

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
معاونت سلامت
مرکز سلامت محیط و کار

دستورالعمل تامین سلامت کار
در کارگاه های کوچک

تیرماه ۱۳۸۶

بسمه تعالی

مقدمه

تامین، حفظ و ارتقاء سلامت شاغلین کشور نه تنها یک وظیفه شرعی است بلکه به عنوان یک راهکار اساسی در حفظ منابع سرمایه ای کشور، رسالت ویژه ای است که بر دوش یکایک مسئولین قرار دارد.

در این میان کارفرمایان کارگاههای کوچک که بیش از ۹۸٪ کل کارگاهها و بیش از ۸۰٪ شاغلین کشور (با احتساب شاغلین بخش خدمات) به خود اختصاص داده اند، نیازمند دستیابی به اطلاعاتی در باب ضوابط و معیارهای سلامت کار در این نوع مشاغل می باشد که با استقرار آنها سلامت شاغلین تحت مدیریت خود را تامین نمایند.

علی ایحال دستورالعمل حاضر تحت عنوان "دستورالعمل تامین سلامت کار در کارگاههای کوچک" که مطابق با مستنداتی از قانون وظایف و تشکیلات وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و قانون کار تدوین گردیده است، تأیید و جهت اجرا ابلاغ می گردد و مسئولین واحدهای مضمول این دستورالعمل موظفند در جهت تامین و استقرار ضوابط مندرج در این دستورالعمل اقدام نمایند.

امید است با اعمال مقررات و ضوابط بهداشتی در سطح کشور، شاهد ارتقاء سلامت اقشار مختلف جامعه، بالاخص شاغلین کشور، باشیم.

دکتر ننگرانی

وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

دستورالعمل تأمین سلامت کار در کارگاه های کوچک

با استناد به قانون تشکیلات و وظایف وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی و قانون کار به منظور تأمین سلامت شاغلین ، ضوابط بهداشت کار و سلامت شاغلین در کارگاههای کوچک و واحدهای خدماتی به شرح ذیل اعلام می گردد:

فصل اول: کلیات

مبحث اول : تعاریف

ماده ۱ : از نظر این آئین نامه کارگاه کوچک به شرح ذیل تعریف می گردد:

- ۱- کارگاههای خویش فرما
- ۲- کارگاههای دارای پروانه بهره برداری از وزارت صنایع با تعداد کارگران ۱۰ نفر و کمتر
- ۳- کارگاههای خانگی
- ۴- معادن با تعداد کارگران ۱۰ نفر و کمتر
- ۵- مجتمع های کارگری مانند کوره پزخانه ها ،
- ۶- کارگاههای تحت پوشش مجمع امور صنفی، اتحادیه ها اعم از تحت پوشش هستند و یا قرار خواهند گرفت.

۷- کلیه شرکتهای خدماتی و پیمانکاری ارائه دهنده خدمات مختلف در مؤسسات، سازمانها و سایر ارگانهای دولتی و غیردولتی

۸- کلیه واحدهای خدماتی از قبیل بانکها، آژانسهای مسافرتی، دفاتر مرکزی کارخانجات، شرکتهای تعاونی و امثالهم

۹- کلیه شرکتهای ساختمانی، واحدهای کشاورزی، آموزشگاههای فنی _ حرفه ای و نیز هنرستانهای تحت پوشش آموزش و

پرورش

ماده ۲: امکانات بهداشتی از نظر این آئین نامه شامل موارد ذیل می باشد:

۱- تمهیدات بهداشت حرفه ای مورد نیاز برای کنترل یا حذف عوامل زیان آور و شرایط بیماری زای محیط کار

۲- امکانات مورد نیاز جهت تأمین تسهیلات بهداشتی مورد نیاز (تأسیسات جنبی کارگاه) شامل دستشوئی، توالت و امثالهم مندرج در این آئین نامه

۳- مراقبتهای بهداشتی درمانی شامل کمکهای اولیه، معاینات شغلی

مبحث دوم : مسؤلیت

ماده ۳: تأمین امکانات بهداشتی مندرج در این آئین نامه بعهده

کارفرما یا مدیرعامل کارگاهها، شرکتهای و مؤسسات موضوع ماده ۱ این آئین نامه به شرح ذیل می باشد:

۱. کارفرمای واحد خویش فرمایی موظف است علاوه بر تأمین خدمات مرتبط با محیط کار، خود را نیز تحت پوشش مراقبت‌های بهداشتی درمانی قرار دهد.

