهداشتی کارگاه شامل کلیه تسهیلات جنبی کارگاه است که برای حفظ سلامت شاغلین و افراد وابسته به آنان در کارگاه موجود و یا دایر می گردد، از قبیل آشپزخانه، محل غذا خوری، انبار مواد غذایی، سرد خانه، حمام، رختکن، تسهیلات شستشوی البسه کارگران، دستشویی، آبخوری، توالت ، اتاق استراحت زنان، مهد کودک و شیر خوار گاه، نماز خانه و تسهیلات مربوط به ارائه خدمات بهداشتی در مانی در کارگاه، تسهیلات مربوط به ایاب وذهاب کارگران می باشد.

ماده ۲: به استناد بند ۲ ماده ۱ قانون وظایف و تشکیلات وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی و مواد ۸۵، ۱۵۶، و تبصره ۱ ماده ۹۶ قانون کار رعایت شرایط و ضوابط مندرج در این دستور العمل در کلیه کارگاههای کشور و برای کلیه کارفرمایان، کارگران و کارآموزان الزامی است. و کارشناسان بهداشت حرفه ای وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی ناظر به اجرای صحیح آن میباشند.

تبصره: اظهار نظر در مواردی از قبیل مطلوب، نا مطلوب، مناسب، نامناسب، کافی، نا کافی و.....بعهده کارشناس بهداشت حرفه ای وزارت بهداشت، در مان و آموزش پزشکی خواهد بود.

## فصل اول : تاسیسات بهداشتی کارگاه

ماده ۳: ساختمان کارگاه باید متناسب با وضع آب و هوای محل ساخته شده باشد.

ماده ۴: ارتفاع کارگاه نباید از سه متر کمتر باشد برای هر کارگر در کارگاه باید حد اقل سه متر مربع سطح منظور گردد و سطح اشغال شده به وسیله ماشین آلات یا ابزار و اثاثیه مربوط به کار و فاصله آنها از هم و مسیر عبور و مرور و وسائل نقلیه جزو سطح مزبور محسوب نمیشود .

ماده ۵: دیوارها و سقف کارگاه طوری ساخته شود که از نفوذ عوامل زیان آور از قبیل گرما، رطوبت، سرما، صدا و غیره به داخل کارگاه و بالعکس جلوگیری کند.

ماده ۶: کف کارگاه باید هموار، بدون حفره و شکاف بوده و لغزنده نباشد و در صورت لزوم قابل شستشو باشد و دارای شیب مناسب بطرف کفشوی باشد.

ماده ۷: دیوارها باید صاف، بدون ترک خوردگی و به رنگ روشن و متناسب باشد.

ماده ۸: در کارگاههایی که با مواد شیمیایی و یا مواد غذایی سر و کار دارند و یا طبیعت کار طوری است که باعث آلودگی و روغنی شدن دیوارها میشود، دیوارها باید صاف و قابل شستشو باشند.

ماده ۹: در کارگاه باید به تناسب وسعت محل، نوع کار و شرایط اقلیمی به اندازه کافی درب و پنجره برای ورود نور و هوا موجود باشد.

ماده ۱۰: شیشه درب و پنجره باید بدون شکستگی بوده و همیشه تمیز باشد.

ماده ۱۱: درب و پنجره ها باید مجهز به توری بوده و دربها دارای فنر یا درب بندپنو ماتیک باشند.

ماده ۱۲: انباشتن کالا در جلو پنجره ممنوع می باشد.

ماده ۱۳: مساحت پنجره باید متناسب با مساحت کف کارگاه و نوع کار باشد.

ماده ۱۴: در کارگاه بایستی روشنایی کافی (طبیعی یا مصنوعی) متناسب با نوع کار و محل تا مین شود.

ماده ۱۵: منابع روشنایی مصنوعی باید همواره سالم و تمیز باشند.

ماده ۱۶: هوای کارگاههای بدون آلودگی باید متناسب با فصل و جمعیت شاغل تهویه گردد.

ماده ۱۷: در کارگاههایی که آلودگی ناشی از کار وجود دارد میبایست تهویه به گونه ای صورت گیرد که تراکم آن مطابق با حد تماس شغلی باشد.

