

## دستور العمل تامین سلامت کار در کارگاههای کوچک

### کلیات

### تعاریف

**ماده ۱:** از نظر این آئین نامه کارگاه کوچک به شرح ذیل تعریف میگردد:

- 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 پز خانه 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 موسسات، سازمانها و سایر ارگانهای دولتی و غیر دولتی
- 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 تامین تسهیلات بهداشتی مورد نیاز (تاسیسات جنبی کارگاه) شامل دستشویی، توالت و امثالهم مندرج در این آئین نامه
- مراقبتهای بهداشتی درمانی شامل کمکهای اولیه، معاینات شغلی

### مبحث دوم: مسئولیت

**ماده ۳:** تامین امکانات بهداشتی مندرج در این آئین نامه بعهده کارفرما یا مدیر عامل کارگاهها، شرکتهای

وموسسات موضوع ماده ۱ این آئین نامه به شرح ذیل می باشد:

- ۱- کارفرمای واحد خویش فرمایی موظف است علاوه بر تامین 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، اتحادیه ها، و امثالهم و نیز مجتمع های 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 موسسه یا ارگان دولتی و غیر دولتی مسئولیت تامین امکانات بهداشتی موضوع ماده ۲ در محیط کار و مراقبتهای بهداشتی درمانی را تعیین نمایند.

۴- هیات امناء/ نماینده مدیران مجتمع های 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 تامین 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 بعهدہ 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...بعهدہ 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 بوسیله ماشین آلات یا ابزار و اثاثیه مربوط به کار و فاصله آنها از هم و مسیر عبور و مرور 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 همواره، 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 مواد شیمیایی سروکار دارند و یا طبیعت کار طوری است که باعث آلودگی و روغنی شدن دیوارها میشود، دیوارها باید صاف و قابل شستشو باشد.
- 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 می باشد.
- ماده ۱۲:** شیشه درب و پنجره باید بدون شکستگی بوده و همیشه تمیز باشد.
- ماده ۱۳:** در صورت لزوم درب و پنجره ها باید مجهز به توری بوده و درپها 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 تامین 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 تامین نماید.

**ماده ۲۰:** در کارگاههایی که آلودگی ناشی از کار در هوای 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 تامین نماید.

**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 تامین 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 آیین 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 دانش آموزان، هنرورزان 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 کار در کارگاههای خویش فرما مکلف به کسب مهارت لازم در بکارگیری تمهیدات و امکانات بهداشتی در محیط کار و استفاده صحیح از آنها می باشد.

**ماده ۲۶:** کارفرمایان موظفند وسایل حفاظت فردی متناسب با نوع کار را برای شاغلین خود تامین نمایند و امکانات لازم جهت آموزش نحوه بکارگیری صحیح این وسایل را برای آنان تامین و برای آنان تامین 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 به قرار ذیل باشند:

- ۱- محل احداث دستشویی به گونه ای باشد که برای کلیه شاغلین قابل دسترسی باشند.
- ۲- دستشویی باید دارای آب گرم و سرد، سیستم دفع فاضلاب، متصل به چاه جاذب و یا شبکه جمع آوری فاضلاب شهری باشند.
- 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 ترجیحا صابون مایع باید در تمام اوقات در مح 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 مصارف بهداشتی :

**ماده ۲۸:** باید منطبق بر استانداردهای بهداشتی و مورد تایید 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، مضافا 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 ترجیحا یک آب سرد کن برای تامین آب آشامیدنی کارگران وجود داشته باشد. در کارگاههایی که آب سرد کن 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: کارگاههایی فاقد شیر برداشت آب آشامیدنی بهداشتی بایستی دارای مخازن بهداشتی آب بوده و از لیوان انفرادی یا لیوانهای یکبار مصرف استفاده شود.

**ماده ۲۳:** کارفرما مکلف است برای کارگرانی که در گرمای زیاد به مدت مدیدی کار می کنند با تامین 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 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 نمایند.