۲. مدیر عامل یا کارفرمای کارگاه‌های دارای پروانه بهره برداری از وزارت صنایع و معادن، وزارت جهاد کشاورزی، مجمع امور صنفی، اتحادیه‌ها، و امثالهم و نیز مجتمع‌های کارگری، واحدهای خدماتی (موضوع بند ۸ ماده ۱)، واحدهای موضوع بند ۹ ماده ۱ موظفند امکانات بهداشتی در بندهای ماده ۲ را فراهم نمایند.

۳. مدیران شرکتهای خدماتی و پیمانکاری ارائه دهنده خدمات مختلف (موضوع بند ۷ ماده ۱) بایستی در متن قرارداد منعقد فیما بین شرکتهای مذکور و مؤسسه یا ارگان دولتی و غیردولتی مسئولیت تأمین امکانات بهداشتی موضوع ماده ۲ در محیط کار و مراقبت‌های بهداشتی درمانی را تعیین نمایند.

۴. هیأت امناء/ نماینده مدیران مجتمع‌های کارگری می تواند امکانات بهداشتی موضوع ماده ۲ این آئین نامه را متناسب با استانداردهای تعیین شده بصورت مشترک در محلهای قابل دسترس برای کلیه کارگران تأمین نماید این امر رافع تمهیدات اختصاصی مورد نیاز هر یک از واحدهای مجتمع مذکور نمی باشد.

ماده ۴: مسئولیت نظارت بر حسن اجرای این آئین نامه بعهده بازرسان بهداشت حرفه ای موضوع ماده ۱۰۰ قانون کار است.

تبصره: اظهار نظر در مواردی از قبیل مطلوب، نامطلوب، مناسب، نامناسب، کافی و ناکافی و... بعهده بازرسین بهداشت حرفه ای است.

فصل دوم: تمهیدات بهداشت حرفه ای (جهت کنترل یا حذف شرایط و عوامل زیان آور محیط کار)

ماده ۵: ساختمان کارگاه باید متناسب با وضع آب و هوای محل ساخته شده باشد.

ماده ۶: ارتفاع کارگاه نباید از ۳ 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 وسایل نقلیه جزو سطح مزبور محسوب نمی شود.

ماده ۷: دیوارها و سقف کارگاه طوری ساخته شود که از نفوذ عوامل زیان آور از قبیل گرما، سرما، رطوبت ، صدا و غیره به داخل کارگاه و بالعکس جلوگیری کند.

ماده ۸: کف کارگاه باید هموار، بدون حفره و شکاف بوده و لغزنده نباشد و در صورت لزوم قابل شستشو باشد و دارای شیب مناسب بطرف کفشوی باشد.

ماده ۹: دیوارها باید صاف، بدون ترک خوردگی و به رنگ روشن و متناسب باشد.

ماده ۱۰: در کارگاههایی که با موادشیمیایی سروکار دارند و یا طبیعت کار طوری است که باعث آلودگی و روغنی شدن دیوارها میشود، دیوارها باید صاف و قابل شستشو باشند.

تبصره: در کارگاههای مشمول این آئین نامه که در عرضه، توزیع و فروش مواد غذایی فعالیت می نمایند رعایت مفاد این دستورالعمل رافع اجرای سایر ضوابط بهداشتی اعلام شده از سوی وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی نمی باشد.

ماده ۱۱: در کارگاه باید به تناسب وسعت محل، نوع کار (دقت کار) و شرایط اقلیمی به اندازه کافی درب و پنجره برای ورود نور و هوا موجود باشد.