ماده ۱۸: وسائل سرمایشی و گرمایشی کارگاه باید دما و رطوبت محیط کار را مطابق با حد مواجهه مجاز تامین نمایند.

ماده ۱۹: کلیه کار گاهها به تناسب کار و تولید خود باید دارای ائبار مناسب باشند.

## **فصل دوم: تسهیلات بهداشتی کارگاه**

### **مبحث اول: آشپز خانه**

ماده ۲۰: در کارگاههایی که زمان صرف غذا بر ساعات کار منطبق باشد باید دارای آشپزخانه با شرایط و ضوابط ذیل باشند.

تبصره: کارگاههایی که دارای آشپز خانه نیستند و یا غذا در محل دیگری تهیه و طبخ می گردد موظفند جهت گرم کردن و آماده سازی و توزیع غذا امکانات لازم مطابق با شرایط و ضوابط بهداشتی در این دستور العمل را فراهم نمایند.

- ۱- موقعیت آشپز خانه باید طوری باشد که از مکانهای آلوده دور بوده و مجاور سالن غذا خوری باشد و وسائل و شرایط پخت باید به گونه ای باشد که برای قسمتهای مجاور آن مزاحمتی ایجاد ننماید.
- ۲- فضای آشپز خانه باید متناسب با تعداد کارگران، آشپزخانه و حجم کار باشد تا کار تهیه و طبخ غذا براحتی انجام گیرد.
- ۳- سقف آشپزخانه باید به رنگ روشن و بدون ترک خوردگی باشد.
- ۴- دیوارهای آشپز خانه تال زیر سقف کاشی، بدون ترک خوردگی باشد.
- ۵- کف آشپز خانه بدون ترک خوردگی، صاف، هموار، قابل شستشو و از نوع موزائیک سنگ و امثالهم بوده و لغزنده نباشد و دارای شیب مناسب بطرف کفشوی باشد.
- ۶- آشپز خانه باید دارای تهویه مناسب باشد و بر روی اجاقها و منابع آلوده کننده هوا، هود مناسب نصب شود.
- ۷- آشپز خانه باید دارای وسائل گرمایشی و سرمایشی مناسب، متناسب با فصل باشد.
- ۸- آشپز خانه باید دارای امکانات جنبی نظیر: انبار مواد غذائی، سرویسهای بهداشتی اختصاصی (حمام، توالت، دستشویی، رختکن) مطابق با موازین بهداشتی باشد.
- ۹- آشپز خانه کارگاههایی که نیاز به نگهداری مواد غذائی فاسد شدنی دارند باید دارای یخچال، فریزر و یا سرد خانه متناسب با حجم کاری و منطبق با شرایط و ضوابط بهداشتی باشند.
- ۱۰- محل شستشو و نگهداری ظروف باید در مجاورت محل پخت غذا و در عین حال مجزا و مستقل از آنها باشند بطوریکه ظروف از یک درب یا دریچه به این محل وارد و ظروف تمیز از مسیرهای جداگانه وارد آشپزخانه و محل غذا خوری شود.
- ۱۱- ظرفشویی باید دارای شیر آب گرم و سرد مشترک و شستشو با مواد پاک کننده و آب کشی با آب گرم و سرد انجام گیرد.
- ۱۲- ظروف باید بدون ترک خوردگی، بدون لب پریدگی بوده و از جنس زنگ نزن باشد، کلیه لیوان و استکانهای مورد استفاده تر جیحاً از جنس شیشه ای یا استیل زنگ نزن باشند.
- ۱۳- استفاده از ظروفی که از طرف وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی غیر مجاز شناخته شود ممنوع است.
- ۱۴- استفاده از ظروف چوبی، ترک خورده و ظروف با آلیاژ سربی در آشپز خانه ممنوع می باشد.
- ۱۵- استفاده از قندان، نمکدان و مشابه آنها بدون سر پوش ممنوع است.
- ۱۶- ابزار و وسائلی که برای پوست کردن، مخلوط کردن، خرد کردن مواد غذائی بکار برده میشود نباید درز و شکاف داشته باشد تا مواد در آنها جمع نشوند و فاسد نگردند و همچنین باید این وسائل به آسانی قابل جدا شدن از هم باشند تا بعد از اتمام کار شستشو و خشک شوند و فقط هنگام استفاده مجدداً سوار شوند.
- ۱۷- پیشخوان، جا ظرفی، کمد ها، قفسه ها، گنجه ها باید قابل شستشو بوده و کف آنها حد اقل ۲۰ سانتیمتر از سطح زمین فاصله داشته باشد و از دسترس بند پایان و جوندگان بدور باشند.
- ۱۸- نصب حشره کش برقی در آشپزخانه و محل غذا خوری الزامی است.
- ۱۹- سطوح و میزهای کار باید صاف و براحتی قابل شستشو باشد. میزی که برای آماده سازی غذا مورد استفاده قرار می گیرند باید روکش مناسب، قابل شستشو و ضد عفونی و زنگ نزن باشند.

