

## بسمه تعالی

### قوانین و دستورالعمل بهداشتکار در کارگاههای ساختمانی

- ۱) مطابق ماده ۷۵ قانون کار انجام کارهای خطرناک، سخت و زیان آور و نیز حمل بار بیشتر از حد مجاز با دست و بدون استفاده از وسایل مکانیکی برای کارگران زن ممنوع است.
- ۲) مطابق ماده ۸۰ قانون کار کارگری که سنش بین ۱۵ تا ۱۸ سال تمام باشد، کارگر نوجوان نامیده می شود و در بدو استخدام باید توسط سازمان تامین اجتماعی مورد آزمایشهای پزشکی قرار گیرد.
- ۳) مطابق ماده ۸۱ قانون کار آزمایشهای پزشکی کارگر نوجوان حداقل باید سالی یکبار تجدید شود و مدارک مربوط در پرونده استخدامی وی ضبط گردد. پزشک در باره تناسب نوع کار با توانائی کارگر نوجوان اظهار نظر می کند و چنانچه کار مربوط را نامناسب بداند کارفرما مکلف است در حدود امکانات خود شغل کارگر را تغییر دهد.
- ۴) مطابق ماده ۸۳ قانون کار ارجاع هر نوع کار اضافی و انجام کار در شب و نیز ارجاع کارهای سخت و زیان آور و خطرناک و حمل بار با دست، بیش از حد مجاز و بدون استفاده از وسایل مکانیکی برای کارگر نوجوان ممنوع است.
- ۵) براساس ماده ۸۵ قانون کار برای صیانت نیروی انسانی و منابع مادی کشور رعایت دستورالعملهایی که از طرف 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.
- ۶) براساس ماده ۹۱ قانون کار کارفرمایان و مسئولان کلیه واحدهای موضوع ماده ۸۵ این قانون مکلفند براساس مصوبات شورای عالی حفاظت فنی برای تامین حفاظت و سلامت و بهداشت کارگران در محیط کار و وسایل و امکانات لازم را تهیه و در اختیار آنها قرار داده و چگونگی کاربرد وسایل فوق الذکر را به آنان بیاموزند و در خصوص رعایت مقررات حفاظتی و بهداشت فردی و اجرای دستورالعملهای مربوطه مسئول می باشند.
- ۷) مطابق ماده ۹۲ قانون کار کلیه واحدهای موضوع ماده ۸۵ این قانون که شاغلین در آنها به اقتضای نوع کار در معرض بروز بیماریهای ناشی از کار قرار دارند، باید برای همه افراد مذکور پرونده پزشکی تشکیل دهند و حداقل سالی یکبار توسط مراکز بهداشتی درمانی از آنها معاینه و آزمایشهای لازم را به عمل آورند و نتیجه را در پرونده مربوطه ضبط نمایند.
- تبصره ۱ - چنانچه با تشخیص شورای پزشکی نظر داده شود که فرد معاینه شده به بیماری ناشی از کار مبتلا یا در معرض ابتلا باشد کارفرما و مسئولین مربوطه مکلفند کار او را براساس نظریه شورای پزشکی مذکور بدون کاهش حق السعی در قسمت مناسب دیگری تعیین نمایند.
- تبصره ۲ - در صورت مشاهده چنین بیماریهای وزارت کار و امور اجتماعی مکلف به بازدید و تائید مجدد شرایط فنی و بهداشت و ایمنی محیط کار خواهد بود.
- ۸) مطابق ماده ۹۳ قانون کار به منظور جلب مشارکت کارگران و نظارت بر حسن اجرای مقررات حفاظتی و بهداشتی در محیط کار و پیشگیری از حوادث و بیماریها در کارگاههایی که وزارت کار و امور اجتماعی و وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی ضروری تشخیص دهند کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار تشکیل خواهد شد.
- تبصره ۱ - کمیته مذکور از افراد متخصص در زمینه حفاظت فنی و بهداشت حرفه ای و امور فنی کارگاه تشکیل و از بین اعضاء دو نفر شخص واجد شرایطی که مورد تایید وزارتخانه های کار و امور اجتماعی و بهداشت درمان و آموزش پزشکی باشند تعیین میگردند که وظیفه شان برقراری ارتباط میان کمیته مذکور با کارفرما و وزارت کار و امور اجتماعی و وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی می باشد.
- تبصره ۲ - نحوه تشکیل و ترکیب اعضاء بر اساس دستورالعملهایی خواهد بود که توسط وزارت کار و امور اجتماعی و وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی تهیه و ابلاغ خواهد شد.

۹) براساس ماده ۱۰۴ قانون کار کارفرمایان و دیگر کسانی که مانع ورود بازرسان کار و کارشنا سان بهداشت کار و کارگاههای مشمول این قانون گردند و یا مانع انجام وظیفه ایشان شوند یا از دادن اطلاعات و مدارک لازم به آنان خودداری نمایند حسب مورد به مجازاتهای مقرر در این قانون محکوم خواهند شد.

۱۰) مطابق ماده ۱۵۱ قانون کار در کارگاه هایی که به مدت محدود به منظور انجام کاری معین ( راه سازی و مانند آن ) دور از مناطق مسکونی ایجاد می شوند کارفرمایان موظفند سه وعده غذای مناسب و ارزان قیمت ( صبحانه ، نهار ، شام ) برای کارگران خود فراهم نمایند که حداقل یک وعده آن باید غذای گرم باشد . در این قبیل کارگاه ها به اقتضای فصل ، محل و مدت کار باید خوابگاه مناسبی نیز برای کارگران ایجاد شود.

۱۱) براساس 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 به تصویب و به مرحله اجرا در خواهد آمد.

براساس قوانین فوق الذکر و آیین نامه های ذیل خدمات بهداشت حرفه ای برای کارگران ساختمانی لازم الاجرا می باشد، که میتوان آن را به طرق زیر تامین نمود:

۱) در کارگاههای ساختمانی که به پیمان کاران واگذار شده پیمان کار موظف به ارائه خدمات بهداشت حرفه ای می باشد  
۲) در شرکتهای تعاونی مسکن هیات مدیره و مدیرعامل شرکت تعاونی موظف به ارائه خدمات بهداشت حرفه ای به کارگران ساختمانی می باشند

۳) شرکتهای راه سازی و پیمانکاران مناقصه های ساختمانی موظف به ارائه خدمات بهداشت حرفه ای برای کارگران خود می باشند

۴) سازمان نظام مهندسی ساختمان در هنگام صدور مجوز و نظارت بر کلیه فعالیتهای ساختمانی با هر سطح زیر بنایی می بایست وضعیت ارائه خدمات بهداشت حرفه ای را کنترل و به همین منظور می بایست از دانش آموخته گان مهندسی بهداشت حرفه ای به تعداد کافی بهره مند باشد

۵) شرکتهای تعاونی مسکن الزاما می بایست نسبت به بکارگیری دانش آموخته گان مهندسی بهداشت حرفه ای در شرکتهای خود جهت تامین و کنترل خدمات بهداشت حرفه ای اقدام نمایند

۶) مبانی آموزشی بهداشت حرفه ای با نظر وزارت بهداشت در سرفصلهای آموزشی سازمان آموزش فنی و حرفه ای جهت کارگران ساختمانی لحاظ گردد

#### آیین نامه کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار

ماده ۱- به منظور تامین مشارکت کارگران و کارفرمایان و نظارت بر حسن اجرای مقررات حفاظت فنی و بهداشت کار صیانت نیروی انسانی و منابع مادی کشور در کارگاههای مشمول و همچنین پیشگیری از حوادث و بیماری های ناشی از کار ، حفظ و ارتقای سلامتی کارگران و سالم سازی محیط های کار ، تشکیل کمیته های حفاظت فنی و بهداشت کار با رعایت ضوابط و مقررات مندرج در این آیین نامه در کارگاههای کشور الزامی است .

