

تأسیسات و تسهیلات بهداشتی کارگاهها

نیروی انسانی مولد، یکی از مهمترین سرمایه های جامعه محسوب می شود که با به حرکت در آوردن چرخ های اقتصادی، متضمن شکوفایی اقتصاد جامعه می باشند بدین منظور، به استناد ماده ۱۵۶ قانون کار جمهوری اسلامی ایران، دستور العمل حاضر تحت عنوان ((تأسیسات کارگاه از نظر بهداشت)) تهیه و تدوین گردیده که اجرای آن توسط کارفرمایان گام مؤثری خواهد بود در جهت تأمین سلامت نیروی کار.

مستندات قانونی

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

تأمین بهداشت عمومی و ارتقاء سطح آن از طریق اجرای برنامه های بهداشتی خصوصا" در زمینه بهداشت محیط، مبارزه با بیماری ها، بهداشت خانواده و مدارس، آموزش بهداشت عمومی، بهداشت کار شاغلین، با تأکید بر اولویت مراقبت های بهداشتی اولیه، به ویژه بهداشت مادر و کودکان با همکاری و هماهنگی دستگاه های ذی ربط.

ماده ۸۵ قانون کار: برای صیانت نیروی انسانی و منابع مادی کشور، رعایت دستورالعمل هایی که از طریق شورای عالی حفاظت فنی (جهت تأمین حفاظت فنی) و وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی (جهت جلوگیری از بیماری های حرفه ای و تأمین بهداشت کار و کارگر و محیط کار) تدوین می شود، برای کلیه کارگاه ها، 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 اقدام های لازم را در این زمینه به عمل آورد. ماده ۱۵۶ قانون کار: دستورالعمل های مربوط به تأسیسات 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.

به طور کلی کارگاه محلی است که کارگر به درخواست کارفرما یا نماینده او در آنجا کار می کند البته مجموعه کارگاه هایی که در مجاورت یکدیگر و تحت پوشش یک مدیریت واحد قرار دارند مجتمع کارگاهی نامیده می شوند که در این صورت تأسیسات بهداشتی کارگاهی و تأسیسات بهداشتی عمومی کارگاه می تواند مناسب با استانداردهای ارائه شده به طور مشترک در محل های واحدی ایجاد گردند.

احتیاجات بهداشتی کارگاه بر ۲ دسته تأسیسات بهداشتی و تسهیلات بهداشتی است که به شرح ذیل می باشد:

تأسیسات بهداشتی کارگاه: ساختمان و تأسیسات کارگاهی است که در ارتباط با تأمین شرایط بهداشتی محیط کار مطرح می باشند که شامل ساختمان کارگاه، سیستم روشنایی، تهویه، آب، فاضلاب و زباله می گردد.

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 که عبارتند از آشپزخانه، محل غذا خوری، انبار مواد غذایی، سردخانه، حمام، رختکن، تسهیلات شست و شوی البسه کارگران، دستشویی، آبخوری، توالت، اتاق استراحت زنان، مهد کودک و شیرخوارگاه، نمازخانه و تسهیلات مربوط به ارایه خدمات بهداشتی، درمانی در کارگاه و تسهیلات مربوط به رفت و آمد کارگران می باشد. که به استناد بند ۲ ماده ۱ قانون وظایف و تشکیلات وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و مواد ۸۵ و ۱۵۶ و تبصره ۱ ماده ۹۶ قانون کار، رعایت شرایط و ضوابط فوق 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 بر اجرای صحیح آن می باشند همچنین اظهار نظر در مواردی از قبیل مطلوب و نامطلوب، مناسب، نامناسب، کافی، ناکافی و ... (مطابق با چک لیست) به عهده کارشناسان بهداشت حرفه ای و وزارت بهداشت خواهد بود

تأسیسات بهداشتی کارگاه :

ارتفاع کارگاه نباید از ۳ متر کمتر باشد و برای هر کارگر شاغل در کارگاه باید حداقل ۳ متر مربع سطح منظور گردد. دیوار ها و سقف کارگاه باید طوری ساخته شود که از نفوذ عوامل زیان آور، از قبیل گرما، رطوبت، سرما، صدا و غیره به داخل کارگاه و بالعکس جلوگیری کند و همچنین صاف، به رنگ روشن و بدون ترک خوردگی باشد. کف کارگاه باید هموار، بدون حفره و شکاف باشد و همچنین لیز نبوده و قابل شست و شو باشد. در داخل کارگاه باید به اندازه کافی پنجره گذاشته شود و شیشه های آن بدون شکستگی بوده و همیشه تمیز باشد. در کارگاه ها بایستی روشنایی کافی تأمین شده باشد، همین طور هوای کارگاه بدون آلودگی و دارای تهویه مناسب باشد و وسایل سرمازا و گرمازای محیط نظیر شوفاژ و کولر نیز باید در کارگاه پیش بینی شده باشد طوری که بتواند هوای متبوعی برای شاغلین فراهم نماید.