- ۲۰- کف آشپزخانه باید پس از هر پخت و پز با محلولهای ضد عفونی کننده شستشو گردد.
- ۲۱- آشپزخانه باید دارای روشنائی کافی باشد و شیشه پنجره ها و در بهای آن مرتباً تمیز نگهداری شوند.
- ۲۲- کلیه پنجره ها و دربها باید مجهز به طوری ضد زنگ بوده و در بهای آشپزخانه مجهز به فنر یا درب بند پنو ماتیک باشند.
- ۲۳- کیفیت آب مصرفی در آشپزخانه باید مورد تایید مقامات بهداشتی باشد.
- ۲۴- آشپزخانه باید دارای سیستم جمع آوری و دفع بهداشتی فاضلاب باشد.
- ۲۵- آشپزخانه باید دارای زباله دان به تعداد و حجم مناسب باشد و دارای درب قابل شستشو و از جنس زنگ نزن باشند بطوریکه زباله ها بطریق بهداشتی جمع آوری و دفع گردند.
- ۲۶- کارگران آشپزخانه باید قبل از شروع بکار استحمام نمایند.
- ۲۷- هر کارگر آشپزخانه باید برای البسه و وسائل نظافت و استحمام خود در بیرون از محوطه پخت و پز قفسه داشته باشد.
- ۲۸- کارگران باید در هنگام کار ملبس به رو پوش سفید، کلاه سفید و پیشبند باشند.
- ۲۹- لباس کار و وسائل نظافت و استحمام باید به تعداد و مقدار کافی در اختیار کارگر آشپزخانه قرار گیرد.
- ۳۰- لباس کار گرانی که با مواد غذائی سر و کار دارند بطور اختصاصی و مجزا از لباس سایر کارگران و خارج از محوطه آشپزخانه و محل غذا خوری باید شستشو گردد.
- ۳۱- کارگران موظفند بعد از توالی و قبل از شروع بکار دستهای خود را با آب و صابون بشویند.
- ۳۲- کلیه کارگرانی که با تهیه، پخت و توزیع مواد غذائی سر و کار دارند باید دارای کارت بهداشتی مطابق با ضوابط وزارت بهداشت، در مان و آموزش پز شکی بوده و در محل کار نگهداری شود.
- ۳۳- کارگران آشپزخانه باید رعایت بهداشت فردی را نموده، ناخن ها و موهای آنان کوتاه و تمیز باشد.
- ۳۴- در موقع طبخ غذا دستگاه سوخت و نوع مواد سوختنی بگونه ای باشد که احتراق بطور کامل صورت گیرد و باعث آلودگی هوا نگردد.
- ۳۵- جعبه کمکهای اولیه با حداقل داروهای مورد لزوم (چسب، تنسو پلاست، قیچی، پنس، گاز استریل بسته بندی شده یک ماده ضد عفونی کننده) تهیه و در محل مناسب نگهداری شود.
- ۳۶- در صورت استفاده از قالبهای یخ، باید قبل از مصرف با آب تمیز شستشو داد.
- ماده ۲۱: کارفرما موظف است جهت آموزش موازین بهداشتی به کارگرانی که با مواد غذائی سر و کار دارند، هماهنگی ها و امکانات لازم را فراهم نمایند.
- ماده ۲۲: هر گونه پخت و پز، آماده سازی و توزیع غذا در غیر از محل تعیین شده ممنوع می باشد.
- ماده ۲۳: استعمال دخانیات برای کلیه کارکنان آشپزخانه در حین کار و در محل آشپزخانه ممنوع می باشد.