ماده ۲- کارگاههایی که دارای ۲۵ نفر کارگر باشند ، کارفرما مکلف است کمیته ای به نام کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار در کارگاه با اعضای ذیل تشکیل دهد.

۱- کارفرما یا نماینده تام الختیار او

۲- نماینده شورای اسلامی کار یا نماینده کارگران کارگاه

۳- مدیر فنی و در صورت نبودن او یکی از سر استادان کارگاه

۴- مسئول حفاظت فنی

۵- مسئول بهداشت حرفه ای

تبصره ۱- مسئول حفاظت فنی می بایستی ترجیحا از فارغ التحصیلان بهداشت حرفه ای یا پزشک عمومی مورد تایید مرکز بهداشت شهرستان باشد .

تبصره ۳- اعضا کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار با هزینه کارفرما بایستی در برنامه های آموزشی و بازآموزی مربوط به حفاظت فنی و بهداشت کار که توسط ارگانهای ذیربط برگزار می گردد شرکت نمایند.

تبصره ۴- در کارگاههایی که بین ۲۵ تا ۱۰۰ نفر کارگر داشته باشند در صورتیکه که یک یا دو نفر از اعضای کمیته د رکارگاه حضور نداشته باشند جلسه کمیته با حداقل سه نفر از افراد مذکور تشکیل می گردد مشروط برآنکه در این کمیته مسئول حفاظت فنی یا مسئول بهداشت حرفه ای حضور داشته باشد .

ماده ۳- در کارگاههایی که کمتر از ۲۵ نفر کارگر دارند و نوع کار آنها ایجاب نماید با نظر مشترک و هماهنگ بازرس کار و کارشناس بهداشت حرفه ای محل ، کارفرما مکلف به تشکیل کمیته مزبور خواهد بود.

تبصره ۱- در این گونه کارگاهها با سه نفر از اعضا به شرح زیر تشکیل می گردد:

۱- کارفرما یا نماینده تام الختیار او

۲- نماینده شورای اسلامی یا نماینده کارگران کارگاه

۳- مسئول حفاظت فنی و بهداشت حرفه ای

تبصره ۲- صلاحیت مسئول حفاظت فنی و بهداشت حرفه ای برای این گونه کارگاهها باید به تایید اداره کار و مرکز بهداشت محل برسد .

تبصره ۳- در کلیه کارگاههایی که کمیته حفاظت فنی و بهداشتی کار با سه نفر تشکیل می گردد مسئول حفاظت فنی و بهداشت حرفه ای می تواند یک نفر باشد مشروط بر آنکه پس از آموزشهای لازم با هزینه کارفرما توسط مرکز بهداشت و با اداره کار محل حسب مورد تشکیل می گردد شرکت نموده و گواهی نامه لازم را دریافت نماید .

ماده ۴- جلسات کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار باید لااقل هر ماه یک بار تشکیل گردد و در این جلسه خود نسبت به انتساب یک نفر دبیر از میان اعضاء کمیته اقدام نمایند . تعیین زمان شکل جلسات و تنظیم صورتجلسات کمیته به عهده دبیر جلسه خواهدبود.

تبصره ۱- در مواقع ضروری یا زودتر از موعد با پیشنهاد مدیر کارخانه یا مسئول حفاظت فنی و یا مسئول بهداشت حرفه ای کمیته تشکیل خواهد شد .

تبصره ۲- در صورتیکه حفاظت فنی و بهداشت کار احتمال وقوع حادثه یا بیماری ناشی از کار را برای کارگاه تشخیص دهد باید فوراً اقدام به تشکیل جلسه نموده و موارد را ضمن اعلام به کارفرما به اداره کار و مرکز بهداشت مربوطه اعلام نماید.

تبصره ۳- کارفرما مکلف است یک نسخه از تصمیمات کمیته مذکور و همچنین صورتجلسات تنظیم شده را به اداره کار و مرکز بهداشت مربوطه ارسال نماید.

ماده ۵- وظایف کمیته فنی و بهداشت کار به شرح ذیل است :

۱- طرح مسائل و مشکلات حفاظتی و بهداشتی در جلسات کمیته و ارائه پیشنهادات لازم به کارفرما جهت رفع نواقص و سالم سازی محیط کار

۲- انعکاس کلیه ایرادات و نواقص حفاظتی و بهداشتی پیشنهادات لازم جهت رفع آنها به کارفرمای کارگاه

۳- همکاری و تشریح مساعی یا کارشناسان بهداشت حرفه ای و بازرسان کار جهت اجرای مقررات حفاظتی و بهداشت کار

۴- توجه و آشناسازی کارگران نست به رعایت مقررات و موازین بهداشتی و حفاظتی در محیط کار

۵- همکاری با کارفرما در تهیه دستورالعملهای لازم برای انجام کار مطمئن ، سالم و بدون خطر و همچنین استفاده صحیح از لوازم و تجهیزات بهداشتی و حفاظتی در محیط کار

۶- پیشنهاد به کارفرما جهت تشویق کارگرانی که در امر حفاظت فنی و بهداشت کار علاقه و جدیت دارند

۷- پیگیری لازم به منظور تهیه و ارسال صورتجلسات کمیته و همچنین فرمهای مربوط به حودث ناشی از کار و بیماری های ناشی از کار به ارگانهای ذیربط

۸- پیگیری لازم در انجام معاینات قبل ازاستخدام و معاینات ادواری به منظور پیشگیری از ابتلا کارگران به بیماری های ناشی از کار و ارائه نتایج حاصله به مرکز بهداشت مربوطه

۹- اعلام موارد مشکوک به بیماری های حرفه ای از طریق کارفرما به مرکز بهداشت مربوطه و همکاری در تعیین شغل مناسب برای کارگرانیکه به تشخیص شورای پزشکی به بیماری های حرفه ای مبتلا شده و یا در معرض ابتلا آنها قرار دارند. ( موضوع تبصره ۱ ماده ۹۲ قانون کار )

۱۰- جمع آوری آمارو اطلاعات مربوطه از نقطه نظر مسائل حفاظتی و بهداشتی و تنظیم و تکمیل فرم صورت نواقص موجود در کارگاه