تسهیلات بهداشتی کارگاه :

اگر در کارگاه غذا جهت شاغلین تهیه می شود، آشپزخانه مربوطه باید دارای شرایط زیر باشد:

- چنانچه کارگاهی دارای آشپزخانه نباشد و غذا از محل دیگری آورده شود کارفرمایان موظف هستند جهت گرم کردن و آماده سازی و توزیع غذا امکانات لازم را مطابق با ضوابط بهداشتی فراهم نمایند .

- باید محل قرار گرفتن آشپزخانه از مکان های آلوده دور بوده و نیز به اندازه کافی وسعت داشته باشد و کف آن صاف و قابل شست و شو باشد.

- آشپزخانه باید دارای تهویه مناسب بوده و از وسایل گرم‌مازای مطلوبی برخوردار و همچنین یخچال، فریزر و یا سردخانه متناسب با ضوابط بهداشتی را نیز دارا باشد.
- ظرفشویی باید دارای شیر آب سرد و گرم مشترک باشد.
- استفاده از ظروف سربی، چوبی و ترک خورده ممنوع بوده و به طور کلی استفاده از ظروفی که از طرف وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی غیر مجاز شناخته شده است، ممنوع است. همچنین ظروفی نظیر نمکدان و قندان و ... باید دارای سر پوش باشند .
- ضمن نصب حشره کش برقی در آشپزخانه و غذا خوری، باید قفسه ها و جا ظرفی حداقل ۲۰ سانتی متر از سطح زمین فاصله داشته باشد تا از دسترس بند پایان و جوندگان به دور بماند و نیز سطح میز کار باید صاف و به راحتی قابل شست و شو باشد.
- کف آشپزخانه باید پس از هر پخت و پز با محلول های ضد عفونی کننده شست و شو گردد (نظیر محلول های کلر)
- آشپزخانه باید از روشنایی کافی برخوردار بوده و شیشه پنجره ها و درهای آن مرتبا " تمیز شوند. کلیه پنجره ها و درها باید مجهز به توری ضد زنگ بوده تا از ورود مگس و پشه جلوگیری کند.
- باید توجه داشت که آشپزخانه دارای سیستم جمع آوری و دفع بهداشتی فاضلاب باشد. سطل های زباله ای که در آشپزخانه مورد مصرف قرار می گیرند باید در دار ، قابل شست و شو و از جنس ضد زنگ باشد تا از گسترش بوی بد و جمع شدن جاوران موذی جلوگیری به عمل آورد.
- چون کارگران آشپزخانه در ارتباط مستقیم با سلامت شاغلین هستند، پس باید قبل از شروع به کار ، استحمام نموده و هر فرد کارگر شاغل در آشپزخانه باید در خارج از محل آشپزخانه دارای قفسه مجزا باشد.
- باید توجه داشت که کارگران ، در هنگام کار از روپوش سفید ، کلاه سفید و پیش بند استفاده نمایند. همین طور لباس کارگران آشپزخانه باید جدا از روپوش سایر کارگران شست و شو گردد.
- کارگران موظف هستند بعد از هر نوبت توالی و قبل از شروع به کار دست های خود را با آب و صابون بشویند .
- کلیه کارگران که با تهیه و پخت و توزیع مواد غذایی سرو کار دارند باید دارای کارت بهداشتی مطابق با ضوابط وزارت بهداشت بوده و در محل کار نگهداری شود، تا اگر مبتلا به بیماری خاصی هستند مشخص شده تا قبل از ابتلای سایرین به بیماری نسبت به آن پیشگیری شود.
- کارگران آشپزخانه باید رعایت بهداشت فردی را نموده و ناخن ها و موهای خود را کوتاه و تمیز نگه دارند.
- مواد سوختی مورد مصرف در دستگاه پخت و پز باید طوری باشد که احتراق به طور کامل صورت گرفته و باعث آلودگی هوا نشود.

