

آیین نامه تاسیسات کارگاه از نظر بهداشت

مستندات قانونی

بند ۲ ماده ۱ قانون تشکیلات و وظایف وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی: وظایف وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی عبارتند از:

تامین بهداشت عمومی و ارتقاء سطح آن از طریق اجرای برنامه های بهداشتی خصوصا در زمینه بهداشت محیط، مبارزه با بیماریها و بهداشت خانواده و مدارس، آموزش بهداشت عمومی، بهداشت کار و شاغلین با تاکید بر اولویت مراقبتهای بهداشتی اولیه، به ویژه 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 میشود. 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 به عمل آورد.

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

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 آیین 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 به عنوان تاسیسات بهداشتی کارگاهی و تاسیسات بهداشت عمومی کارگاه در این آیین نامه آمده است میتواند مناسب با استانداردهای ارائه شده به طور 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، سردخانه، حمام، رختکن، تسهیلات شستشوی البسه کارگران، دستشویی، آبخوری، توالت، اتاق استراحت زنان، مهد کودک و شیرخوارگاه، نمازخانه و تسهیلات مربوط به ارائه خدمات بهداشتی درمانی در کارگاه، تسهیلات مربوط به ایاب و ذهاب 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 دستورالعمل در کلیه کارگاه های 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.

تبصره: 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:

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 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 عبور و مرور و وسائل نقلیه جزو سطح مزبور محسوب نمی شود.

ماده ۵: دیوار ها 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 به طرف کفشی باشد.

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

ماده ۸: در کارگاه هایی که با مواد شیمیایی و یا مواد غذایی سروکار دارند و یا طبیعت کار طوری 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 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 باشند.

ماده ۱۱: درب و پنجره ها باید مجهز به توری بوده و درب ها دارای فنر یا درب بند پنوماتیک 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 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 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 کارگاهها به تناسب کار و تولید خود باید دارای انبار مناسب باشند.

فصل دوم: تسهیلات بهداشتی کارگاه

مبحث اول: آشپزخانه:

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 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 دور بوده و مجاور سالن غذاخوری باشد و وسایل 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 به راحتی 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، 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، هود مناسب نصب شود.

۷. آشپزخانه باید دارای وسایل 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 باشد.

۱۰. محل شستشو و نگهداری ظروف باید در مجاورت محل پخت غذا و در عین حال مجزا و مستقل از آنها باشند به طوری که ظروف از یک درب یا دریچه به این محل وارد و ظروف تمیز از مسیرهای جداگانه وارد آشپزخانه و محل غذاخوری شود.

۱۱. ظرف شویی 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 استکان های مورد استفاده ترجیحاً از جنس شیشه ای یا استیل زنگ نزن باشد.

۱۳. استفاده از ظروفی که از طرف وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی غیرمجاز شناخته شود ممنوع است.

۱۴. استفاده از ظروف چوبی، ترک خورده و ظروف با آلیاژ سربی در آشپزخانه ممنوع میباشد.

۱۵. استفاده از قندکان، نمکدان و مشابه آنها بدون سرپوش ممنوع است.

۱۶. ابزار و وسایلی که برای پوست کندن، مخلوط کردن، خرد کردن مواد غذایی به کار برده می شود نباید درز و شکاف داشته باشد تا مواد در آنها جمع نشود و فاسد نگردند و همچنین باید این وسایل 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، کمد، قفسه ها، گنجه ها باید قابل شستشو بوده و کف آنها حد اقل ۲۰ سانتی متر از سطح زمین فاصله داشته باشد و از دسترس بند پایان و جوندگان به دور باشند.
 ۱۸. نصب حشره کش برقی در آشپزخانه و محل غذا خوری الزامی است.
 ۱۹. سطوح و میزهای کار باید صاف و به راحتی قابل شستشو باشد. میزی که برای آماده سازی غذا مورد استفاده قرار می گیرند باید روکش مناسب، قابل شستشو و عفونی و زنگ نزن باشند.
 ۲۰. کف آشپزخانه باید پس از هر پخت و پز با محلول های 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 فنر یا درب بند پتو 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 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 کارملیس به روپوش سفید، کلاه سفید و پیشبند باشند.
 ۲۹. لباس کار و وسایل نظافت و استحمام باید به تعداد و مقدار کافی در اختیار کارگران آشپزخانه قرار گیرد.
 ۳۰. لباس کارگرانی که با مواد غذایی سر و کار دارند به طور 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 به کار دستهای خود را با آب و صابون بشویند.
 ۳۲. کلیه کارگرانی که به 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 سوختی به گونه ای باشد که احتراق به طور کامل صورت گیرد و باعث آلودگی هوا نگردد.
 ۳۵. جعبه کمک های اولیه با حداقل داروهای مورد لزوم (چسب، تنسوپلاست، قیچی، پنس، گاز استریل بسته بندی شده، یک ماده ضد عفونی کننده) تهیه و در محل مناسب نگهداری شود.
 ۳۶. در صورت استفاده از قالب های یخ، باید قبل از مصرف با آب تمیز شستشو داد.
- ماده ۲۱:** کارفرما موظف است جهت آموزش موازین بهداشتی بهداشت کارگرانی که با مواد غذایی سرو کار دارند، هماهنگی ها و امکانات لازم را فراهم نمایند.
- ماده ۲۲:** هر گونه پخت و پز، و توزیع غذا درغیر از محل تعیین شده ممنوع می باشد.
- ماده ۲۳:** استعمال دخانیات برای کلیه کارکنان آشپزخانه درحین کار درمحل آشپزخانه ممنوع می باشد.
- مبحث دوم: محل غذا خوری**
- ماده ۲۴:** کارگاه هایی که ساعات 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 بهداشت 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، بهداشت رنگ روشن و قابل شستشو باشد.
 ۵. کف محل غذاخوری باید قابل شستشو و دارای شیب مناسب به سمت کفشی باشد و لغزنده نباشد.
 ۶. میزها و صندلی ها باید از جنس مقاوم، قابل شستشو، بدون ترک خوردگی و درز باشند.
 ۷. زباله دان های درب دار به تعداد کافی و درمحل های مناسب قرار داده شوند.
 ۸. محل غذا خوری باید دارای تهویه مناسب 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 بهداشت 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 مجهز به توری باشد و درب های محل غذاخوری مجهز به فنریا درب بند پنوماتیک باشند .