- ۱۱- بازدید و معاینه ابزار کار ، وسایل حفاظتی و بهداشتی در محیط کار و نظارت بر حسن استفاده از آنها
- ۱۲- ثبت آمار حوادث و بیماری های ناشی از کار کارگران و تعیین ضریب تکرار و ضریب شدت سالانه حوادث
- ۱۳- نظارت بر ترسیم نمودار میزان حوادث و بیماری های حرفه ای و همچنین نصب پوستر ها آموزشی بهداشتی و حفاظتی در محیط کار
- ۱۴- اعلام کانونهای ایجاد طرات حفاظتی و بهداشتی در کارگاه
- ۱۵- نظارت بر نظم و ترتیب و آرایش مواد اولیه و محصولات و استقرار ماشی آلات و ابزار کار به نحو صحیح و ایمن و همچنین تطابق صحیح کار و کارگر در محیط کار
- ۱۶- تعیین خط مشی روشن و منطبق با موازین حفاظتی و بهداشتی بر حسب شرایط اختصاصی هر کارگاه جهت حفظ و ارتقاء سطح بهداشت و ایمنی محیط کار و کارگر در محیط کار
- ۱۷- تهیه و تصویب و صدور دستورالعملهای اجرایی حفاظتی و بهداشتی جهت اعمال در داخل کارگاه در مورد پیشگیری از ایجاد عوارض و بیماری های ناشی از عوامل فیزیکی ، شیمیایی ، ارگونومیکی ، بیولوژیکی ، و روانی محیط کار
- ماده ۶- وجود کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار مسئولین حفاظت و بهداشت حرفه ای در کارگاه به هیچ وجه رافع مسئولیتهای قانونی کارفرما در قبال مقررات وضع شده نخواهد بود .
- ماده ۷- این آیین نامه در ۷ ماده و ۱۰ تبصره به استناد ماده ۹۳ قانون کار جمهوری اسلامی ایران توسط وزارتخانه های کار، امور اجتماعی و وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی تهیه شده و در تاریخ ۷۴/۴/۱۵ به تصویب وزرای کار و امور اجتماعی و بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی رسید .

#### آئین نامه معاینات سلامت شغلی

این آئین نامه براساس ماده ۹۲ قانون کار جمهوری اسلامی ایران ، بند ۲ ماده ۱ قانون تشکیلات و وظایف وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی ، ماده ۱ آئین نامه اجرائی ماده ۵۴ قانون تنظیم بخشی از مقررات مالی دولت جهت صیانت از نیروی کار و حفظ سلامت شاغلین توسط مرکز سلامت محیط و کار وزارت بهداشت بعنوان سیاستگذار و مجری نظام جامع سلامت شغلی ک شور مشتمل بر مواد ذیل تهیه و از تاریخ تصویب لازم الاجرا می باشد .

#### فصل اول ( تعاریف

ماده ۱ - منظور از معاینات سلامت شغلی ، معاینات بدو استخدام و معاینات دوره ای است که با هدف حفظ و ارتقاء سلامت شاغلین انجام می گیرد . این معاینات طبق مقررات قانونی توسط پزشکان و کلینیک های واجد شرایط و مجاز از طرف وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی با رعایت دستورالعمل های صادره و موازین علمی صورت می گیرد .

تبصره ۱ - برای تمامی افرادی که براساس این آئین نامه مورد معاینه قرار می گیرند باید پرونده پزشکی براساس دستورالعملهای صادره از طرف وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی تشکیل گردد .

تبصره ۲ - پزشک معاینه کننده باید گزارش بهداشت حرفه ای محیط کار فرد را اخذ کرده و در معاین مد نظر قرار دهد.

تبصره ۳ - اطلاعات و نتایج معاینات بعمل آمده باید براساس نظام جامع آماری سلامت شغلی در فرمهای مصوب و نرم افزار مربوطه ابلاغی از طرف وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی ثبت و در پرونده پزشکی فرد معاینه شده قرار داده شود.

تبصره ۴ - پزشکان معاینه کننده موظف به تکمیل و ارسال فرمهای مصوب گزارش دهی بیماریهای شغلی مطابق دستورالعملهای صادره از وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی می باشند.

تبصره ۵ - کلیه هزینه های انجام معاینات و اقدامات تشخیصی مربوطه براساس تعرفه های مصوب به عهده کارفرما می باشد.

ماده ۲ - منظور از واحدهای کاری در این آئین نامه کارگاه ها، کارخانجات ، سازمانها ، وزارتخانه ها ، موسسات و شرکتها و سایر مراکز اعم از بخش دولتی، غیردولتی و عمومی می باشد .

ماده ۳ - منظور از پزشک شاغل در واحدهای کاری ، پزشک متخصص طب کار یا پزشک عمومی واجد شرایط است که دارای قرارداد تمام وقت حداقل یکساله با واحد کاری مربوطه باشد .

ماده ۴ - در این آئین نامه به اختصار به وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی « وزارت » و به مرکز سلامت محیط و کار « مرکز » و به دانشگاه یا دانشکده علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی « دانشگاه / دانشکده » گفته می شود .

فصل دوم ( افراد مجاز به انجام معاینات سلامت شغلی

ماده ۵ - متخصصین طب کار دارای دانشنامه یا گواهینامه رسمی تخصصی تایید شده از سوی وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی با رعایت مفاد این آئین نامه مجاز به انجام معاینات سلامت شغلی می باشند .

ماده ۶ - پزشکان عمومی با گذراندن بازآموزی مدون طب کار و اخذ ۲۵ امتیاز مربوطه حداکثر طی دو سال قبل بعلاوه آموزش سالیانه غیرمدون « معاینات شغلی » ابلاغی از سوی مرکز سلامت محیط و کار وزارت بهداشت ، همراه با داشتن ۲ سال سابقه کار مرتبط با خدمات سلامت شغلی مورد تایید معاونت بهداشتی / سلامت دانشگاه / دانشکده مربوطه با رعایت مفاد این آئین نامه و پس از ثبت نام و اخذ مجوز قانونی مجازند به انجام معاینات سلامت شغلی بپردازند . تمدید مجوز فعالیت پزشکان عمومی مجاز به انجام معاینات سلامت شغلی منوط به ارائه گواهی آموزش سالیانه غیرمدون معاینات و بازآموزی مدون طب کار دو سالانه می باشد.

ماده ۷ - معاینات موضوع این آئین نامه صرفاً توسط پزشکان متخصص طب کار و پزشکان عمومی موضوع ماده ۵ و ۶ این آئین نامه انجام می گیرد و پزشکان دارای سایر مدارک تخصصی پزشکی مجاز به انجام معاینات سلامت شغلی نمی باشند .

ماده ۸ - بازرسین وزارت بهداشت در امر نظارت بر معاینات سلامت شغلی ، مجاز به فعالیت در زمینه معاینات سلامت شغلی در حوزه عملکرد دانشگاه / دانشکده تابعه و یا همکاری با افراد دیگر در این خصوص نمی باشند.

