



## « آیین نامه تاسیسات کارگاه از نظر بهداشتی »

نیروی انسانی متعهد و مولد بدون تردید یکی از مهمترین سرمایه های جامعه محسوب می شود که با اشتغال در سنگر تولید، چرخهای اقتصادی جامعه را به حرکت درآورده و شکوفایی اقتصادی را تضمین می نماید استمرار حرکت در مسیر توسعه نیز خود مستلزم حفظ این نیرو از طریق اعمال سیاستهای حمایتی از جمله تامین خدمات بهداشتی برای آنان است که ضمن ارتقاء سطح بهداشت جامعه، زمینه ساز پرورش استعدادهای درخشان و تبلوار افکار نو و خلاق در عرصه تولید بوده و شرایط رقابت در بازارهای جهانی در برای ایران اسلامی فراهم می آورد.

بدین منظور و به استناد ماده ۱۵۶ قانون کار جمهوری اسلامی ایران دستورالعمل حاضر تحت عنوان تاسیسات کارگاه از نظر بهداشت در ۵۰ ماده تهیه گردیده و اجرای آن توسط کارفرمایان گام موثری خواهد بود در تامین سلامت نیروی کار انشاء اله.

دکتر سید علیرضا مرندي

وزير بهداشت، درمان و آموزش پزشکی



## دستورالعمل تاسیسات کارگاه از نظر بهداشت

### مستندات قانونی

ماده ۱ قانون تشکیلات و وظایف بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و وظایف وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی عبارتند از:

تامین بهداشت عمومی و ارتقاء سطح آن از طریق اجرای برنامه های بهداشتی خصوصاً در زمینه بهداشت محیط، مبارزه با بیماریها، بهداشت خانواده و مدارس، آموزش بهداشت عمومی، بهداشت کار و شاغلین با تاکید بر اولویت مراقبتهای بهداشتی اولیه، بویژه بهداشت مادر و کودکان با همکاری و هماهنگی دستگاههای ذیربط.

ماده ۸۵ قانون کار: برای صیانت نیروی انسانی و منابع مادی کشور رعایت دستورالعملهایی که از طریق شورای عالی حفاظت فنی ( جهت تامین حفاظت فنی ) و وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی ( جهت جلوگیری از بیماریهای حرفه ای و تامین بهداشت کار و کارگر و محیط کار) تدوین می شود. برای کلیه کارگاهها، کارفرمایان، کارگران و کارآموزان الزامی است.

تبصره ۱ ماده ۹۶ قانون کار: وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی مسئول برنامه ریزی، کنترل، ارزشیابی و بازرسی در زمینه بهداشت کار و درمان کارگری بوده و موظف است اقدامات لازم را در این زمینه بعمل آورد.

ماده ۱۵۶ قانون کار: دستورالعملهای مربوط به تاسیسات کارگاه از نظر بهداشت محیط کار مانند غذاخوری، حمام و دستشویی برابر آئین نامه ای خواهد بود که توسط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی تصویب و به مرحله اجراء در خواهد آمد.

### فصل اول: تاسیسات بهداشتی کارگاه

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

ماده ۴ ارتفاع کارگاه باید از سه متر کمتر باشد برای هر کارگر د کارگاه باید حداقل 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 عبود و مرور وسائل نقلیه جزو سطح مزبور محسوب نمی شود.

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 همواره 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 شیمیائی و یا مواد غذایی سرو کار دارند و یا طبیعت کار طور است که باعث آلودگی و روغنی شدن دیوارها می شود، دیوارها باید صاف و قابل شستشو باشند.

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

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



ماده ۱: پنجره ها باید مجهز به توری بوده و دریاها دارای فنر یا درب بند پنوماتیک باشند .

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

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

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

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

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

ماده ۱۷: در کارگاههایی که آلودگی ناشی از کار وجود دارد می بایست 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 کارگاه به تناسب کار و تولید خود باید دارای انبار مناسب باشند .

مبحث اول : آشپزخانه :

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

تبصره: کارگاههایی که دارای آشپزخانه نیستند و با غذا در محل دیگری تهیه و صخ می گردد موظفند جهت گرم کردن و آماده کردن و توزیع غذا امکانات لازم مطابق با شرایط و ضوابط بهداشتی در این دستورالعمل را فراهم نمایند .