ماده ۱۲: شیشه درب و پنجره باید بدون شکستگی بوده و همیشه تمیز باشند.

ماده ۱۳: در صورت لزوم درب و پنجره ها باید مجهز به توری بوده و دربها دارای فنر یا درب بند پنوماتیک باشند.

ماده ۱۴: انباشتن کالا در جلو پنجره ممنوع می باشد.

ماده ۱۵: مساحت پنجره باید متناسب با مساحت کف کارگاه و نوع کار باشد.

ماده ۱۶: در کارگاه بایستی میزان صدا، ارتعاش، روشنایی (طبیعی و مصنوعی) پرتوهای یونساز (آلفا، بتا، گاما، ایکس،) و غیر یونساز (ماوراء بنفش، مادون قرمز، رادیویی، ماکروویو، میدانهای مغناطیسی

و میدانهای الکتریکی پایا منطبق با استاندارد اعلام شده در کتاب «حدود تماس شغلی عوامل بیماری زای محیط کار» مصوب وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی متناسب با نوع کار و محل تأمین شود.

ماده ۱۷: منابع روشنایی مصنوعی باید همواره سالم و تمیز باشد.
ماده ۱۸: هوای کارگاههای بدون آلودگی شیمیایی، باید متناسب با فصل و جمعیت شاغل تهویه گردد.

ماده ۱۹: وسایل سرمایشی و گرمایشی کارگاه باید ضمن استاندارد بودن، دما و رطوبت محیط کار را مطابق با حد مواجهه مجاز مندرج در کتاب «حدود تماس شغلی عوامل بیماری زای محیط کار» مصوب وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی تأمین نماید.

ماده ۲۰: در کارگاههایی که آلودگی ناشی از کار در هوای کارگاه وجود دارد میبایست تهویه به گونه ای صورت گیرد که غلظت موادشیمیایی در هوا مطابق با «حد تماس شغلی عوامل بیماری زا» مصوب وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی یا کمتر از آن باشد.

ماده ۲۱: کلیه کارگاهها به تناسب کار و تولید خود باید دارای محل مناسب جهت انبار مواد اولیه و محصول نهایی باشند.

ماده ۲۲: کارفرمایان مکلف به رعایت و تأمین کلیه استانداردهای ارگونومی در ارتباط با چیدمان و مشخصات/ویژگیهای وسایل، ابزار و ماشین آلات مورد استفاده در فرایند می باشند.

ماده ۲۳: کلیه کارفرمایان یا مدیران ارشد واحدهای موضوع ماده ۱ این آئین نامه موظفند نسبت به آموزش افراد تحت پوشش خود در زمینه بهداشت حرفه ای و بهداشت عمومی مطابق با دستورالعمل آموزشگاههای بهداشت حرفه ای که از طرف وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی ابلاغ می گردد، اقدام نمایند.

ماده ۲۴: مدیران آموزشگاههای فنی _ حرفه ای و هنرستانها موظفند نسبت به آموزش دانشآموزان، هنرآموزان، و کارآموزان خود مطابق با سرفصل و ضوابط اعلام شده از سوی وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی در زمینه بهداشت حرفه ای اقدام نمایند.

ماده ۲۵: کلیه کارگران، کارآموزان و نیز عامل اجرایی کاردرکارگاههای خویش فرما مکلف به کسب مهارت لازم در بکارگیری تمهیدات و امکانات بهداشتی در محیط کار و استفاده صحیح از آنها می باشند.

ماده ۲۶: کارفرمایان موظفند وسایل حفاظت فردی متناسب با نوع کار را برای شاغلین خود تأمین نمایند و امکانات لازم جهت آموزش نحوه بکارگیری صحیح این وسایل را برای آنان تأمین و بر کاربرد صحیح این وسایل در طول کار نظارت نمایند.

فصل سوم : تسهیلات بهداشتی

مبحث اول : دستشویی :

ماده ۲۷ : کلیه کارگاههای موضوع ماده ۱ بایستی حداقل یک دستشویی

با رعایت شرایط و ضوابط بهداشتی بقرار ذیل باشند:

۱ - محل احداث دستشویی به گونه ای باشد که برای کلیه شاغلین

قابل دسترسی باشد.