تبصره : در صورتی که پزشکان متخصص طب کار به عنوان بازرس در امر نظارت بر معاینات سلامت شغلی فعالیت داشته باشند ، تنها در ساعات غیراداری و فقط به عنوان پزشک شاغل در واحد کاری با رعایت سقف مجاز معاینات ۵۰۰۰ نفر در سال می توانند حداکثر به ۵ واحد کاری ارائه خدمت نمایند .

ماده ۱۷ - کلیه پزشکیانی که تحت هر عنوانی ( درمانگاه ، شرکت ، مرکز ، مطب ، شاغل در واحد کاری و ...) مشغول انجام معاینات سلامت شغلی می باشند موظفند ظرف یک سال از تاریخ ابلاغ این آئین نامه ، طبق مقررات مندرج در این آئین نامه و دستورالعمل اجرایی آن عمل نمایند و کلیه واحدهای کاری مکلفند معاینات سلامت شغلی پرسنل خود را مطابق با این آیین نامه انجام دهند .

دستورالعمل اجرایی نحوه ارائه خدمات توسط دانش آموختگان بهداشت حرفه ای

مطابق ماده ۹۳ قانون کار و تبصره های ۱ و ۲ آن همچنین آیین نامه کمیته حفاظت و بهداشت کار ، در کلیه واحدهای کاری بالای ۲۵ نفر وسایر واحدهای کاری خاص ، دانش آموختگان بهداشت حرفه ای با شرایط مندرج در این دستورالعمل عضو کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار می شوند. براساس تبصره ۲ ماده ۲ آیین نامه مذکور ، مسئول بهداشت حرفه ای کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار بایستی دارای مدرک تحصیلی کاردانی یا کارشناسی بهداشت حرفه ای و بالاتر مورد تایید مرکز بهداشت باشد .

ماده (۱) تعاریف:

بهداشت حرفه ای: بهداشت حرفه ای علمی و هنری است که با پیش بینی شناسایی، اندازه گیری ، ارزیابی ، کنترل و ارزشیابی عوامل زیان آور محیط کار و انجام مراقبت های. بهداشتی، درمانی حافظ سلامت شاغلین کشور می باشد.

مسئول بهداشت حرفه ای: فردی است با مدرک حداقل کاردانی بهداشت حرفه ای که براساس آیین نامه کمیته حفاظت فنی و بهداشتکار تاییدیه لازم را از مرکز بهداشت شهرستان دریافت مینماید و از این به بعد در این دستورالعمل مسئول بهداشت حرفه ای نام برده می شود.

کمیته حفاظت فنی وبهداشت کار: کمیته ای است قانونی ، که منطبق بر ماده ۹۳ قانون کار و آیین نامه مربوطه درمحل واحدهای کاری تشکیل می شود و از این به بعد در دستورالعمل کمیته خوانده میشود.

کارفرما : فردی است حقیقی یا حقوقی که منبq بر ماده ۳ قانون کار جمهوری اسلامی اداره امور کارگاه را برعهده داشته باشد. واحدکاری: به کلیه شرکتهای و کارخانجات صنعتی ، خدماتی، معدنی، کشاورزی و تعاونی اعم از خصوصی ودولتی که رابطه کارگر و کارفرمایی مطابق فصل اول قانون کار جمهوری اسلامی در آن برقرار باشد واحدکاری گفته می شود .

ماده ۲- شرایط ثبت نام و صدور تاییدیه واشتغال به کار:

- تشکیل پرونده با ارائه مدارک ذیل :

- تکمیل فرم ثبت نام

- یک قطعه عکس تمام رخ

- کپی برابر با اصل گواهی پایان تحصیلات در مقطع کاردانی یا کارشناسی و.....

- کپی کارت پایان خدمت یا معافیت از آن (برای آقایان)

- گواهی عدم سوء پیشینه

- گواهی اشتغال به تحصیل جهت اشتغال دانشجویان کارشناسی ناپیوسته و کارشناسی ارشد در هر ترم

- کپی گواهینامه دوره های ذیل

- مدیریت ایمنی و بهداشت شغلی (OHSAS 18001)
- شناسایی و ارزیابی ریسک خطر (Risk Assessment)
- مدیریت واکنش در شرایط اضطراری
- دوره توجیهی شرح وظایف کارشناسان

تبصره ۱: چنانچه فرد متقاضی هر یک از دوره های سه ردیف اول تا سوم را نگذرانده باشد طی ۶ ماهه نسبت به گذراندن دوره های مذکور اقدام نماید.

تبصره ۲: دانشجویان مقطع کاردانی نمی توانند مسئولیت بهداشت حرفه ای واحد های کاری را به عهده بگیرند.

ماده ۳- در صورتیکه به هر دلیلی مشخص شود مدارک ارائه شده جعلی بوده بلافاصله عدم صلاحیت صادر و شرایط فعالیت در شهرستان گرفته خواهد شد .

ماده ۴- مرکز بهداشت موظف است در بدو شروع به کار مسئولین بهداشت حرفه ای دوره توجیهی یک روزه برگزار نماید.

ماده ۵- برای افراد صلاحیت دار در ابتدای کار در هر واحد کاری تاییدیه با دوره زمانی ۶ ماهه صادر و تمدید و مدت آن براساس نمره ارزشیابی خواهد بود که کسب نموده است.

ماده ۶- فعالیت بعنوان مسئول بهداشت حرفه ای فقط در واحد کاری که تاییدیه برای آن صادر شده مجاز می باشد.

ماده ۷- قبل از دریافت تاییدیه کلیه مسایل کاری و حقوقی خود را در نظر بگیرید.

ماده ۸- مرکز بهداشت هیچگونه تعهدی در مورد کارایی یا معرفی افراد به واحد های کاری و میزان حقوق دریافتی ندارد .

ماده ۹- کاردان یا کارشناس ایمنی نمی تواند تصدی مسئولیت بهداشت حرفه ای واحد های کاری مشمول را بعهده بگیرد.

ماده ۱۰- چنانچه به هر دلیلی قصد قطع ارتباط کاری با واحد های کاری که به عنوان مسئولیت بهداشت حرفه ای در آن فعالیت می کنیدارادارید. بایستی استعفاء یا پایان کار هم از طرف واحد های کاری و هم از طریق خود به مرکز بهداشت اعلام گردد .

ماده ۱۱- مسئول بهداشت حرفه ای موظف به انجام شرح وظایف تعیین در واحد های کاری می باشد.

ماده ۱۲- تاییدیه با حضور فرد معرفی شده صادر خواهد شد .

ماده ۱۳- حداقل روزهای حضور مسئول بهداشت حرفه ای در واحد کاری بر اساس جدول ذیل می باشد.