۱- موقعیت آشپزخانه باید طوری باشد که از مکانهای آلوده دور بوده و محاور سالن غذاخوری باشد و وسائل و شرایط پخت باید به گونه ای باشد که برای قسمتهای مجاور آن مزاحمتی ایجاد ننماید .

۲- فضای آشپزخانه باید متناسب با تعداد کارگران آشپزخانه و حجم کار باشد تا کار تهیه و طبخ غذا بر راحتی انجام گیرد .

۳- سقف آشپزخانه تا زیر سقف کاشی، بدون ترک خوردگی باشد .

۴- دیوارهای آشپزخانه تا زیر سقف کاشی، بدون ترک خوردگی باشد .

۵- کف آشپزخانه بدون ترک خوردگی، صاف، هموار، قابل شستشو و از نوع موزائیک، سنگ و امثالهم بوده و لغزنده نباشد و دارای شیب مناسب به طرف کفشی باشد .

۶- آشپزخانه باید دارای تهویه مناسب باشد و بر روی اجاقها و منابع آلوده کننده هوای هود .

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

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

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

ماده ۱۷: در کارگاههایی که آلودگی ناشی از کار وجود دارد می بایست 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 کارگاهها به تناسب کار و تولید خود باید دارای انبار مناسب باشند .



- ۲۵- آشپزخانه باید دارای زباله دان به تعداد و حجم مناسب و دارای درب، قابل شستشو و از جنس زنگ نزن باشد به طوریکه زباله ها به طریق بهداشتی جمع آوری و دفع گردند.
- ۲۶- کارگران آشپزخانه باید قبل از شروع به کار استحمام نمایند.
- ۲۷- هر کارگر آشپزخانه باید برای البسه و وسایل نظافت و استحمام خود در بیرون از محوطه پخت و پز قفسه داشته باشد.
- ۲۸- کارگران باید در هنگام کار ملبس به روپوش سفید، کلاه سفید و پیشبند باشند.
- ۲۹- لباس کار و وسایل نظافت و استحمام باید به تعداد و مقدار کافی در اختیار کارگر آشپزخانه قرار گیرد.
- ۳۰- لباس کارگرانی که با مواد غذایی سرو کار دارند بطور اختصاصی و مجزا از لباس سایر کارگران و خارج از محوطه آشپزخانه و محل غذاخوری باید شستشو گردد.
- ۳۱- کارگران موظفند بعد از توالی و قبل از شروع به کار دستهای خود را با آب و صابون بشویند.
- ۳۲- کلیه کارگرانی که با تهیه، پخت و توزیع مواد غذایی سرو کار دارند باید دارای کارت بهداشتی مطابق با ضوابط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی 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 به طور
- ۲۵- آشپزخانه باید دارای زباله دان به تعداد و حجم مناسب باشد و دارای درب، قابل شستشو و از جنس زنگ نزن باشد به طوریکه زباله ها به طریق بهداشتی جمع آوری و دفع گردند.
- ۲۶- کارگران آشپزخانه باید قبل از شروع به کار استحمام نمایند.
- ۲۷- هر کارگر آشپزخانه باید برای البسه و وسایل نظافت و استحمام خود در بیرون از محوطه پخت و پز قفسه داشته باشد.
- ۲۸- کارگران باید در هنگام ملبس به روپوش سفید، کلاه سفید و پیشبند باشند.
- ۲۹- لباس کار و وسایل نظافت و استحمام باید به تعداد و مقدار کافی در اختیار کارگر آشپزخانه قرار گیرد.
- ۳۰- لباس کارگرانی که با مواد غذایی سرو کار دارند بطور اختصاصی و مجزا از لباس سایر کارگران و خارج از محوطه آشپزخانه و محل غذاخوری باید شستشو گردد.
- ۳۱- کارگران موظفند بعد از توالی و قبل از شروع به کار دستهای خود را با آب و صابون بشویند.
- ۳۲- کلیه کارگرانی که با تهیه، پخت و توزیع مواد غذایی سرو کار دارند باید دارای کارت بهداشتی مطابق با ضوابط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی 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 موضع طبخ غذا دستگاه سوخت و نوع مواد سوختنی بگونه ای باشد که احتراق به طور کامل صورت گیرد و باعث آلودگی هوا نگردد.
- ۳۵- جعبه کمکهای اولیه با حداقل داروهای مورد لزوم (چسب، پلاستیک، قیچی، گاز استریل بسته بندی شده، یک ماده ضد عفونی کننده) تهیه و در محل مناسب گذارده شود.
- ۳۶- در صورت استفاده از قالبهای یخ، باید قبل از مصرف با آب تمیز شستشو داده شود.
- ۳۷- کارفرما موظف است جهت آموزش موازین بهداشتی به کارگرانی که با مواد غذایی سرو کار دارند هماهنگی ها و امکانات لازم را فراهم نماید.
- ۳۸- هرگونه پخت و پز آماده سازی و توزیع غذا در غیر از محل تعیین شده ممنوع می باشد.