## **مبحث دوم: محل غذا خوری**

ماده ۲۴: کار گاههایی که ساعات کار آنها با زمان صرف غذا منطبق باشد باید دارای محلی مستقل جهت غذا خوری مطابق با شرایط وضوابط ذیل باشند:

- ۱- وسعت محل غذا خوری باید متناسب با تعداد کارکنان باشد.
- ۲- در محل غذا خوری باید به تعداد کافی میز و صندلی برای کارگرانی که در یک موقع غذا می خورند وجود داشته باشد.
- ۳- سقف محل غذا خوری باید صاف، بدون ترک خوردگی و برنگ روشن باشد.
- ۴- دیوارها بایستی مقاوم، صاف، برنگ روشن و قابل شستشو باشد.
- ۵- کف محل غذا خوری باید قابل شستشو و دارای شیب مناسب به سمت کفشوی باشد و لغزنده نباشد.
- ۶- میزها و صندلی ها باید از جنس مقاوم، قابل شستشو، بدون ترک خوردگی و درز باشد.
- ۷- زباله دانهای درب دار به تعداد کافی و در محلهای مناسب قرار داده شود.
- ۸- محل غذا خوری باید دارای تهویه مناسب و مجهز به وسایل گرمایشی و سرمایشی متناسب با فصل باشد.
- ۹- محل غذا خوری باید دارای روشنایی کافی باشد و منابع روشنایی پاکیزه و تمیز نگهداری شوند.
- ۱۰- در مسیر ورود کارکنان به محل غذا خوری به تعداد کافی دستشوئی مجهز به آب گرم، سرد و صابون تهیه و امکانات لازم جهت خشک کردن دست و صورت فراهم گردد.
- ۱۱- کارگرانی که با مواد سمی و عفونت زا سر و کار دارند باید قبل از ورود به محل غذا خوری لباس کار خود را تعویض نمایند .
- ۱۲- درب و پنجره های محل غذا خوری باید مجهز به توری باشد و دریهای محل غذاخوری مجهز به فنر یا درب بند پنبه مایک باشند.

## مبحث سوم: انبار مواد غذایی

- ماده ۲۵: شرایط وضوابط بهداشتی انبار مواد غذایی به شرح ذیل می باشد:
- ۱- انبار مواد غذایی باید در محل مناسب احداث شود.
  - ۲- سطح و فضای انبار باید متناسب با نوع و میزان مواد مورد ذخیره باشد.
  - ۳- انبار باید دارای قفسه بندی مناسب بوده و مواد طوری چیده شوند که خطر سقوط نداشته و مزاحمتی برای عبور و مرور افراد ایجاد ننماید.
  - ۴- دیوارها و سقف و کف انبار باید از مصالح مقاوم ساخته شده باشند و صاف، بدون ترک خوردگی و قابل نظافت باشند.
  - ۵- دیوارهای جانبی انبار از سطح زمین به ارتفاع ۸۰ سانتیمتر از بتون و مصالح مقاوم ساخته شوند تا مانع ورود جوندگان به داخل انبار گردند.
  - ۶- کلیه دربها و پنجره های انبار باید سالم، قابل شستشو و مجهز به توری زنگ نزن باشند.
  - ۷- دریاهای انبار نبایستی از کف زمین فاصله داشته باشند. پایین درب بایستی به ارتفاع ۱۲۰ الی ۳۰ سانتیمتر با ورق آلو مینیوم مجهز گردد تا از نفوذ حیوانات موذی جلوگیری گردد.
  - ۸- درجه حرارت انبار بایستی مرتباً کنترل گردیده بطوریکه در تمام فصول سال متناسب با نوع مواد ذخیره بوده و از تابش مستقیم نور خورشید بر روی مواد غذایی جلوگیری گردد.
  - ۹- مواد غذایی فاسد نشدنی باید در ظروف و درب دار و به ارتفاع ۱۵ تا ۲۰ سانتیمتر از کف انبار روی پالتها نگهداری گردند.
  - ۱۰- کارگرانی که در انبار فعالیت میکنند باید مجهز به وسائل حفاظت فردی مناسب بوده و کارت بهداشتی داشته باشند.
  - ۱۱- از انبار نمودن ظروف خالی و وسائل اسقاطی در داخل انبار باید احتراز شود.
  - ۱۲- نظافت و گند زدائی انبار باید بطور منظم صورت گیرد.
  - ۱۳- ورود افراد متفرقه به انبار مواد غذایی ممنوع میباشد.