ردیف	گروه شغلی	گروه کارگری	تعداد روزهای حضور			
			روز ۱	روز ۲	روز ۳	روز ۴
۱	تعمیر و نگهداری	۴۹ تا ۲۵			*	
		۹۹ تا ۵۰			*	
		بالای ۱۰۰				*
۲	رنگر	۴۹ تا ۲۵			*	
		۹۹ تا ۵۰			*	
		بالای ۱۰۰				*
۳	معدن	۴۹ تا ۲۵			*	
		۹۹ تا ۵۰			*	
		بالای ۱۰۰				*



				*	۴۹تا۲۵	۴	حرفه
			*		۹۹ تا ۵۰		
		*			۲۰۰ تا ۱۰۰		
*					بالای ۲۰۰		
				*	۴۹تا۲۵	۵	حرفه
		*			۹۹ تا ۵۰		
	*				۲۰۰ تا ۱۰۰		
*					بالای ۲۰۰		

تبصره ۱: مراکز بهداشت شهرستان ها با تاییدیه معاونت بهداشتی مربوطه می توانند تغییراتی در روز های حضور مسئول بهداشت حرفه ای اعمال نمایند. بنحوی که حداقل روزهای حضور تعیین شده رعایت شود.

تبصره ۲: منظور از یک روز ۸ ساعت کاری می باشد که بایستی ساعت ورود و خروج در واحد کاری ثبت گردد.

ماده ۱۴- مسئول بهداشت حرفه ای می تواند در واحد های کاری زیر ۵۰ نفر با رعایت ضوابط مربوطه مسئولیت ایمنی را نیز بعهده داشته باشد .

ماده ۱۵- فقط افراد دارای مدرک تحصیلی کارشناسی بهداشت حرفه ای و بالاتر می تواند مسئولیت بهداشت حرفه ای در واحد های کاری غیر شیمیایی بالای ۱۰۰ نفر و واحد کاری شیمیایی بالای ۵۰ نفر را به عهده بگیرند.

تبصره: کاردان بهداشت حرفه ای با حداقل ۳ سال سابقه و گذراندن حداقل ۳۰ ساعت دوره عملی ارزیابی عوامل زیان آور با تایید مرکز بهداشت مربوطه می تواند در واحد های موضوع ماده ۱۵ فعالیت نماید .

ماده ۱۶- فارغ التحصیلان بهداشت حرفه ای شاغل در دستگاه های / موسسات غیر دانشگاه علوم پزشکی (بازرسان ممنوعیت اشتغال و مشاوره در واحدهای مشمول قانون رادارند) فقط در یک واحد کاری زیر ۵۰ نفر می تواند بعنوان مسئول بهداشت حرفه ای اشتغال داشته باشد.

ماده ۱۷- دانشجویان دوره کارشناسی ارشد فقط می تواند ۴ روز در هفته اشتغال داشته باشند.

ماده ۱۸- دانشجویان دوره کارشناسی ناپیوسته فقط می تواند در یک واحد کاری زیر ۱۰۰ نفر اشتغال داشته باشند.

ماده ۱۹- مسئول بهداشت حرفه ای با رعایت جدول حداقل روزهای حضور می تواند مسئول ایمنی واحد کاری دیگری نیز باشد.

ماده ۲۰- ترک کار بدون اطلاع به مرکز بهداشت موجب عدم تاییدیه در مقاطع آینده خواهد شد .

ماده ۲۱- رعایت شئون اسلامی مطابق با فرهنگ نظام مقدس جمهوری اسلامی

ماده ۲۲- دو هفته قبل از پایان مدت تاییدیه می بایست برای تاییدیه مجدد استعلام گردد..

ماده ۲۳- مرجع رسیدگی به اختلاف فی مابین مراکز بهداشت شهرستان و مسئولین بهداشت حرفه ای واحدهای کاری معاونت های بهداشتی دانشگاههای علوم پزشکی خواهد بود.

ماده ۲۴- شرح وظایف مسئول بهداشت حرفه ای:

۱- حداکثر ۱۵ روز پس از شروع به کار برنامه حضور مسئول بهداشت حرفه ای بمنظور مستند نمودن روزهای حضور در واحد کاری تهیه و به همراه برنامه زمانبندی تشکیل کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار به مرکز بهداشت شهرستان ارسال گردد.

۲- خط مشی ایمنی و بهداشت حرفه ای با همکاری و هماهنگی مسئول حفاظت فنی تدوین و پس تصویب آن توسط کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار به تایید و امضاء بالاترین رده مدیریت که اختیارات مالی دارد برسد.

۳- تدوین برنامه عملیاتی با همکاری اعضاء و تصویب کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار و اجرای آن مطابق جدول زمانبندی

۴- رویه اجرایی نیاز سنجی ، آموزش و سنجش اثر بخشی آموزش بهداشت حرفه ای تدوین و به تصویب کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار برسد سپس تهیه و اجرای برنامه آموزشی بر اساس این رویه در هر سال انجام گردد .

۵- قبل از اقدام به اندازه گیری و انجام ماینات سلامت شغلی مطابق ضمیمه شماره ۲ شناسنامه شغلی واحد کاری و تهیه و تنظیم گردد.

۶- نظارت بر نحوه اندازه گیری عوامل زیان آور بر اساس اهداف از پیش تعیین شده با در نظر گرفتن اصول و شرایط اندازه گیری عوامل زیان آور ، ارائه نتایج اندازه گیری به همراه ارزیابی مسئول بهداشت حرفه ای به مرکز بهداشت قبل از انجام معاینات انجام شود.

۷- اندازه گیری و ارزیابی شرایط ارگونومی توسط مسئولین بهداشت حرفه ای که دوره آموزشی اندازه گیری و ارزیابی ارگونومی را گذرانده اند انجام شود .

۸- معاینات سلامت شغلی اعم از معاینات قبل از استخدام در بدو شروع به کار - دوره ای حداقل سالی یک بار برای واحد های کاری غیر شیمیایی و حداقل شش ماه یک بار برای واحدهای کاری شیمیایی ، برای کلیه شاغلینی که در معرض بروز بیماریهای ناشی از کار قرار دارند اعم از قراردادی، آزمایشی، رسمی و روز مزد و ... بر اساس ماده ۹۲ قانون کار جمهوری اسلامی ایران توسط شرکت های طب کار / مراکز تخصصی طب کار / پزشکان دوره دیده طب کار مجاز انجام گردد.

۹- نسبت بررسی و تجزیه و تحلیل معاینات سالیانه - عوامل زیان آور محیط کار با همکاری پزشک معاین و تهیه گزارش با در نظر گرفتن سالن یا قسمت ، شغل ، نوع عارضه ، سن ، جنس ، سابقه کار و مقایسه با ۳ سال قبل و نتیجه گیری با هدف تعیین وضعیت پیشرفت یا توقف عوارض ناشی و مرتبط با کار در بین کارگران واحد کاری پس از انجام معاینات اقدام گردد .

۱۰- خلاصه نتایج معاینات مطابق فرم مربوطه با نظارت مسئول فنی شرکت طب کار / مرکز تخصصی طب کار / پزشک دوره دیده طب کار مجاز طرف قرارداد به همراه فرم ۳-۱۱۱ ، تهیه و تنظیم مرکز بهداشت شهرستان ارسال گردد.