## مبحث چهارم: دوش:

- ماده ۳۷:** در کلیه کارگاههای موضوع ماده ۱ این آئین نامه چنانچه شاغلین آنها با مواد شیمیایی، سموم، آزیست مواد عفونت زا، مواد غذایی و گردو غبار و امثالهم سروکار دارند و نیز برای کارگران نظافتچی و کارگاههای زیرزمینی مانند معادن حداقل يك دوش آب گرم و سرد در نظر گرفته شود. در سایر کارگاهها که دارای آلودگی معمولی می باشند وجود دوش الزامی است.
- تبصره:** در این نوع کارگاهها در صورتی که علاوه بر کارگران مرد، کارگران زن نیز مشغول به کار باشند ساخت يك 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 مقام، قابل شستشو بوده و لغزنده نباشد و دارای شیب کافی به سمت کفشی باشد.
  - ۲- دیوارها تا سقف کاشی، ب رنگ روشن، و سقف دوش باید صاف با رنگ روشن و بدون ترك 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 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 دوش در محل مناسب قرار داده شود.
  - 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 است.

## 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- سطل 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 استهتام 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 تامین محلی مستقل جهت صرف غذا برای کارگران مطابق با شرایط و ضوابط ذیل اقدام نماید:

- ۱- وسعت محل غذاخوري و تعداد ميز و صندلي بايد متناسب با تعداد كارگراني باشد كه در يك موقع با يكدیگر غذا مي خورند.
- ۲- سقف محل غذاخوري بايد صاف، بدون ترك خوردگي و برنگ روشن باشد.
- ۳- ديوارها بایستی مقاوم، صاف، برنگ روشن و قابل شستشو باشد.
- ۴- كف محل غذا خوري بايد قابل شستشو و داراي شیب مناسب به سمت كفشوي باشد و لغزنده نباشد.
- ۵- ميزها و صندلي ها بايد از جنس مقاوم، قابل شستشو، بدون ترك خوردگي و درز باشد.
- ۶- زباله دان درب دار به تعداد كافي و در محلهاي مناسب قرار داده شود.
- ۷- محل غذاخوري بايد داراي تهويه مناسب، و مجهز به وسايل گرمایشی و سرمایشی، متناسب با فصل باشد.
- ۸- محل غذا خوري بايد داراي روشنایی كافي باشد و منابع روشنایی پاكيزه و تمیز نگهداري شود.
- ۹- در صورت امکان در مسیر ورود كاركنان به سالن غذاخوري، دستشویی مجهز به آب گرم و سرد و صابون و امکانات لازم جهت خشك كردن دست و صورت فراهم گردد.
- ۱۰- كارگران كارگاههاي موضوع ماده ۳۷ اين آئين نامه بايد قبل از ورود به محل غذاخوري لباس كار خود را تعویض نمایند.
- ۱۱- درب و پنجره محل غذاخوري مجهز به توري باشد و درهاي محل غذاخوري مجهز به فنر يا درب بند پنوموتيك باشند.

### مبحث هفتم: موادزائد:

- ماده ۴۳:** زباله و فاضلاب كارگاههاي موضوع ماده ۱ اين آئين نامه بايد طبق ضوابط بهداشتي جمع آوري و ضبط گردد.
- ماده ۴۴:** جمع آوري و دفع فاضلاب و مواد زايد صنعتي بايد به گونه اي انجام گیرد كه ضمن رعايت كلييه استانداردهاي محيط زيستی، سلامت شاغلين در اين گونه تاسيسات مطابق با دستورالعمل سلامت، ایمنی و بهداشت عوامل اجرائي مشمول ماده ۵ قانون مدیریت پسماندها مصوب وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی نیز تامین گردد.

### فصل چهارم: مراقبتهای بهداشتی درمانی شاغلین/ طب كار

- ماده ۴۵:** مطابق با ماده ۹۲ قانون كار كارفرمایان /مدیران ارشد در كارگاههاي موضوع ماده ۱ اين دستورالعمل موظفند مطابق با دستورالعمل مصوب وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی حداقل سالي يكبار امکانات لازم جهت انجام معاینات شغلي شاغلين تحت پوشش خود را فراهم نمایند.
- ماده ۴۶:** وجود جعبه كمكهاي اوليه با حداقل وسايل مورد نیاز كه از طرف وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی اعلام مي گردد و نیز فرد آموزش دیده براي رسیدگی به جراحات مربوط به حوادث ناشي از كار در هر يك از كارگاههاي موضوع ماده ۱ اين دستورالعمل الزامي است.
- این آئين نامه مشتمل بر ۴ فصل، ۹ مبحث و ۴۶ ماده به استناد بند ۲ ماده ۱ قانون وظايف و تشكيلات وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و ماده ۸۵ قانون كار تدوين و در تاريخ ۱۳/۴/۸۶ 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 كار اجرائي آن در كلييه كارگاههاي مشمول و براي كلييه كارفرمایان، كارگران و كارآموزان اين نوع كارگاهها الزامي 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 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.