مبحث سوم: انبار مواد غذایی

ماده ۲۵: شرایط و ضوابط بهداشتی انبار مواد غذایی بهداشت شرح ذیل می باشد.

۱. انبار مواد غذایی باید در محل مناسب احداث شود .

۲. سطح 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 باشند و مزاحمتی برای عبور و مرور افراد ایجاد ننمایند .

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 های انبار باید سالم ، قابل شستشو و مجهز به توری زنگ زن باشند .

۷. درب های انبار نبایستی از کف زمین فاصله داشته باشند. پایین درب بایستی به ارتفاع ۲۰ الی ۳۰ سانتی متر با ورق آلومینیوم مجهز گردد تا از نفوذ حیوانات موزی جلوگیری گردد.

۸. درجه حرارت انباربایستی مرتباً کنترل گردیده به طوریکه 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 به ارتفاع ۱۵ تا ۲۰ سانتی متر از کف انبارروی پالتها نگهداری گردند.

۱۰. کارگرانی که در انبار فعالیت می کنند باید مجهز به وسایل فردی مناسب بوده و کارت بهداشتی داشته باشند.

۱۱. از انبارنمودن ظروف خالی و وسایل اسقاطی در داخل انبار باید احتراز شود.

۱۲. نظافت و گندزدایی انبار باید به طور 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 به طور منظم و مرتب کنترل گردد.

۲. نظافت و شستشوی داخل یخچال و سردخانه باید مرتباً انجام گیرد.

۳. به منظور جلوگیری از احتمال فساد بر 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 قراردادن مواد غذایی به طور مستقیم و بدون داشتن ظرف مناسب در داخل یخچال و سرد خانه جلوگیری شود.

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 سرد خانه استفاده نمایند.

۸. ورود افراد متفرقه به داخل سرد خانه ممنوع می باشد.

مبحث پنجم : حمام / دوش :

ماده ۲۷: در کارگاههایی که که از نظر فرآیند تولید دارای آلودگی معمولی می باشند باید به ازای هر ۱۵ نفر کارگر یک دوش آب گرم و سرد و در کارگاههاییکه شاغلین آنها با سموم و مواد عفونت زاویا مواد غذایی سروکار دارند برای یک الی ۱۰ نفر کارگر یک دوش آب گرم و سرد و به ازای هر ۱۰ نفر اضافی یک دوش آب گرم و سرد دیگر در نظر گرفته شود. کارگاههای صنفی از این قاعده مستثنی هستند.

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

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

۱. کف محل دوش ها باید مقاوم ، قابل شستشو بوده و لغزنده نباشد و دارای شیب کافی به سمت کف شوی باشد.