## مبحث چهارم: یخچال و سرد خانه

- ماده ۲۶: در کارگاههایی که پخت و پز انجام میشود و یا مجبور به ذخیره مواد غذایی فاسد شدنی هستند باید یخچال یا سرد خانه مطابق با شرایط ذیل وجود داشته باشد:
- ۱- یخچال یا سرد خانه باید مجهز به دماسنج سالم بوده و درجه حرارت آنها بطور منظم و مرتب کنترل گردد.
  - ۲- نظافت و شستشوی داخل یخچال و سرد خانه باید مرتباً انجام شود.
  - ۳- به منظور جلوگیری از احتمال فساد در اثر قطع برق باید سرد خانه مجهز به برق اضطراری باشد و سیستم برق آن ایمن باشد.
  - ۴- لاشه های گوشت باید از چنگک آویزان گردد.
  - ۵- از قرار دادن مواد غذایی بطور مستقیم و بدون داشت ظرف مناسب در داخل یخچال و سرد خانه جلوگیری کرد.
  - ۶- قبل از قرار دادن سبزیجات و میوه جات در یخچال باید آنها را شستشو و ضد عفونی نمود.

- ۷- کارگران باید برای ورود به داخل سردخانه از کفش مخصوص سردخانه استفاده نمایند .
- ۸- ورود افراد متفرقه به داخل سرد خانه ممنوع میباشد.

## مبحث پنجم : حمام دوش

ماده ۲۷: در کارگاههایی که از نظر فرایند تولید دارای آلودگی معمولی می باشد باید به ازاء هر ۱۵ نفر کارگر یک دوش آب گرم و سرد و در کارگاههایی که شاغلین آنها با سموم، مواد عفونت زا و یا مواد غذائی سر و کار دارند برای یک الی ۱۰ نفر کارگر یک دوش آب گرم و سرد و به ازاء هر ۱۰ نفر اضافی یک دوش آبگرم و سرد دیگر در نظر گرفته شود. کارگاههای صنفی از این قاعده مستثنی هستند.

ماده ۲۸: در کارگاههایی که علاوه بر کارگران مرد، زن نیز مشغول به کار می باشند، باید حمام/ دوش جداگانه ساخته شود.

ماده ۲۹: شرایط و ضوابط بهداشتی حمام /دوش به قرار زیر است:

- ۱- کف محل دوشها باید مقاوم، قابل شستشو بوده و لغزنده نباشد و دارای شیب کافی به سمت کفشوی باشد.
- ۲- دیوارها تا سقف کاشی، برنگ روشن و سقف حمام باید صاف با رنگ روغنی روشن و بدون ترک خوردگی باشد.
- ۳- مساحت کف محل دوش نباید از ۹۰ سانتیمتر در ۱۲۰ سانتیمتر کمتر باشد و ارتفاع دیوارهای بین دوشها نباید از ۲ متر کوتاهتر باشد.
- ۴- حمام و محل دوش باید بطور مرتب تمیز و با مواد مناسب گند زدائی گردد.
- ۵- محوطه حمام باید دارای هواکش متناسب با فضای آن باشد.
- ۶- حمام باید مجهز به سطل زباله درب دار و قابل شستشو باشد.
- ۷- در صورتیکه برای گرم کردن آب از منابع حرارتی غیر مرکزی استفاده میشود این قبیل منابع حرارتی باید در خارج از محوطه حمام و در محل مناسب قرار داشته باشند.
- ۸- برای رعایت موازین ایمنی ضروری است در داخل حمام از لامپ ایمنی با حباب شیشه ای استفاده شود و تمام کلید و پریزهای برق باید خارج از محوطه حمام قرار داده شود.
- ۹- حمامها باید دارای محلی مناسب بعنوان رختکن برای تعویض لباس باشند.
- ۱۰- شستشوی هر نوع البسه در حمام ممنوع می باشد.

## مبحث ششم: رختکن

ماده ۳۰: در هر کارگاه باید اتاقی با فضای کافی، متناسب با تعداد کارگران و قفسه های انفرادی برای تعویض لباس شخصی آنان در نظر گرفته شود.