ماده ۳۹-۳۹ استعمال دخانیات برای کلیه کارکنان آشپزخانه درحین کار و درمحل آشپزخانه ممنوع می باشد.

مبحث دوم: محل غذاخوری

ماده ۴۰- کارگاههایی که ساعت کار آنها با زمان صرف غذا منطبق باشد باید دارای محلی مستقل جهت غذاخوری مطابق با شرایط و ضوابط ذیل باشند؛

- ۱- وسعت محل غذاخوری باید متناسب با تعداد کارکنان باشد.
- ۲- درمحل غذاخوری باید به تعداد کافی میز و صندلی برای کارگرانی که دریک موقع غذا می خورند وجود داشته باشد.
- ۳- سقف محل غذاخوری باید صاف، بدون ترک خوردگی و به رنگ روشن باشد.
- ۴- دیوارها بایستی مقاوم، صاف برنگ روشن و قابل شستشو باشد.
- ۵- کف محل غذاخوری باید قابل شستشو و دارای شیب مناسب به سمت کفشوی باشد و لغزنده نباشد.

مبحث چهارم: یخچال و سردخانه

ماده ۲۶- در کارگاههایی که پخت و پز انجام میشود و یا مجبور به ذخیره مواد غذایی فاسد شدنی هستند باید یخچال یا سردخانه مطابق با شرایط ذیل وجود داشته باشد.

- ۱- یخچال یا سردخانه باید مجهز به دماسنج سالم بوده و درجه حرارت آنها بطور منظم و مرتب کنترل گردد.
- ۲- نظافت و شستشوی داخل یخچال و سردخانه باید مرتباً انجام شود.
- ۳- به منظور جلوگیری از احتمال فساد در اثر قطع برق باید سردخانه مجهز به برق اضطراری باشد و سیستم برق آن ایمن باشد.
- ۴- لاشه های گوشت باید از جنگ آویزان گردد.
- ۵- از قراردادن مواد غذایی بطور مستقیم و بدون داشت ظرف مناسب در داخل یخچال باید آنها را شستشو و ضد عفونی نمود.
- ۶- قبل از قراردادن 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 سردخانه ممنوع است.

مبحث پنجم: حمام/دوش

- ماده ۱۵ : در کارگاههایی که از نظر فرایند تولید دارای آلودگی معمولی می باشند 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 غذایی سروکار 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 : در کارگاههایی که علاوه بر کارگران مرد، کارگران زن نیز مشغول به کار می باشند باید حمام/دوش جداگانه ساخته شود.



ماده ۱ شرایط وضوابط بهداشتی حمام / دوش به قرار ذیل 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 بارنگ روغنی روشن و دیوارهای بین دوشها نباید از ۲ متر کوتاهتر باشد.
- ۳- مساحت کف محل دوشها نباید از ۹۰ سانتی متر در ۱۲۰ سانتی متر 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 گندزدائی 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 آب 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- حمام ها باید دارای محلی مناسب بعنوان رختکن برای تعویض لباس باشند.
- ۱۰- شستشوی هر نوع البسه در حمام ممنوع می باشد.