- جعبه کمک های اولیه با حداقل داروهای مورد لزوم (چسب تنسوپلاست، قیچی ، پنس، گاز استریل بسته بندی شده، ماده ضد عفونی شده نظیر بتادین) تهیه و در محلی مناسب که قابل دسترسی باشد نگه داری شود.
- قالب های یخ را باید قبل از مصرف با آب تمیز شست و شو داد.
- استعمال دخانیات برای کلیه کارکنان آشپزخانه در حین کار و در محل آشپزخانه ممنوع می باشد .

محل غذا فوری

محلی که جهت غذا خوری در نظر گرفته می شود باید از وسعت کافی برخوردار بوده و در آن به تعداد کافی میز و صندلی از جنس مقاوم ، قابل شست و شو و بدون ترک خوردگی و درز جهت صرف غذا وجود داشته باشد. سقف و دیوارهای غذاخوری باید صاف و بدون ترک خوردگی و به رنگ روشن بوده و قابل شست و شو باشد. کف محل غذا خوری نیز علاوه بر لغزنده نبودن ، باید قابل شست و شو و دارای شیب مناسب به طرف کف شوی باشد. زباله دان ها در دار و به تعداد کافی در محل های مناسب قرار داده شود.

محل غذا خوری علاوه بر داشتن تهویه مناسب و مجهز به وسایل گرمایشی و سرمایشی باید از روشنایی کافی نیز برخوردار باشد که برای این منظور منابع روشنایی ، نظیر شیشه های پنجره ها پاکیزه و تمیز نگهداری شوند.

در مسیر ورود کارکنان به محل غذاخوری به تعداد کافی دستشویی مجهز به آب گرم ، سرد و ترجیحا " صابون مایع تهیه و امکانات لازم جهت خشک کردن دست و صورت فراهم گردد.

توجه باید داشت افرادی که با مواد سمی و عفونت زا سر و کار دارند باید قبل از ورود به محل غذا خوری لباس کار خود را عوض کنند.

در و پنجره های محل غذا خوری باید مجهز به توری بوده تا از ورود مگس و پشه جلوگیری شود.

انبار مواد غذایی

انبار مواد غذایی باید دارای وسعت کافی بوده و دارای قفسه بندی مناسب باشد، طوری که خطر سقوط مواد وجود نداشته باشد و مزاحمتی برای عبور و مرور افراد ایجاد ننماید .

دیوارها ، سقف و کف انبار باید علاوه بر داشتن مقاومت ، صاف و بدون ترک خوردگی و قابل نظافت نیز باشند .

دیوارهای کناری انبار از سطح زمین به ارتفاع ۸۰ سانتی متر از بتون و مصالح مقاوم ساخته شوند تا مانع ورود جوندگان به داخل انبار گردد. کلیه درها و پنجره های انبار سالم ، قابل شست و شو و مجهز به توری ضد زنگ بوده و باید توجه داشت که درهای انبار از کف زمین فاصله نداشته باشد تا از نفوذ جانوران موذی جلوگیری شود و نیز پایین درها بایستی به ارتفاع ۲۰ الی ۳۰ سانتی متر به ورق آلومینیوم مجهز گردد.

انبار بایستی در مکانی قرار گیرد که از تابش مستقیم نور خورشید به روی مواد غذایی جلوگیری گردد و در ضمن مواد غذایی فاسد نشدنی باید در ظروف مناسب و در دار به ارتفاع ۱۵-۲۰ سانتی متر از کف انبار روی پالت ها نگه داری کرد .

باید توجه داشت اشخاصی که در انبار کار می کنند مجهز به وسایل حفاظت فردی نظیر کلاه، چکمه و دستکش باشند ، چرا که احتمال سقوط اشیاء از طبقات بالایی انبار وجود دارد و چنانچه با مواد غذایی سروکار دارند باید حتما " دارای کارت بهداشتی معتبر بوده تا بیماری خاصی را به دیگران منتقل نکنند .

باید از انبار نمودن ظروف خالی و وسایل اسقاطی در داخل انبار خودداری گردد، چرا که مکان مناسبی برای رشد و نمو جانوران موذی خواهد بود .

نظافت و همچنین گندزدایی انبار باید به طور منظم صورت گیرد و از ورود افراد متفرقه به داخل مواد غذایی جدا " خودداری گردد.