ماده ۳۱: در کارگاههایی که علاوه بر کارگران مرد، کارگران زن نیز مشغول به کار می باشند باید رختکن جداگانه ساخته شود.

ماده ۳۲: شرایط و ضوابط بهداشتی رختکن به شرح ذیل است:

- ۱- رختکن باید با فاصله مناسب از محل کارگاه و محل دوشها قرار گیرد.

- ۲- هر قفسه باید به گونه ای ساخته شده باشد که دارای محل نگهداری مجزا برای لباس بیرون ، وسائل حفاظت فردی و کفش ایمنی باشد. قفسه ها باید دارای سقف شیبدار ، قابل شستشو و دارای کرکره ثابت ورود و خروج هوا بوده و قفل داشته باشد.
- ۳- کف و دیوارهای اتاق رختکن باید صاف،برنگ روشن و تمیز باشد.
- ۴- اتاق رختکن باید دارای نور کافی بوده وبطور مناسب تهویه شود.
- ۵- وجود وسائل خشک کن برای حوله و لباسهای مرطوب در رختکن الزامی است.
- ۶- سطل زباله درب دار قابل شستشو به تعداد کافی در رختکن باید در نظر گرفته شود.
- ۷- محل رختکن باید بطور منظم پاکیزه و تمیز نگهداری شود.

### **مبحث هفتم : حوله و صابون**

- ماده ۳۳: کارفرما مکلف است برای تامین بهداشت فردی کارگران به تعداد کافی صابون در محل دستشوئی ها قرار داده و وسائل خشک کن دست و صورت کارگران را تامین نمایند.
- ماده ۳۴: کار فرما مکلف است به منظور ایجاد تسهیلات جهت استحمام کارگران به مقدار کافی صابون و حوله اختصاصی در اختیار آنان قرار دهد.

### **مبحث هشتم: شستشوی البسه کار**

- ماده ۳۵: اگر در فرآیند تولید از موادی مانند آزیست،سموم، مواد عفونت زا و امثالهم استفاده می شود ، در اینگونه کارگاهها باید به تعداد کافی ماشینهای لباسشوئی جهت شستشوی البسه کارگران وجود داشته باشد.

### **مبحث نهم: توالت**

ماده ۳۶: تعداد توالت در کارگاهها با توجه به تعداد شاغلین آنها بشرح ذیل تعیین میگردد:

|                      |       |               |
|----------------------|-------|---------------|
| برای ۹-۱ نفر شاغل    | ..... | حداقل ۱ توالت |
| برای ۲۴-۱۰ نفر شاغل  | ..... | حداقل ۲ توالت |
| برای ۴۹-۲۵ نفر شاغل  | ..... | حداقل ۳ توالت |
| برای ۷۴-۵۰ نفر شاغل  | ..... | حداقل ۴ توالت |
| برای ۱۰۰-۷۵ نفر شاغل | ..... | حداقل ۵ توالت |

و در کارگاههایی که تعداد شاغلین آنها بیش از ۱۰۰ نفر است به ازاء هر ۳۰ نفر اضافی حداقل یک توالت در نظر گرفته شود.

تبصره ۱: در کارگاههای صنفی با تعداد کارکنان کمتر از ۳ نفر که کارگران با ۱۵ دقیقه پیاده روی به توالت بهداشتی دسترسی دارند ، داشتن توالت در محل کارگاه ضروری نیست.

تبصره ۲: در کارگاههای زیر زمینی مانند معادن، کار فرما مکلف است با در نظر گرفتن فرآیند کار ،توالت بهداشتی در نزدیکترین قسمت به محل کار را فراهم نماید.

ماده ۳۷: در کارگاههایی که کارگر زن نیز مشغول بکار است با توجه به تعداد آنها باید توالت جداگانه ساخته شود.