۲. دیوارها تا سقف کاشی، به رنگ روشن و سقف حمام باید صاف با رنگ روغنی روشن و بدون ترک خوردگی باشد.
۳. مساحت کف محل دوش نباید از ۹۰ سانتی متر در ۱۲۰ سانتی متر کمتر باشد و ارتفاع دیوارهای بین دوشها نباید از ۲ متر کمتر باشد.
۴. حمام و محل دوش باید به طور مرتب تمیز و با مواد مناسب گند زدایی 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 صورتی که 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 باشد.
۸. برای رعایت موازین ایمنی ضروری است در داخل حمام از لامپ ایمنی با حباب شیشه ای استفاده شود و تمام کلید ها و پریز های برق باید خارج از محوطه حمام قرار داده شود.
۹. حمام ها باید دارای محلی مناسب به عنوان 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 کارگاه هایی که علاوه بر کارگران مرد، کارگران زن نیز مشغول به کار می باشد 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، وسایل حفاظت فردی و کفش ایمنی باشد. قفسه ها باید دارای سقف شیب دار، قابل شستشو و دارای کرکره ثابت ورود و خروج هوا بوده و قفل داشته باشد.
 ۳. کف و دیوارهای اتاق رختکن باید صاف، به رنگ روشن و تمیز باشد.
 ۴. اتاق رختکن باید دارای نور کافی بوده و به طور مناسب تهویه شود.
 ۵. وجود وسایل 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 به طور 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 دستشویی ها قرارداد دهد و وسایل خشک کردن دست و صورت کارگران را تامین نماید.
- ماده ۳۴:** 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

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

مبحث نهم: توالت

- ماده ۳۶:** تعداد توالت در کارگاهها با توجه به تعداد شاغلین آنها به شرح ذیل تعیین می گردد:

برای ۹ تا ۱ نفر شاغل	حد اقل یک توالت
برای ۲۴ تا ۱۰ نفر شاغل	حد اقل ۲ توالت
برای ۴۹ تا ۲۵ نفر شاغل	حد اقل ۳ توالت
برای ۷۴ تا ۵۰ نفر شاغل	حد اقل ۴ توالت
برای ۱۰۰ تا ۷۵ نفر شاغل	حد اقل ۵ توالت

و در کارگاههایی که تعداد شاغلین آنها بیش از ۱۰۰ نفر است به ازای هر ۳۰ نفر اضافی حداقل ۱ 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 ، کارفرما مکلف است با در نظر گرفتن فرآیند کار ، توالت بهداشتی در نزدیک ترین قسمت به محل کار را فراهم نماید.

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

ماده ۳۸: شرایط و ضوابط بهداشتی توالت ها به شرح زیر است :

- ۱ . توالت ها باید در فاصله و محل مناسب از ساختمان کارگاه قرار داشته باشد .
- 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 گند زدایی و ترجیحاً از جنس موزائیک ، سنگ و امثالهم باشد .
- ۵ . کاسه توالت باید به رنگ روشن ، صاف ، بدون ترک خوردگی و قابل شستشو و گند زدایی باشد .
- ۶ . توالت باید مجهز به سیفون باشد .
- ۷ . توالت باید دارای شتر گلو باشد .
- ۸ . حداقل عرض توالت ۸۰ سانتی متر 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 روشنایی 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 توالت ها باید به طور 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 به شرح ذیل تعیین می گردد .

برای ۱۵ - ۱ نفر شاغل	حداقل ۱ دستشویی
برای ۳۰ - ۱۶ نفر شاغل	حداقل ۲ دستشویی
برای ۵۰ - ۳۱ نفر شاغل	حداقل ۳ دستشویی
برای ۵۷ - ۵۱ نفر شاغل	حداقل ۴ دستشویی
برای ۱۰۰ - ۷۶ نفر شاغل	حداقل ۵ دستشویی

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

- ۱ . احداث دستشویی ها باید در مجاورت نماز خانه ، محل غذا خوری و توالت و در دسترس کارگران باشد .
- ۲ . دستشویی ها باید دارای آب گرم و سرد باشند .
- ۳ . کاسه دستشویی باید به رنگ روشن ، صاف و قابل شستشو باشد .
- ۴ . عرض دستشویی حداقل ۶۰ سانتی متر و طول آن ۱ متر باشد . در مواردی که دستشویی مشترک به جای دستشویی انفرادی تعبیه می شود هر ۶۰ سانتی متر عرض دستشویی مشترک با یک شیر جداگانه آب گرم 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 به طور مرتب شستشو و گندزدایی شود .

مبحث یازدهم : آب مصارف آشامیدنی و بهداشتی

ماده ۴۰: در هر کارگاه باید به ازای هر ۵۰ کارگریک آب سرد کن وجود داشته باشد و در کارگاههای زیر ۵۰ نفر وجود یک شیر آب خوری ضروری است . شیر آب خوری باید از نوع فواره ای و دارای سپر محافظ باشد تا آبی که از دهان کارگر باز می گردد به آن نرسد و لب کارگر نیز با آن تماس پیدا نکند . آب خوری نباید در مجاورت توالت ، دستشویی و دوش باشد و حتی المقدور نزدیک محل کار باشد .

تبصره: در کارگاههایی که شیربرداشت آب آشامیدنی بهداشتی وجود ندارد بایستی دارای مخازن بهداشتی آب بوده و لیوان انفرادی یا از لیوانهای یکبار مصرف استفاده شود.