۲ - دستشوئی باید دارای آب گرم و سرد، سیستم دفع فاضلاب

متصل به چاه جاذب و یا شبکه جمع آوری فاضلاب شهری

باشد.

۳ - کاسه دستشویی باید به رنگ روشن، صاف ، بدون ترک

خوردگی و قابل شستشو باشد.

۴ - عرض دستشویی حداقل ۶۰ سانتی متر و طول آن ۶۰ سانتی

متر باشد.

۵ - صابون ترجیحاً صابون مایع باید در تمام اوقات در محل

دستشویی وجود داشته باشد.

۶ - جهت خشک کردن دست وجود وسیله خشک کن مناسب الزامی

است.

۷ - دستشویی باید بطور مرتب شستشو و گندزدایی شود.

مبحث دوم: آب مصارف آشامیدنی و بهداشتی:

ماده ۲۸: آب آشامیدنی و مصارف بهداشتی باید منطبق بر استانداردهای بهداشتی و مورد تأیید مراجع ذیصلاح باشد.

ماده ۲۹: 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، کلر زنی باید به شیوه ای انجام پذیرد که کلر باقی مانده $0/8 - 0/2$ قسمت در میلیون (ppm) باشد.

ماده ۳۰: در کارگاههایی که از آب چاه استفاده می نمایند، ساخت، بهره برداری و لوله کشی آب باید منطبق بر ضوابط بهداشتی باشد.

ماده ۳۱: در هر کارگاه ترجیحاً یک آب سردکن برای تأمین آب آشامیدنی کارگران وجود داشته باشد. در کارگاههایی که آب سردکن ندارند وجود یک شیر آبخوری الزامی است. شیر آبخوری باید از نوع فواره ای و دارای سپر 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 توالت، دستشویی و دوش باشد و حتی المقدور نزدیک محل کار کارگر باشد.

تبصره: کارگاههای فاقد شیر برداشت آب آشامیدنی بهداشتی بایستی دارای مخازن بهداشتی آب بوده و از لیوان انفرادی یا لیوانهای یکبار مصرف استفاده شود.

ماده ۳۲: کارفرما مکلف است برای کارگرانی که در گرمای زیاد به مدت مدیدی کار می کنند با تأمین مایعات لازم از جمله دوغ بهداشتی، آب و نمک از دست رفته بدن آنان را جبران نماید.

مبحث سوم: توالت:

ماده ۳۳: در کارگاههایی که تعداد کارکنان آن ۳ نفر و کمتر می باشد و کارگران با ۱۵ دقیقه پیاده روی به توالت بهداشتی دسترسی دارند، داشتن توالت در محل کارگاه الزامی نیست.

ماده ۳۴: در کارگاههایی که تعداد کارکنان آن بیش از ۳ نفر می باشد وجود حداقل یک توالت بهداشتی در محل کارگاه الزامی می باشد. **تبصره:** در این نوع کارگاهها چنانچه کارگر زن مشغول بکار می باشد ساخت یک توالت جداگانه برای زنان الزامی است.

ماده ۳۵: در معادن، کارفرما مکلف است با در نظر گرفتن فرایند کار، توالت بهداشتی در نزدیکترین قسمت به محل کار را فراهم نماید.

ماده ۳۶: شرایط و ضوابط بهداشتی توالتها به شرح ذیل می باشد:

۱- توالت باید با فاصله مناسب از ساختمان کارگاه و در محل

مناسب از ساختمان کارگاه قرار داشته باشد.

۲- دیوارها تا زیر سقف کاشی، بدون ترک خوردگی، به رنگ روشن

و قابل شستشو باشد.

۳- سقف صاف، بدون ترک خوردگی، برنگ روشن و قابل شستشو

باشد.