ماده ۳۸: شرایط و ضوابط بهداشتی توالتها بشرح زیر است:

- ۱- توالتها باید در فاصله و محل مناسب از ساختمان کارگاه قرار داشته باشند.
- ۲- دیوارها تا زیر سقف کاشی، بدون ترک خوردگی، به رنگ روشن و قابل شستشو باشند.
- ۳- سقف صاف، بدون ترک خوردگی، برنگ روشن و قابل شستشو باشد.
- ۴- کف مقاوم، صاف، قابل شستشو و گند زدائی و ترجیحاً از جنس موزائیک، سنگ و امثالهم باشد.
- ۵- کاسه توالت باید برنگ روشن، صاف، بدون ترک خوردگی و قابل شستشو و گند زدائی باشد.
- ۶- توالت باید مجهز به سیفون باشد.
- ۷- توالت باید دارای شتر گلو باشد.
- ۸- حداقل عرض توالت ۸۰ سانتیمتر و حداقل طول آن ۱ متر باشد.
- ۹- توالت باید دارای شیر آب با شلنگ برداشت آب باشد
- ۱۰- توالت باید دارای تهویه مناسب و روشنائی کافی باشد.
- ۱۱- کلیه پنجره ها باید مجهز به توری ضد زنگ باشند.
- ۱۲- درب توالت باید مجهز به پشت بند درب باشد.
- ۱۳- شستشو و ضد عفونی توالتها باید بطور منظم انجام گیرد.
- ۱۴- هر توالت باید مجهز به سطل زباله درب دار، زنگ زن و قابل شستشو باشد.

### مبحث دهم: دستشویی

ماده ۳۹: تعداد دستشویی در کارگاهها با توجه به تعداد شاغلین آنها بشرح ذیل تعیین میگردد:

|                      |       |                 |
|----------------------|-------|-----------------|
| برای ۱-۱۵ نفر شاغل   | ..... | حداقل ۱ دستشویی |
| برای ۱۶-۳۰ نفر شاغل  | ..... | حداقل ۲ دستشویی |
| برای ۳۱-۵۰ نفر شاغل  | ..... | حداقل ۳ دستشویی |
| برای ۵۱-۷۵ نفر شاغل  | ..... | حداقل ۴ دستشویی |
| برای ۷۶-۱۰۰ نفر شاغل | ..... | حداقل ۵ دستشویی |

و در کارگاههایی که تعداد کارکنان آنها بیش از ۱۰۰ نفر است باید به ازاء هر ۲۵ نفر اضافی حداقل یک دستشویی به آن اضافه شود. شرایط و ضوابط بهداشتی دستشویی ها بقرار ذیل است:

۱- احداث دستشویی ها باید در مجاورت نماز خانه ،محل غذا خوری و توالت و در دسترس کارگران باشند.

۲- دستشویی ها باید دارای آب گرم و سرد باشند.

۳- کاسه دستشویی باید برنگ روشن ،صاف و قابل شستشو باشد.

۴- عرض دستشویی حداقل ۶۰ سانتیمتر و طول آن ۱ متر باشد. در مواردیکه دستشویی مشترک بجای دستشویی انفرادی تعبیه میشود هر ۶۰ سانتیمتر و عرض دستشویی مشترک با یک شیر جدا گانه آب گرم و سرد، معادل یک دستشویی محسوب میشود.

۵- صابون و تر جیحاً صابون مایع باید در تمام اوقات در محل دستشوئی وجود داشته باشد.

۶- جهت خشک کردن دست وجود خشک کن الکتریکی یا حوله کاغذی ضروری است.

۷- دستشوئی باید بدون ترک خوردگی و قابل شستشو باشد.

۸- دستشوئی باید بطور مرتب شستشو و گند زدائی شود.

### **مبحث یازدهم : آب مصارف آشامیدنی و بهداشتی**

ماده ۴۰: در هر کارگاه باید به ازاء هر ۵۰ نفر کارگر یک آب سرد کن وجود داشته باشدو در کارگاههای زیر ۵۰ نفر وجود یک شیر آبخوری ضروری است. شیر آبخوری باید از نوع فواره ای و دارای سپر محافظ باشد تا آبی که از دهان کارگر بر میگرددبه آن نرسد و لب کارگر نیزبا آن تماس پیدا نکند.

آبخوری نباید در مجاورت توالت ، دستشوئی و دوش باشدو حتی المقدور نزدیک به محل کار باشد. تبصره: در کارگاههایی که شیر برداشت آب آشامیدنی بهداشتی وجود ندارد بایستی دارای مخازن بهداشتی آب بوده و لیوان انفرادی یا از لیوانهای یکبار مصرف استفاده شود.