یخچال و سردخانه

کارگاههایی که پخت و پز در آنها انجام می گیرد و یا مجبور به ذخیره مواد غذایی فاسد شدنی هستند بایستی یخچال یا سردخانه با شرایط زیر داشته باشند.

- یخچال یا سردخانه باید مجهز به دماسنج سالم بوده و درجه حرارت آن به طور منظم و مرتب کنترل گردد . نظافت و شست و شو داخل یخچال و سردخانه باید به طور مرتب انجام شده و همچنین به منظور جلوگیری از احتمال فساد مواد غذایی در اثر قطع جریان برق ، سردخانه باید مجهز به برق اضطراری بوده و سیستم برق آن نیز مطمئن و ایمن باشد .

- لاشه های گوشت از چنگک آویزان گردد تا آلوده نشوند . حتما " مواد غذایی را در درون ظروف مناسب قرار داده سپس داخل یخچال و سردخانه نگه داری گردد.

- باید توجه نمود که سبزیجات و میوه جات را قبل از قرار دادن در داخل یخچال شست و شو و ضدعفونی کرد تا محیط داخل یخچال و سردخانه کثیف و آلوده نگردد. کارگران باید برای داخل شدن به سردخانه از کفش مخصوص استفاده کنند تا آلودگی های محیط را وارد سردخانه ننمایند . همچنین ورود افراد متفرقه به داخل سردخانه نیز ممنوع گردد.

مام و دوش

در کارگاه هایی که نحوه تولید به شکلی است که ایجاد آلودگی می نماید (مانند گرد و غبار مواد شیمیایی) باید برای هر ۱۵ نفر کارگر یک دوش آبگرم و سرد وجود داشته باشد و در کارهایی که شاغلین آن با مواد سمی و عفونت زا و مواد غذایی سروکار دارند باید برای هر ۱۰ نفر کارگر یک دوش آبگرم و سرد و به ازاء هر ۱۰ نفر اضافی

یک دوش آبگرم و سرد در نظر گرفته شود. باید توجه داشت که در کارهایی که علاوه بر کارگران مرد، کارگران زن نیز مشغول به کار هستند باید تحت شرایطی که گفته شد حمام و دوش جداگانه وجود داشته باشد .

شرایط و ضوابط بهداشتی حمام و دوش

- باید کف محل قرار گرفتن دوش ها ، مقاوم و قابل شست و شو و غیر لغزنده بوده و دارای شیرکافی به طرف کف شوی باشد. درضمن دیوارهای آن تا سقف کاشی و به رنگ روشن و نیز سقف حمام باید صاف و با رنگ روغنی روشن ، و بدون ترک خوردی باشد .

-باید توجه داشت که مساحت کف محل دوش نباید از ۹۰ سانتی متر در ۱۲۰ سانتی متر کمتر باشد ، همچنین ارتفاع دیوارهای بین دوش ها از ۲ متر کمتر نباشد.

- حمام و محل دوش باید به طور مرتب تمیز و با مواد مناسب گندزدایی گردد.

- برای داشتن هوای مطلوب در داخل حمام ، وجود هواکش مناسب الزامی است .

- حمام باید مجهز به سطل زباله دردار و قابل شست و شو باشد.

- وسیله ای که برای گرم کردن آب از آن استفاده می شود ، مانند موتور خانه و ... باید حتما" در خارج از محل حمام قرار گیرد.

- برای پیش گیری از شکستن حباب لامپ حمام، باید از لامپ ایمن با حباب شیشه ای استفاده نمود و همین طور برای جلوگیری از برق گرفتگی باید تمام کلید و پریز برق خارج از محوطه حمام قرار داده شود.

- به طور کلی حمام ها باید دارای محل جداگانه و مناسب به عنوان رختکن باشند تا بتوان به راحتی از آنجا جهت تعویض لباس استفاده نمود .

- برای رعایت بهداشت عمومی ، از شستن لباس ها در حمام باید خود داری نمود .

رختکن

برای رعایت بهداشت عمومی ، باید هر کارگاه دارای تعدادی اتاق با فضای کافی، و قفسه های فردی برای تعویض لباس شاغلین داشته باشد .

- رختکن خانم ها و آقایان باید جدا از یکدیگر باشد.

شرایط و ضوابط بهداشتی رختکن:

-رختکن ها باید در نزدیکی محل دوش ها قرار گیرد .