- ۴ - کف مقاوم، صاف، قابل شستشو و گندزدایی و ترجیحاً از جنس موزائیک، سنگ و امثالهم باشد.
- ۵ - کاسه توالت باید به رنگ روشن، صاف، بدون ترک خوردگی و قابل شستشو و گندزدایی باشد.
- ۶ - توالت باید مجهز به سیفون باشد.
- ۷ - توالت باید دارای شترگلو باشد و به چاه جاذب یا شبکه جمع آوری فاضلاب شهری مرتبط باشد.
- ۸ - حداقل عرض توالت ۸۰ سانتی متر 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 زنگ باشند.
- ۱۲ - درب توالت باید مجهز به پشت بند درب باشد.
- ۱۳ - شستشو و ضد عفونی توالت باید بطور منظم انجام گیرد.
- ۱۴ - توالت باید مجهز به سطل زباله درب دار، زنگ نزن و قابل شستشو باشد.

مبحث چهارم : دوش :

ماده ۳۷: در کلیه کارگاههای موضوع ماده ۱ این آئین نامه چنانچه شاغلین آنها با موادشیمیایی، سموم، آزرست مواد عفونت زا، مواد غذایی و گردوغبار و امثالهم سروکار دارند و نیز برای کارگران نظافتچی و

کارگاههای زیرزمینی مانند معادن حداقل یک دوش آب گرم و سرد در نظر گرفته شود. در سایر کارگاهها که دارای آلودگی معمولی می باشند وجود دوش الزامی نمی باشد.

تبصره: در این نوع کارگاهها در صورتی که علاوه بر کارگران مرد، کارگران زن نیز مشغول بکار می باشند ساخت یک دوش/حمام آب گرم و سرد جداگانه الزامی است.

ماده ۳۸: شرایط و ضوابط بهداشتی 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 دوش باید صاف با رنگ روشن و بدون ترک خوردگی باشد.
۳. مساحت کف محل دوش نباید از ۹۰ سانتیمتر در ۱۲۰ سانتیمتر کمتر باشد و ارتفاع دوش نباید از ۲ متر کوتاهتر باشد.
۴. دوش باید بطور مرتب تمیز و با مواد مناسب گندزدایی گردد.
۵. محوطه دوش باید دارای هواکش متناسب با فضای آن باشد.
۶. دوش باید مجهز به سطل زیاله درب دار و قابل شستشو باشد.
۷. در صورتیکه برای گرم کردن آب از منابع حرارتی غیرمرکزی استفاده می شود این قبیل منابع حرارتی باید در خارج از محوطه دوش در محل مناسب قرار داشته باشد.

۸. برای رعایت موازین ایمنی ضروری است در داخل دوش از لامپ ایمنی با حباب شیشه ای استفاده شود و تمام کلید و پریزهای برق باید خارج از محوطه دوش قرار داده شود.
۹. محل دوش باید دارای محلی مناسب بعنوان رختکن برای تعویض لباس باشند.
۱۰. شستشوی هر نوع البسه در محل دوش ممنوع می باشد.

مبحث پنجم: قفسه انفرادی نگهداری لوازم و البسه کارگران

ماده ۳۹: در کارگاههای موضوع ماده ۳۵ این آئین نامه باید متناسب با تعداد کارگران، قفسه های انفرادی برای تعویض لباس شخصی آنان در نظر گرفته شود.

ماده ۴۰: شرایط و ضوابط بهداشتی قفسه های لباس و لوازم شخصی

- ۱- 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 شیبدار، قابل شستشو و دارای کرکره ثابت ورود و خروج هوا بوده و قفل داشته باشد.
- ۲- سطح زباله درب دار قابل شستشو به تعداد کافی در محل نگهداری قفسه ها باید در نظر گرفته شود.
- ۳- محل نگهداری قفسه لباس ها و لوازم شخصی باید بطور منظم پاکیزه و تمیز نگهداری شود.

مبحث ششم : حوله و صابون

ماده ۴۱: کارفرمای کارگاههای موضوع ماده ۳۷ موظفند به منظور ایجاد تسهیلات جهت استحمام کارگران به مقدار کافی صابون و حوله اختصاصی در اختیار آنان قرار دهد.