**ماده ۹۵ قانون کار:** مسئولیت اجرای مقررات و ضوابط فنی و بهداشت کار بر عهده کارفرما، مسئولین واحدهای موضوع ذکر شده در ماده ۸۵ این قانون خواهد بود. هر گاه 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 موسسات 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 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:** هر گاه 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 کتبا به کارفرما یا نماینده او و نیز رئیس مستقیم خود اطلاع دهند.

**ماده ۱۷۵ قانون کار:** متخلفان از هر يك از موارد مذکور در موارد ۷۸ (قسمت اول) ۸۰-۸۱-۸۲-۹۲ برای هر مورد تخلف حسب مورد علاوه بر رفع تخلف یا تادیبه 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:

- ۱- برای تا ۱۰ نفر، ۳۰ تا ۱۰۰ برابر حداقل مزد روزانه يك کارگر
  - ۲- برای تا ۱۰۰ نفر نسبت به مازاد ۱۰ نفر، ۱۰ تا ۳۰ برابر حداقل مزد روزانه يك کارگر
  - ۳- برای بالاتر از ۱۰۰ نفر نسبت به مازاد ۱۰۰ نفر، ۵ تا ۱۰ بابر حداقل مزد روزانه يك کارگر
- در صورت تکرار تخلف، متخلفان مذکور به ۱/۱ تا ۵/۱ برابر حداکثر جرایم نقدی فوق و یا حبس از ۹۱ روز تا ۱۲۰ روز محکوم خواهند شد.

**ماده ۱۷۶ قانون کار:** متخلفان از هر يك از موارد مذکور در موارد ۵۲-۶۱-۷۵-۷۷-۷۹-۸۳-۸۴ و ۹۱ براي هر مورد تخلف حسب مورد علاوه بر رفع تخلف يا تاديه حقوق كارگر يا هر دو در مهلتي كه دادگاه با كسب نظر نماينده وزارت كشور تعيين خواهد كرد، به ازاء هر كارگر به ترتيب ذيل محكوم خواهند شد.

- ۱- براي ۱۰ نفر، ۲۰۰ تا ۵۰۰ برابر حداقل مزد روزانه يك كارگر
  - ۲- براي تا ۱۰۰ نفر نسبت به مازاد ۱۰ نفر ، ۲۰ تا ۵۰ برابر حداقل مزد روزانه يك كارگر
  - ۳- براي بالاتر از ۱۰۰ نفر نسبت به مازاد ۱۰۰ نفر ، ۱۰ تا ۲۰ برابر حداقل مزد روزانه يك كارگر.
- در صورت تكرار تخلف ، متخلفان مذکور به حبس از ۹۱ روز تا ۱۸۰ روز محكوم خواهند شد.

**ماده ۹۲ قانون کار:** كلييه واحدهاي موضوع ماده ۸۵ اين قانون كه شاغلين در آنها به اقتضاء نوع كار در معرض بروز بيماريهاي ناشي از كار قرار دارند بايد براي همه افراد مذکور پرونده پزشكي تشكيل دهند و حداقل سالي يكبار توسط مراكز بهداشتي درماني از آنها معاينه و آزمايشهاي لازم را بعمل آورند و نتيجه را در پرونده مربوطه ضبط نمايند.

**ماده ۱۵۲ قانون کار:** در صورت دوري كارگاه و عدم تكافوي وسيله نقليه عمومي ، صاحب كار بايد براي رفت و برگشت كاركنان خود وسيله نقليه مناسب در اختيار آنان قرار دهد.

**ماده ۱۵۱ قانون کار:** در كارگاههايي كه براي مدت محدود به منظور انجام كاري معين (راه سازي و مانند آن) دور از مناطق مسكوني ايجاد مي شوند ، كارفرمايان موظفند سه وعده غذايي مناسب و ارزان قيمت (صبحانه ، نهار و شام) براي كارگران خود فراهم نمايند ، كه حداقل يك وعده آن بايد غذايي گرم باشد، در اين قبيل كارگاهها به اقتضاي فصل ، محل و مدت كار ، بايد خوابگاه مناسب نيز براي كارگران ايجاد شود.

## معاونت سلامت

### مرکز سلامت محیط و کار