- هر قفسه باید در خارج از محل کار ، طوری ساخته شود که دارای محل ننگه داری مجزا برای لباس ، وسایل حفاظت فردی و کفش ایمنی باشد . قفسه ها باید دارای سقف شیب دار قابل شست و شو و دارای کرکره ثابت ورود و خروج هوا بوده و همچنین به داشتن قفل مجهز باشد .

- کف و دیوارهای اتاق رختکن باید صاف ، به رنگ روشن و تمیز باشد و همچنین باید دارای نور کافی بوده و به طور مناسب تهویه گردد همچنین وجود سطل های زباله در دار و قابل شست و شو به تعداد کافی در رختکن الزامی است

موله و صابون

کارفرما باید برای تأمین بهداشت فردی کارگران به تعداد کافی صابون در محل دستشویی ها قرار داده و وسایل خشک کن دست و صورت کارگران را تأمین نماید. همچنین کارفرما باید تسهیلات لازم نظیر صابون کافی و حوله شخصی را جهت استحمام کارگران در اختیار آنها قرار دهد.

شست و شوی لباس کار

باید توجه داشت که اگر در مسیر تولید، از موادی مانند : آزبست ، سموم، مواد عفونت زا و ... استفاده می شود در این گونه کارگاه ها تعداد کافی ماشین لباس شویی برای شستن لباس ها وجود داشته باشد .

توالت

تعداد توالت در کارگاه ها با توجه به تعداد شاغلین آنها به شرح زیر می باشد .

برای ۹ تا ۱۰ نفر شاغل	حداقل یک توالت
برای ۱۰ تا ۲۴ نفر شاغل	حداقل دو توالت
برای ۲۵ تا ۴۹ نفر شاغل	حداقل سه توالت
برای ۵۰ تا ۷۴ نفر شاغل	حداقل چهار توالت
برای ۷۵ تا ۱۰۰ نفر شاغل	حداقل پنج توالت

و در کارگاه هایی که تعداد شاغلین آنها بیش از ۱۰۰ نفر است به ازای هر ۳۰ نفر اضافی حداقل یک توالت در نظر گرفته می شود .

تبصره ۱- اگر کارگاه صنعتی بیش از سه نفر شاغل نداشته باشد و کارگران نیز با ۱۵ دقیقه پیاده روی به توالت بهداشتی دسترسی داشته باشند داشتن توالت در محل کارگاه ضروری نیست.

تبصره ۲- در کارگاه های زیر زمینی معادن ، کارفرما موظف است توالت بهداشتی را در نزدیکترین قسمت به محل کار تأمین نماید.

شرایط و ضوابط بهداشتی توالت ها

- توالت ها باید در فاصله مناسبی از ساختمان کارگاه قرار داشته و دیوارهای آن تا زیر سقف کاشی ، بدون ترک خوردگی و به رنگ روشن و قابل شست و شو باشند.

- باید سقف توالت ها نیز صاف ، بدون ترک خوردگی ، به رنگ روشن و قابل شست و شو باشند.

- کف آن مقاوم ، صاف ، قابل شست و شو و ضد عفونی و بهتر است که از جنس موزاییک ، سنگ و ... باشد .

- کاسه توالت باید به رنگ روشن صاف ، بدون ترک خوردگی و قابل شست و شو و گندزدایی باشد .
- توالت ها باید مجهز به فلاش تانک (سیفون) بوده و همین طور دارای (شترگلو) باشد .
- از نظر مساحت ، عرض توالت باید ۸۰ سانتی متر و حداقل طول آن یک متر باشد .
- توالت باید دارای شیر آب و مجهز به شلنگ برداشت آب باشد.
- توالت باید دارای تهویه مناسب و روشنایی کافی باشد .
- در توالت باید مجهز به پشه بند بوده و جهت جلوگیری از ورود مگس و پشه و ... پنجره های توالت باید مجهز به توری ضد زنگ باشند .
- شست و شو و ضد عفونی توالت ها باید به طور منظم انجام گیرد. هر توالت باید مجهز به سطل زباله در دار ، زنگ نزن و قابل شست شو باشد.

دستشویی

تعداد دستشویی در کارگاه ها با توجه به تعداد شاغلین آنها به شرح ذیل تعیین می گردد.

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 کارگاه هایی که تعداد کارکنان آن بیش از صد نفر است باید به ازای هر ۲۵ نفر اضافی حداقل یک دستشویی به آن اضافه شود.