ماده ۴۲: گرم کردن، آماده سازی غذا در محل کارگاههای موضوع ماده ۳۷ این آئین نامه ممنوع می باشد و کارفرما موظف است نسبت به تأمین محلی مستقل جهت صرف غذا برای کارگران مطابق با شرایط و ضوابط ذیل اقدام نماید:

۱. وسعت محل غذاخوری و تعداد میز و صندلی باید متناسب با تعداد کارگرانی باشد که در یک موقع با یکدیگر غذا می خورند
۲. سقف محل غذاخوری باید صاف، بدون ترک خوردگی و برنگ روشن باشد.
۳. دیوارها بایستی مقاوم، صاف، برنگ روشن و قابل شستشو باشد.
۴. کف محل غذاخوری باید قابل شستشو و دارای شیب مناسب به سمت کفشوی باشد و لغزنده نباشد.
۵. میزها و صندلی ها باید از جنس مقاوم، قابل شستشو، بدون ترک خوردگی و درز باشند.
۶. زباله دان درب دار به تعداد کافی و در محل های مناسب قرار داده شود.

۷. محل غذاخوری باید دارای تهویه مناسب، و مجهز به وسایل گرمایشی و سرمایشی، متناسب با فصل باشد.
۸. محل غذاخوری باید دارای روشنایی کافی باشد و منابع روشنایی پاکیزه و تمیز نگهداری شوند.
۹. در صورت امکان در مسیر ورود کارکنان به سالن غذاخوری، دستشویی مجهز به آب گرم و سرد و صابون و امکانات لازم جهت خشک کردن دست و صورت فراهم گردد.
۱۰. کارگران کارگاههای موضوع ماده ۳۷ این آئین نامه باید قبل از ورود به محل غذاخوری لباس کار خود راتعویض نمایند.
۱۱. درب و پنجره محل غذاخوری باید مجهز به توری باشد و دربهای محل غذاخوری مجهز به فنر یا درب بند پنوموماتیک باشند.

مبحث هفتم : مواد زائد:

- ماده ۴۳: زباله و فاضلاب کارگاههای موضوع ماده ۱ این آئین نامه باید طبق ضوابط بهداشتی جمع آوری و دفع گردد.
- ماده ۴۴: جمع آوری و دفع فاضلاب و مواد زاید صنعتی باید به گونه ای انجام گیرد که ضمن رعایت کلیه استانداردهای محیط زیستی، سلامت شاغلین در این گونه تأسیسات نیز تأمین گردد.

فصل چهارم : مراقبتهای بهداشتی درمانی شاغلین / طب کار

ماده ۴۵ : مطابق با ماده ۹۲ قانون کار کارفرمایان / مدیران ارشد در کارگاههای موضوع ماده ۱ این دستورالعمل موظفند مطابق با دستورالعملهای وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی حداقل سالی یکبار امکانات لازم جهت انجام معاینات شغلی شاغلین تحت پوشش خود را فراهم نمایند.

ماده ۴۶ : وجود جعبه کمکهای اولیه با حداقل وسایل مورد نیاز که از طرف وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی اعلام می گردد و نیز فرد آموزش دیده برای رسیدگی به جراحات مربوط به حوادث ناشی از کار در هر یک از کارگاههای موضوع ماده ۱ این دستورالعمل الزامی است.

این آئین نامه مشتمل بر ۴ فصل، ۹ مبحث و ۴۶ ماده به استناد بند ۲

ماده ۱ قانون وظایف و تشکیلات وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و ماده ۸۵ قانون کار تدوین و در تاریخ ۸۶/۴/۱۳ به تصویب نهایی وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی رسیده است و مطابق با مفاد مواد ۸۵ ، ۹۱ ، ۹۵ و تبصره ۱ ماده ۹۶ قانون کار اجرای آن در کلیه کارگاههای مشمول و برای کلیه کارفرمایان، کارگران، و کارآموزان این نوع کارگاهها الزامی است.