۱۱- رویه اجرای تهیه ، تحویل ، آموزش و نظارت بر وسایل حفاظت فردی ، با همکاری و هماهنگی مسئول حفاظت فنی تدوین و پس از تصویب آن در کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار ، نسبت به استقرار و بروز نگهداشته آن اقدام شود

۱۲- رویه اجرایی شناسایی خطرات و ارزیابی ریسک با همکاری و هماهنگی مسئول حفاظت فنی تدوین و به تصویب کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار رسیده و هر سال بر اساس آن نسبت به شناسایی خطرات ، ارزیابی و کنترل ریسک اقدام شود.

۱۳- تشکیل کمیته حفاظت بطور ماهیانه با حضور اعضاء و در نظر گرفتن شرح وظایف کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار

۱۴- جهت اجرای طرح های سلیکوزیس ، مقابله با سروصدا ، ساماندهی روشنایی، کنترل شرایط غیر ارگونومیک، مدیریت پیشگیری از ایدز در محیط کار و... با مرکز بهداشت همکاری نماید.

۱۵- برگه اطلاعات ایمنی مواد شیمیایی (MSDS) تمامی مواد شیمیایی موجود در شرکت با همکاری و هماهنگی مسئول حفاظت فنی تهیه ، و پس از تصویب آن در کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار ، به کارگران آموزش و ابلاغ و بر حسن اجرای آن نظارت گردد.

۱۶- شرکت در دوره های آموزشی ابلاغی از طرف مرکز بهداشت شهرستان مربوطه براساس تبصره ۳ ماده ۲ آیین نامه کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار با هزینه کارفرما الزامی است.

۱۸- رویه اجرایی آمادگی و مدیریت واکنش در شرایط اضطراری با همکاری و هماهنگی مسئول حفاظت فنی تدوین و پس از تصویب آن در کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار نسبت به استقرار این رویه در واحد های کاری و بروز نگهداشتن آن اقدام و برای حفظ آمادگی ، حداقل یک مانور در سال اجرای گردد.

۱۹- دستورالعمل های ایمنی بهداشتی با همکاری و هماهنگی مسئول حفاظت فنی برای هر یک از مشاغل تدوین و پس از تصویب آن در کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار ، به کلیه شاغلین مربوطه آموزش و ابلاغ و بر حسن اجرای آن نظارت گردد.

۲۰- از محیط کار حداقل بطور هفتگی بازدید و ضمن تهیه گزارش کتبی ، مراتب به مدیریت اعلام و پیگیری تصمیمات مدیریت انجام شود .

۲۱- مسئولیت تشکیلات بهداشت حرفه ای در واحد کاری بعهده مسئول بهداشت حرفه ای می باشد و موظف به ارائه آمار فصلی عملکرد ایستگاه امداد / خانه بهداشت کارگری مطابق فرم های مربوطه می باشد.

۲۲- مطابق آیین نامه ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی کلیه کارگران شاغل در مراکز تولید مواد غذایی ، آرایشی و بهداشتی می بایست علاوه بر اقدام جهت تهیه کارت بهداشت آموزش های لازم را در آموزشگاههای اصناف موردتأیید مرکز بهداشت استان گذرانده و گواهینامه مربوطه را دریافت نمایند.

تبصره ۱ : مراکز بهداشت استانها می توانند با توجه به خصوصیات و شرایط استانی مواردی به شرح وظایف مسئول بهداشت حرفه ای اضافه نمایند.

ماده ۲۵ - شرکت در حداقل ۴ دوره آموزشی پیش بینی شده توسط مرکز بهداشت شهرستان براساس تبصره ۳ ماده ۲ آیین نامه کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار با هزینه کارفرما الزامی است .  
دستورالعمل تاسیسات کارگاه از نظر بهداشت حرفه ای

کلیات

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

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

توجه 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 واحد ایجاد گردند

توجه ۳: از نظر اجرای این دستورالعمل 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 رد 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 غذاخوری، سردخانه، حمام، رختکن، تسهیلات شستشوی البسه کارگان، دستشویی، آبخوری، توالت، اتاق استراحت زنان، مهد کودک و شیرخوارگاه، نمازخانه و تسهیلات مربوطه به ارائه خدمات بهداشتی درمانی در کارگاه، تسهیلات مربوط به ایاب و ذهاب کارگران می باشد.

تذکره ۱: به استناد بند ۲ ماده ۱ قانون وظایف و تکالیفات وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و مواد ۸۵، ۱۵۶ و تبصره ۱ ماده ۹۶ قانون کار رعایت شرایط و ضوابط مندرج در این دستورالعمل 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 می باشند.

تذکره ۲: اظهار نظر در مواردی از قبیل مطلوب، نامطلوب، مناسب، نامناسب، کافی، ناکافی و... بعهده کارشناس بهداشت حرفه ای وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی خواهد بود.

فصل اول: تاسیسات بهداشتی کارگاه

۱) ساختمان کارگاه باید متناسب با وضع آب و هوای محل ساخته شده باشد.

۲) ارتفاع کارگاه نباید سه متر کمتر باشد برای هر کارگر در کارگاه باید حداقل سه متر مربع سطح منظور گردد و سطح اشتغال شده به وسیله ماشین آلات یا ابزار و اثاثیه مربوط به کار و فاصله آنها از هم و مسیر عبور و مرور وسائل نقلیه جزو سطح مزبور محسوب نمی شود.

۳) 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.

۴) کف کارگاه باید همواره، بدون حفره و شکاف بوده و لغزیده نباشد و در صورت لزوم قابل شستشو باشد و دارای شیب مناسب بطرف کفشوی باشد.

۵) دیوارها باید صاف، بدون ترک خوردگی و به رنگ روشن و متناسب باشد.

۶) در کارگاههایی که با مواد شیمیایی و یا مواد غذایی سرو کار دارند و یا طبیعت کار طوری است که باعث آلودگی و روغنی شده دیوارها می شود، دیوارها باید صاف و قابل شستشو باشند.

۷) 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.

۸) شیشه درب و پنجره باید بدون شکستگی بوده و همیشه تمیز باشند.

۹) درب و پنجره ها باید مجهز به توری بوده و در بها دارای فنر یا درب بند پنوماتیک باشند.

۱۰) انباشتن کالا در جلو پنجره ممنوع می باشد.

۱۱) مساحت پنجره باید متناسب با مساحت کف کارگاه و نوع کار باشد.

۱۲) در کارگاه بایستی روشنایی کافی (طبیعی یا مصنوعی) متناسب با نوع کار و محل تامین شود.

۱۳) منابع روشنایی مصنوعی باید همواره سالم و تمیز باشند.

۱۴) هوای کارگاههای بدون آلودگی باید متناسب با فصل و جمعیت شاغل تهویه گردد.

۱۵) 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.

۱۶) وسایل سرمایشی و گرمایشی کارگاه باید دما و رطوبت محیط کار را مطابق با حد مواجهه مجاز تامین نمایند.

۱۷) کلیه کارگاهها به تناسب کار و تولید خود باید دارای انبار مناسب باشند.