ماده ۴۱: کارفرما مکلف است برای کارگرانی که در گرمای زیاد به مدت مدیدی کار می کنند با تامین مایعات لازم ، آب و نمک از دست رفته بدن آنان را جبران نماید.

ماده ۴۲: آب آشامیدنی و مصارف بهداشتی باید منطبق بر استانداردهای بهداشتی و مورد تایید مراجع ذیصلاح باشد.

ماده ۴۳: کارگاههایی که از شبکه لوله کشی آب شهر استفاده نمی نمایند باید جهت نمونه برداری و آزمایشهای لازم برای اطمینان از سالم بودن آب اقدام نمایند،مضافاً در این نوع کارگاهها استفاده از دستگاه کلر زنی برای ضد عفونی آب مصرفی بطوریکه کلر باقیمانده ۵/۰-۲/۰ قسمت در میلیون باشد ضروری است.

ماده ۴۴: در کارگاههایی که از آب چاه استفاده می نمایند، ساخت ، بهره برداری و لوله کشی آب باید منطبق بر ضوابط بهداشتی باشد.

### **مبحث دوازدهم: مواد زائد**

ماده ۴۵: زباله و فاضلاب اماکن عمومی کارگاهی باید طبق ضوابط بهداشتی جمع آوری و دفع گردد.

ماده ۴۶: نسبت به پسابهای صنعتی و مواد زائد صنعتی باید طبق اصول و ضوابط بهداشتی موجود عمل شود.

### **مبحث سیزدهم: نماز خانه**

ماده ۴۷: در هر کارگاه باید محلی مناسب با فضای کافی و شرایط بهداشتی برای ادای فرایض دینی کارگران وجود داشته باشد.

### **مبحث چهاردهم: اتاق استراحت زنان**

ماده ۴۸: در کارگاه‌هایی که زنان مشغول به کار می باشند اتاقی برای استراحت زنان باید در نظر گرفته شود:

تعداد مبل نیمکتی یا تختخواب که برای کارگر زن لازم است بقرار ذیل است:

| تعداد کارگر زن                                                         | تعداد تختخواب                                      |
|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| ۱۰ تا ۱۰۰ نفر                                                          | ۱                                                  |
| ۱۰۰ تا ۲۵۰ نفر                                                         | ۲                                                  |
| ۲۵۰ نفر و بیشتر                                                        | ۲ بعلاوه ۱ تختخواب بازاء هر ۲۵۰ نفر کارگر زن اضافی |
| برای هر تخت سطحی برابر ۶ متر مربع بایستی در این اتاق در نظر گرفته شود. |                                                    |

تبصره: در صورتی که تعداد کارگر زن از ده نفر کمتر است و اتاق مخصوص استراحت زنان در کارخانه وجود ندارد، بایستی محلی را که خلوت بوده و در محل رفت و آمد افراد نباشد برای استراحت زنان کارگر در نظر گرفته و آن را برای این منظور تجویز نمود.

#### **مبحث پانزدهم: شیر خوار گاه و مهد کودک**

ماده ۴۹: در مورد کارگاه‌هایی که طبق مقررات جاری مشمول تا سیس و استفاده از شیر خوارگاه و مهد کودک هستند باید از ضوابط و مقررات مربوطه تبعیت نمایند.

#### **مبحث شانزدهم: تاسیسات مربوط به ارائه خدمات بهداشتی درمانی**

ماده ۵۰: کار فرما مکلف است جهت ارائه خدمات بهداشتی و درمانی کارگر محل مناسبی مطابق با آئین نامه و دستورالعمل‌های مربوطه اختصاص دهد.

این آئین نامه مشتمل بر ۲ فصل، شانزده مبحث و ۵۰ ماده، به استناد بند ۲ ماده ۱ قانون وظایف و تشکیلات وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و ماده ۱۵۶ قانون کار جمهوری اسلامی ایران تهیه و در تاریخ ۱۳۷۳/۱۲/۲۰ به تصویب نهایی وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی رسیده و مطابق با مفاد ماده ۸۵ و تبصره ماده ۹۶ قانون کار اجرای آن برای کلیه کارگاه‌های کشور و کلیه کارفرمایان، کارگران و کار آموزان الزامی است.