## مبحث نصاب: توالیت

ماده : تعداد توالیت در کارگاهها باتوجه به تعداد شاغلین آنها بشرح ذیل تعیین میگردد:

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

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

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

تبصره ۲: در کارگاههای زیرزمینی مانند معدن، کارفرما مکلف است با در نظر گرفتن فرآیند کار، توالیت بهداشتی در نزدیکترین قسمت به محل کار را فراهم نماید.

ماده : در کارگاههایی که کارگران نیز مشغول بکار است باتوجه به تعداد آنها باید توالیت جداگانه ساخته شود.

ماده : شرایط و ضوابط بهداشتی توالیتها بشرح زیر است:

۱- توالیتها باید در فاصله و محل مناسب از ساختمان کارگاه قرار داشته باشند.

۲- دیوارها تا سقف کاشی، بدون ترک خوردگی، به رنگ روشن و قابل شستشو باشد.

۳- سقف صاف، بدون ترک خوردگی، رنگ روشن و قابل شستشو باشد.

۴- کف مقاوم، صاف، قابل شستشو و گندزدائی و ترجیحاً از جنس موزائیک، سنگ و امثالهم باشد.

۵- کاسه توالیت باید برنگ روشن، صاف، بدون ترک خوردگی و قابل شستشو و گندزدائی باشد.

۶- توالیت باید مجهز به سیفون باشد.

۷- توالیت باید دارای شتر گلو باشد.

۸- حداقل عرض توالیت ۸۰ سانتی متر و حداقل طول آن ۱ متر باشد.

۹- توالیت باید دارای شیر آب با شلنگ برداشت آب باشد.

۱۰- توالیت باید دارای تهویه مناسب و روشنایی کافی باشد.

۱۱- کلیه پنجره ها باید مجهز به توری ضد رنگ باشد.

۱۲- درب توالیت باید مجهز به پشت توری ضد رنگ باشد.

۱۳- شستشو و ضد عفونی توالیتها باید بطور منظم انجام گیرد.

۱۴- هر توالیت باید مجهز به سطل زباله درب دار، زنگ نزن و قابل شستشو باشد.



## مبحث نهم: دستشویی

ماده ۳۹- تعداد دستشویی در کارگاهها با توجه به تعداد شاغلین آنها به شرح 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 نمازخانه، محل غذاخوری و توالت و در دسترس کارگران باشد.

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

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

۴- عرض دستشویی حداقل ۶۰ سانتی متر و طول آن یک متر باشد. در مواردیکه دستشویی مشترک بجای دستشویی انفرادی تعبیه میشود هر ۶۰ سانتیمتر و عرض دستشویی مشترک با یک شیر جداگانه آبگرم و سرد، معادل یک دستشویی محسوب میشود.

۵- صابون و ترجیحاً صابون مایع باید در تمام اوقات در محل دستشویی وجود داشته باشد.

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

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

۸- دستشویی باید بطور مرتب شستشو و گندزدائی شود.

## مبحث یازدهم: آب مصارف آشامیدنی و بهداشتی

ماده: در هر کارگاه باید بازااء هر ۵۰ نفر کارگر یک آب سرد کن وجود داشته باشد و در کارگاههای زیر ۵۰ نفر وجود یک شیر آبخوری ضروری است شیر آبخوری باید از نوع فواره ای و دارای سپر محافظ باشد تا ابی که از دهان کارگر بر می گردد به آن نرسد و لب کارگر نیز با آن تماس پیدا نکند. آبخوری نباید در مجاورت توالت، دستشویی، دوش باشد و 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: کارفرما مکلف است برای کارگرانی که در گرمای زیاد به مدت مدیدی کار میکنند با تامین مایعات لازم، آب و نمک از دست رفته بدن آنان را جبران کند.

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

ماده: 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 اینکه در این نوع کارگاهها استفاده از دستگاه کلرزنی برای ضد عفونی آب مصرفی بطوریکه کلر باقی مانده ۰/۲-۰/۵ قسمت در میلیون باشد ضروری است.





ماده ۴۵: 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 موادزائد صنعتی باید طبق اصول و ضوابط بهداشتی موجود عمل شود.