فصل دوم: تسهیلات بهداشتی کارگاه

مبحث اول: آشپزخانه:

در کارگاه هایی که زمان صرف غذا بر ساعات کار منطبق باشد باید دارای آشپزخانه با شرایط و ضوابط ذیل باشند:

کارگاههایی که دارای آشپزخانه 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 دستورالعمل را فراهم نمایند.

۱. موقعیت آشپزخانه باید طوری باشد که از مکانهای آلوده درو بوده و مجاور سالن غذا خوری باشد و وسائل و شرایط پخت باید به گونه ای باشد که برای قسمت های مجاور آن مزاحمتی ایجاد ننماید.

۲. فضای آشپزخانه 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 آشپزخانه تا زیر سقف کاشی، بدون ترک خوردگی باشد.

۵. کف آشپزخانه بدون ترک خوردگی، صاف، همواره قابل شستشو و از نوع موزائیک، سنگ و امثالهم بوده و لغزنده نباشد و دارای شیب مناسب بطرف کفشوی باشد.

۶. آشپزخانه باید دارای تهویه مناسب باشد و بر روی اجاقها و منابع آلوده کننده هوا، هود مناسب نصب شود.
۷. آشپزخانه باید دارای وسائل سرمایشی و گرمایشی مناسب، متناسب با فصل باشد.
۸. آشپزخانه باید دارای امکانات جنبی نظیر: انبار مواد غذایی، سرویس های بهداشتی اختصاصی (حمام، توالت، دستشویی، رختکن) مطابق با موازین بهداشتی باشد.
۹. آشپزخانه کارگاههایی که نیاز به نگهداری مواد غذایی فاسد شدنی دارند باید دارای یخچال، فریزر و یا سردخانه 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 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 پدیدگی بوده و از جنس زنگ نزن باشد، کلیه لیوان و استکانهای مورد استفاده ترجیحاً 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 آشپزخانه ممنوع می باشد.
۱۵. استفاده از قندان، نمکدان و مشابه آنها بدون سرپوش ممنوع است.
۱۶. ابزار و وسائلی که برای پوست کردن، مخلوط کردن مواد غذایی بکار برده می شود 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، جاذرفی، کمدها، قفسه ها، گنجه ها باید قابل شستشو بوده و کف آنها حداقل ۳۰ 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 غذاخوری 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 روشنایی کافی باشد و شیشه پنجره ها و دربهای آن مرتباً تمیز نگهداری شوند.
۲۲. کلیه پنجره ها و دربها باید مجهز به توری ضد زنگ بوده و دربهای آشپزخانه مجهز به فنر یا درب بند پنوماتیک 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 کردند.
۲۶. کارگران آشپزخانه باید قبل از شروع بکار استحمام نمایند.
۲۷. هر کارگر آشپزخانه باید برای البسه و وسائل نظافت و استحمام خود رد بیرون از محوطه پخت و پز قفسه داشته باشد.
۲۸. کارگران باید رد هنگام کار ملبس به روپوش 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 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 بکار دستهای خود را با آب 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، ناخن‌ها و موهای آنان کوتاه و تمیز باشد.
۳۴. در موقع طبخ غذا دستگاه سوخت و نوع مواد سوختنی بگونه‌ای باشد که احتراق بطور کامل صورت گیرد و باعث آلودگی هوا نگردد.
۳۵. جعبه کمک‌های اولیه با حداقل داروهای مورد لزوم (چسب، تنسوپلاست، قیچی، پنس، گازاستریل 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.
۳۷. کارفرما موظف است جهت آموزش موازین بهداشتی به کارگرانی که با مواد غذایی سرو کار دارند، هماهنگی‌ها و امکانات لازم را فراهم نمایند.
۳۸. هرگونه پخت و پز، آماده‌سازی و توزیع غذا در غیر از محل تعیین شده ممنوع می‌باشد.
۳۹. استعمال دخانیات برای کلیه کارکنان آشپزخانه در حین کار و در محل آشپزخانه ممنوع می‌باشد.

#### مبحث دوم: محل غذا خوری

کارگاههایی که ساعات کار آنها با زمان 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. در محل غذاخوری باید به تعداد کافی میز و صندلی برای کراگرانی که در یک موقع غذا می‌خورند وجود داشته باشد.
۳. سقف محل غذاخوری باید صاف، بدون ترک خوردگی و برنگ 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 کفشویی باشد و لغزنده نباشد.
۶. میزها و صندلی‌ها باید از جنس مقاوم، قابل شستشو، بدون ترک خوردگی و درز باشند.
۷. زباله‌دانهای درب دار به تعداد کافی و در محل‌های مناسب قرار داده شود.
۸. محل غذاخوری باید دارای تهویه مناسب و مجهز به وسایل گرمایشی و سرمایشی، متناسب با فصل باشد.
۹. محل غذاخوری باید دارای روشنایی کافی باشد و منابع روشنایی پاکیزه و تمیز نگهداری شوند.

۱۰. در مسیر ورود کارکنان به محل غذاخوری به تعداد کافی دستشویی 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 سرو کار دارند باید قبل از ورود به محل غذاخوری لباس کار خود را تعویض نمایند.

۱۲. درب و پنجره های محل غذاخوری باید مجهز به توری باشد و دربهای محل غذاخوری مجهز به فنر یا درب بند پنوماتیک باشند.

مبحث سوم: انبار مواد غذایی

شرایط و ضوابط 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 سانتی متر از بتون و مصالح مقاوم ساخته شوند تا مانع ورود جوندگان به داخل انبار گردند.
۶. کلیه درب ها و پنجره ها ی انبار باید سالم، قابل شستشو و مجهز به توری زنگ نزن باشند.
۷. دربهای انبار نبایستی از کف زمین فاصله داشته باشند. پایین درب بایستی به ارتفاع ۲۰ الی ۳۰ سانتیمتر با ورق آلومینیوم مجهز گردد تا از نفوذ حیوانات موذی جلوگیری گردد.
۸. درجه حرارت انبار بایستی مرتباً کنترل گردیده بطوری که در تمام فصول سال متناسب با نوع مواد مورد ذخیره بوده و از تابش مستقیم نور خورشید بر روی مواد غذایی جلوگیری گردد.
۹. مواد غذایی فاسد نشدنی باید در ظروف مناسب و درب دار و به ارتفاع ۱۵ تا ۲۰ سانتیمتر از کف انبار روی پالتها نگهداری گردند.
۱۰. کارگرانی که در انبار فعالیت می کنند باید مجهز به وسایل حفاظت فردی مناسب بوده و کارت بهداشتی داشته باشند.
۱۱. از انبار نمودن ظروف خالی و وسایلی اسقاطی در داخل انبار باید احتراز شو.
۱۲. نظافت و گندزدایی انبار باید بطور منظم صورت گیرد.
۱۳. ورود افراد متفرقه به انبار مواد غذایی ممنوع می باشد.