ضمیمه : مستندات قانونی

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

ماده ۹۵ قانون کار: مسئولیت اجرای مقررات و ضوابط فنی و بهداشت کار برعهده کارفرما، مسئولین واحدهای موضوع ذکر شده در ماده ۸۵ این قانون خواهد بود. هرگاه بر اثر عدم رعایت مقررات مذکور از سوی کارفرمایان یا مسئولین واحد، حادثه ای رخ دهد، شخص کارفرما یا مسئول مذکور از نظر کیفری و حقوقی و نیز مجازاتهای مندرج در این قانون مسئول است.

ماده ۳ قانون کار: کارفرما شخصی است حقیقی یا حقوقی که کارگر به درخواست و به حساب او در مقابل دریافت حق السعی کار می کند. مدیران و مسئولان و به طور عموم کلیه کسانی که عهده دار اداره کارگاه هستند کارفرما محسوب می شوند و کارفرما مسئول کلیه تعهداتی است که نمایندگان مذکور در قبال کارگر به عهده می گیرند. در صورتیکه نماینده کارفرما خارج از اختیارات خود تعهد می نماید و کارفرما آن را نپذیرد در مقابل کارفرما ضامن است.

ماده ۴ قانون کار: کارگاه محلی است که کارگر به درخواست کارفرما یا نماینده او در آنجا کار می کند، از قبیل مؤسسات صنعتی، کشاورزی، معدنی، ساختمانی، ترابری، مسافربری، خدماتی، تجاری، تولیدی، اماکن عمومی و امثال آن

ماده ۱۰۰ قانون کار: کلیه بازرسان کار و کارشناسان بهداشت حرفه ای، دارای کارت ویژه حسب مورد به امضاء وزیر کار و امور اجتماعی یا وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی هستند که هنگام بازرسی باید همراه آنها باشد و در صورت تقاضای مقامات رسمی یا مسئولین کارگاه باشد.

ماده ۱۰۱ قانون کار: گزارش بازرسان کار و کارشناسان بهداشت کار در موارد مربوط به حدود وظایف و اختیاراتشان در حکم گزارش ضابطین دادگستری خواهد بود.

ماده ۱۰۵ قانون کار: هرگاه در حین بازرسی به تشخیص بازرس کار یا کارشناس بهداشت حرفه ای احتمال وقوع حادثه یا بروز خطر در کارگاه داده شود، بازرس کار یا کارشناس بهداشت حرفه ای مکلف هستند مراتب را فوراً و کتباً به کارفرما یا نماینده او و نیز رئیس مستقیم خود اطلاع دهند.

ماده ۱۷۵ قانون کار: متخلفان از هر یک از موارد مذکور در مواد ۷۸ (قسمت اول) ۸۰ - ۸۱ - ۸۲ - ۹۲ برای هر مورد تخلف حسب مورد علاوه بر رفع تخلف یا تأدیه حقوق کارگر و یا هر دو در مهلتی

که دادگاه با کسب نظر وزارت کار و امور اجتماعی تعیین خواهد کرد
به ازاء هر کارگر به ترتیب ذیل محکوم خواهند شد:.....

ماده ۱۷۶ قانون کار : متخلفان از هر یک از موارد مذکور در مواد ۵۲ - ۶۱ - ۷۵ - ۷۷ - ۷۹ - ۸۳ - ۸۴ و ۹۱ برای هر مورد تخلف حسب مورد علاوه بر رفع تخلف یا تأدیه حقوق کارگر یا هر دو در مهلتی که دادگاه با کسب نظر نماینده وزارت کشور تعیین خواهد کرد، به ازاء هر کارگر به ترتیب ذیل محکوم خواهند شد.

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 بعمل آورند و نتیجه را در پرونده مربوطه ضبط نمایند.

ماده ۱۵۲ قانون کار : در صورت دوری کارگاه و عدم تکافوی وسیله نقلیه عمومی، صاحب کار باید برای رفت و برگشت کارکنان خود وسیله نقلیه مناسب در اختیار آنان قرار دهد.