شرایط و ضوابط بهداشتی دستشویی ها:

- ۱- احداث دستشویی ها باید در نزدیکی نمازخانه ها و محل غذا خوری و توالت در دسترس کارگران باشد .
- ۲- دستشویی ها باید دارای آب گرم و سرد باشند.
- ۳- کاسه دستشویی باید صاف ، بدون ترک خوردگی و قابل شست شو و به رنگ روشن باشد .
- ۴- عرض دستشویی حداقل ۶۰ سانتی متر و طول آن یک متر باشد .
- ۵- صابون و ترجیحا " صابون مایع باید در تمام اوقات در محل دستشویی وجود داشته باشد .
- ۶- برای خشک کردن دست ها وجود خشک کن الکتریکی یا حوله کاغذی ضروری است .
- ۷- دستشویی ها باید به طور مرتب شست شو و گندزدایی گردد.

آب مصارف آشامیدنی و بهداشتی

- به ازای هر ۵۰ نفر شاغل در هر کارگاه باید یک آب سردکن وجود داشته باشد و در کارگاه های زیر ۵۰ نفر وجود یک شیر آبخوری ضروری است . باید توجه نمود که شیر آب خوری باید از نوع فواره ای و دارای سپر محافظ باشد تا آبی که از دهان فرد برمی گردد به آن نرسد و لب کارگر نیز با آن تماس پیدا نکند. آبخوری نباید در مجاورت توالت، دستشویی و دوش باشد و باید تا حد امکان نزدیک به محل کار فرد باشد .

تبصره: در کارگاه هایی که شیر برداشت آب آشامیدنی بهداشتی ، با تعریف بالا وجود ندارد بایستی دارای مخزن های بهداشتی آب بوده و افراد از لیوان های شخصی یکبارمصرف استفاده نمایند.

- کارفرما موظف است جهت کارگرانی که در گرمای زیاد به مدت طولانی کار می کنند با تأمین مایعات لازم ، آب و نمک از دست رفته بدن آنان را جبران نماید.

- باید توجه نمود که آب آشامیدنی و مصارف بهداشتی منطبق بر استانداردهای بهداشتی مورد تأیید مراجع ذی صلاح باشد .

- کارگاه هایی که از شبکه لوله کشی آب شهر استفاده نمی کنند باید جهت نمونه برداری و آزمایشات لازم برای اطمینان از سالم بودن آب اقدام نمایند اضافه می نماید که در این نوع کارگاه ها استفاده از دستگاه کلر زنی برای ضد عفونی آب مصرفی ، به طوری که کلر باقی مانده ۲/۵ الی ۵/ قسمت در میلیون باشد ضروری است . در کارگاه هایی که از آب چاه استفاده می کنند ، ساخت و لوله کشی آب باید منطبق بر ضوابط بهداشتی باشد.

مواد زاید:

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

جهت دفع بهداشتی پساب های صنعتی و مواد زاید صنعتی باید طبق اصول و ضوابط بهداشتی موجود عمل شود .

نمازخانه

در هر کارگاه باید محل مناسب و فضای کافی با شرایط بهداشتی مطلوب برای ادای فرایض دینی شاغلین وجود داشته باشد .

اتاق استراحت زنان

در کارگاه هایی که زنان مشغول به کار می باشند باید اتاقی جهت استراحت زنان در نظر گرفته شود که تعداد مبل نیمکتی یا تخت خواب که برای کارگر زن لازم است به قرار ذیل است:

تعداد کارگران تعداد تختخواب

۱

۱۰-۱۰۰ نفر

۲۵۰ نفر و بیشتر ۲ به علاوه یک تخت خواب به ازای هر ۲۵۰ نفر کارگر زن اضافی ، برای هر

تخت سطحی معادل ۶ متر مربع بایستی در این اتاق در نظر گرفته شود .

تبصره: در صورتی که تعداد کارگر زن از ۱۰ نفر کمتر است و اتاق مخصوص استراحت زنان در کارخانه وجود ندارد بایستی محلی را که خلوت بوده و در معرض رفت و آمد افراد نباشد برای استراحت زنان کارگر در نظر گرفته و آنرا برای این منظور تجهیز نمود.

شیرخوارگاه و مهدکودک

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

تأسیسات مربوط به ارائه خدمات بهداشتی ، درمانی

کارفرما مکلف است جهت ارائه خدمات بهداشتی و درمانی کارگر ، محل مناسبی مطابق با آیین نامه ها و

دستورالعمل های مربوط اختصاص دهد.