مبحث چهارم: یخچال و سردخانه

در کارگاههایی که پخت و پز انجام می شود و یا مجبور به ذخیره مواد غذایی فاسد شدنی هستند باید یخچال یا سردخانه مطابق 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 چنگک آویزان گردد.  
۵. از قراردادن مواد غذایی بطور مستقیم و بدون داشتن ظرف مناسب در داخل یخچال و سردخانه جلوگیری شود.  
۶. قبل از قراردادن سبزیجات و میوه جات در یخچال باید آنها را شستشو و ضدعفونی نمود.  
۷. کارگران باید برای ورود به داخل سردخانه از کفش مخصوص سردخانه استفاده نمایند.  
۸. ورود افراد متفرقه به داخل سردخانه ممنوع می باشد.

مبحث پنجم: حمام/ دوش:

در کارگاههایی که از نظر فرآیند 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 سر و کار دارند برای ۱ الی ۱۰ نفر کارگر یک دوش آب گرم و سرد و به ازاء هر ۱۰ نفر اضافی یک دوش آب گرم و سرد دیگر در نظر گرفته شود. کارگاههای صنفی از این قاعده مستثنی هستند.

در کارگاههایی که علاوه بر کارگران مرد، کارگران زن نیز مشغول بکار می باشند باید حمام/ دوش جداگانه ساخته شود.

به سطل شرایط و ضوابط حمام / دوش به قرار ذیل است:

۱. کف محل دوشها باید مقاوم، قابل شستشو بوده و لغزنده نباشد و دارای شیب کافی یا سمت کف شوی باشد.
۲. دیوارهای تا سقف کاشی، بزرگ 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 و تمیز و با مواد مناسب گندزدایی گردد.
۵. محوطه حمام باید دارای هواکش متناسب با فضای آن باشد.
۶. حمام باید مجهز زباله درب دار و قابل شستشو باشد.
۷. در صورتیکه برای گرم کردن آب از منابع حرارتی غیر مرکزی استفاده می شود 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 محل مناسب بعنوان رختکن برای تعویض لباس باشند.
۱۰. شستشوی هر نوع البسه در حمام ممنوع می باشد.

مبحث ششم: رختکن

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.

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

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 ابدش که دارای محل نگهداری مجزا برای لباس بیرون، وسائل حفاظت فردی و کفش ایمنی باشد. قفسه ها باید 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، برون روشن و تمیز باشد.
  ۴. اتاق رختکن باید دارای نور کافی بوده و بطور 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

کارفرما مکلف اس برا تامین بهداشت فردی کارگران به تعداد کافی صابون در محل دستشویی ها قرار داده و وسائل خشک کردن دست و صورت کارگران را تامین نمایند.

کارفرما 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

مبحث هشتم: شستشوی البسه کار.

مبحث نهم: توالی

تعداد توالی و کارگاهها با توجه به تعداد شاغلین آنها به شرح ذیل تعیین می گردد.

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

و در کارگاههایی که تعداد شاغلین آنها بیش از ۱۰۰ نفر است به ازاء هر ۳- نفر اضافی حداقل یک توالت در نظر گرفته شود. در کارگاههای صئفی 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.

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

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

شرایط و ضوابط بهداشتی توالتها به شرح 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، به رنگ روشن و قابل شستشو باشد.

۴. کف مقاوم، صاف، قابل شستشو و گندزدائی و ترجیحاً از جنس مزائیک، 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 شیلنگ برداشت آب باشد.

۱۰. توالت باید دارای تهویه مناسب و روشنایی کافی باشد.

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

۱۲. درب توالت باید مجهز به پشت بند درب باشد.

۱۳. شستشو و ضدعفونی توالتها باید بطور منظم انجام گیرد.

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

مبحث دهم: دستشویی

تعداد دستشویی در کارگاهها با توجه به تعدادشاغلین آنها به شرح ذیل تعیین می گردد:

برای ۱۵ - ۱ نفر شاغل حداقل ۱ توالت

برای ۳۰ - ۱۶ نفر شاغل حداقل ۲ توالت

برای ۵۰ - ۳۱ نفر شاغل حداقل ۳ توالت

برای ۷۵ - ۵۱ نفر شاغل حداقل ۴ توالت

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 توالی 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 مواردی که دستشویی مشترک بجای دستشویی انفرادی تعبیه می شود هر ۶۰ سانتیمتر و عرض دستشویی مشترک با یک شیر جداگانه آبگرم و سرد، معادل یک دستشویی محسوب می شود.
  ۵. صابون و ترجیحاً صابون مایع باید در تمام اوقات در محل دستشویی وجود داشته باشد.
  ۶. جهت خشک کردن دست وجود خشک کن الکتریکی یا حوله کاغذی ضروری است.
  ۷. دستشویی باید بدون ترک خوردگی و قابل شستشو باشد.
  ۸. دستشویی باید بطور مرتب شستشو و گندزدایی شود.
- مبحث یازدهم: آب مصارف آشامیدنی و بهداشتی

در هر کارگاه باید به ازاء هر ۵۰ نفر کارگر یک آب سردکن وجود داشته باشد و در کارگاههای زیر ۵۰ نفر وجود یک شیر آبخوری ضروری است. شیر آبخوری باید از نوع فواره ای و دارای سیر محافظ باشد تا آبی که از دهان کارگر بر می گردد به آن نرسد و لب کارگر نیز با آن تماس پیدا نکند آبخوری نباید در مجاورت توالی، دستشویی و دوش باشد و حتی المقدور نزدیک به محل کار باشد.

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.

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.

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

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 کلرزی برای ضدعفونی آب مصرفی بطوریکه کلر باقی مانده ۰/۵ - ۰/۲ قسمت در میلیون باشد ضروری است.

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

مبحث دوازدهم: مواد زائد:

به زباله و فاضلاب اماکن عمومی کارگاهی باید منطبق ضوابط بهداشتی جمع آوری و دفع گردد.

نسبت پسابهای صنعتی و مواد زائد صنعتی باید طبق اصول و ضوابط بهداشتی موجود عمل شود.

مبحث سیزدهم: نمازخانه

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:

در کارگاههایی که زنان مشغول بکار می باشند اتاقی برای استراحت زنان باید در نظر گرفته شود:

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

تعداد کارگران زن	تعداد رختخواب
۱۰ تا ۱۰۰ نفر	۱
۱۰۰ تا ۲۵۰ نفر	۲
۲۵۰ نفر و بیشتر	۲ بعلاوه ۱ تختخواب به ازاء هر ۲۵۰ نفر کارگر زن اضافی، برای هر تخت سطحی برابر ۶ متر مربع بایستی در این اتاقی در نظر گرفته شود.

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 آنرا برای این منظور تجهیز نمود.

مبحث پانزدهم: شیرخوارگاه و مهد کودک

در مورد کارگاههایی که طبق مقررات جاری مشمول تاسیس و استفاده از شیرخوارگاه و مهد کودک هستند باید از ضوابط و مقررات مربوطه تبعیت نمایند.

مبحث شانزدهم: تاسیسات مربوط به ارائه خدمات بهداشتی درمانی

کارفرما مکلف است جهت ارائه خدمات بهداشتی و درمانی کارگر محل مناسبی مطابق با آئین نامه ها و دستور العمل های مربوطه اختصاص دهد