

الاشتراطات الصحية الخاصة بمساكن العمال

أولاً : الموقع

1. الحصول على موافقة مسبقة من البلدية والجهات المعنية ذات العلاقة لإنشاء مساكن العمال .
2. أن يكون موقع سكن العمال بعيداً عن مصادر التلوث (الغازات السامة – الأتربة – الدخان – المخلفات السائلة والصلبة - الضوضاء) والتجمعات السكنية والتجارية بمسافة مناسبة.
3. أن تكون أرضية الموقع صلبة و مرتفعة و غير قابلة لتجمعات المياه .
4. وضع لوحة إعلامية على مدخل السكن تعرف السكن العمالي والمؤسسة التابعة له .

ثالثاً: المبنى

1. أن يكون المبنى مشيداً من مواد شديدة التحمل وغير قابلة للاشتعال مثل الطوب و الخرسانة المسلحة ويمنع منعاً باتاً استخدام مادة الاسبستوس في تشييد المبنى .
2. أن تكون أرضيات المبنى من مادة صلبة وسهلة التنظيف ومزودة بمصارف صحية للمياه .
3. سلامة الجدران و الأسقف و خلوها من العيوب لمنع دخول الحشرات والآفات الأخرى على أن لا يقل ارتفاع الأسقف عن 2.50 متر .
4. أن يتوفر في المبنى مخارج للطوارئ يتناسب مع حجم المبنى وعدد العمال .
5. توفير نظام تصريف مياه الأمطار ومياه الصرف للمكيفات في المبنى لمنع تجمع المياه .
6. عدم استغلال أسطح المبنى لإيواء العمالة أو لأغراض أخرى غير مرخص لها .

ثالثاً : غرف النوم

1. تخصص مساحة لا تقل عن (10) متر مربعاً لكل فرد بشرط ألا يقل ارتفاع الغرفة عن 2.50 متر.
2. أن تكون الأرضية والجدران من مادة سهلة التنظيف .
3. أن تكون الإضاءة و التهوية كافية في الغرف سواء الطبيعية أو الصناعية وتوفير مكيفات لتلطيف الجو تتناسب مع حجم الغرفة .
4. سلامة الأبواب و النوافذ من العيوب وتغطية النوافذ بسلك معدني (شبك) لمنع دخول الحشرات .
5. يمنع استخدام الغرفة الواحدة لأكثر من (8) أشخاص .
6. أن تزود كل غرفة بعدد كاف ومناسب من الأثاث اللازم للسكن مثل الأسرة والمفارش والأغطية والخزانات يتناسب مع عدد الأشخاص ومراعاة نظافتها بغسلها واستبدالها.
7. أن ترتفع الأسرة عن أرضية الغرفة بما لا يقل عن 30سم ، وان يبتعد كل سرير عن الآخر بما لا يقل عن متر واحد من جميع الجهات .

8. سلامة توصيلات وتمديدات الكهرباء وعزلها بطريقة آمنة وسليمة.
9. يمنع تواجد مواقد الطبخ والوقود في الغرف والممرات .
10. توفير براميل للقمامة مغطاة ومزودة بأكياس بلاستيكية في كل غرفة .
11. يمنع تكديس الأدوات و نشر الملابس وتجفيفها داخل و الغرف لمنع إعاقة الحركة وتسهيل التنظيف .
12. عدم إيواء أو تربية الحيوانات والطيور داخل الغرف .

رابعاً : المرافق الصحية

1. يجب أن تكون قريبة من الغرف بمسافة لا تقل عن 10 أمتار وأن لا لاتفتح مباشرة على مطبخ أو أي غرفة مخصصة لتناول الطعام .
2. تغطية الأرضية و الجدران بالسيراميك .
3. سلامة الأسقف و الأبواب و تغطية النوافذ بالسلك المعدني (الشبك) لمنع دخول الحشرات.
4. كفاءة الإضاءة و التهوية و توفير عدد كافٍ من المراوح الطاردة للهواء .
5. توفير وسيلة للصرف الصحي سليمة و موصلة بالمجاري العامة أو الحفر الصحية .
6. سلامة وصلاحيه التركيبات والأدوات الصحية .
7. توفير مراحيض مزودة بسيفونيات و غرف للإستحمام مساحتها لا تقل عن (1.5 X 1.5 متر) على يخصص مرحاض واحد و غرفة استحمام واحدة لكل عشرة أشخاص على الأقل .
8. توفير عدد كافٍ من مغاسل الأيدي تخصص مغسلة واحدة على الأقل لكل (10) أشخاص .
9. توفير عدد كافٍ من المبالى بعيدة المغاسل تخصص مبالى واحدة على الأقل لكل (15) شخص .
10. توفير سخانات لمياه المرافق الصحية بأعداد كافية وتثبيتها خارج المرافق .
11. توفير صابون سائل للأيدي و المطهرات والمنظفات اللازمة لتطهير وتنظيف المرافق الصحية.
12. توفير عدد كافٍ من براميل القمامة مغطاة ومزودة بأكياس بلاستيكية .

خامساً : المطابخ وصالات الطعام :

❖ المطابخ :

- 1- توفير مساحة كافية لأماكن الطبخ والتحضير والتخزين توافق عليها الجهة المختصة .
- 2- أن تكون الجدران والأرضية مغطاة بالسيراميك وان تتوفر بالأرضية فتحات لتصريف المياه موصلة بالمجاري العامة أو حفر الصرف الصحي .
- 3- أن تكون الأبواب ذاتية الغلق والنوافذ مغطاة بالسلك المعدني (الشبك) لمنع دخول الحشرات .

- 4- توفير مغاسل غير قابلة للصدأ للغسيل بحجم مناسب وموصلة بطريقة صحية بالصرف الصحي .
- 5- توفير عدد كاف من الطاولات والخزائن (لحفظ الأواني) سهلة التنظيف .
- 6- تركيب مراوح شافطة بحجم مناسب في مكان الطبخ .
- 7- توفير ثلاجات بعدد مناسب لحفظ وتخزين المواد الغذائية .
- 8- توفير عدد كاف من مصائد الذباب والحشرات .
- 9- توفير عدد كاف من براميل القمامة مغطاة ومزودة بأكياس بلاستيكية .

❖ صالات الطعام :

- 1- أن تكون صالة الطعام متصلة بالمطبخ أو قريبة منه وبحجم مناسب يتناسب مع عدد العمال .
- 2- أن تكون أرضية صالة الطعام مغطاة بالسيراميك وان تتوافر بها فتحات لتصريف المياه موصلة بالمجاري العامة أو حفر الصرف الصحي .
- 3- يجب طلاء الجدران بدهان سهل التنظيف .
- 4- أن تكون النوافذ مغطاة بالسلك المعدني (الشبك) لمنع دخول الحشرات .
- 5- توفر عدد مناسب من مغاسل الأيدي مزودة بصابون سائل ومناشف ورقية .
- 6- توفر عدد كاف من الطاولات والكراسي سهلة التنظيف .
- 7- توفر عدد كاف من مبردات مياه الشرب .
- 8- توفير عدد كاف من مصائد الذباب والحشرات .
- 9- توفير عدد كاف من براميل القمامة مغطاة ومزودة بأكياس بلاستيكية .

سادساً : أماكن غسل الملابس :

- يجب أن يلحق بكل وحدة سكنية مكان مناسب لغسل الملابس تتوفر الشروط التالية :
- 1- أن تكون الجدران والأرضية مغطاة بالسيراميك وأن تتوفر بالأرضية فتحات لتصريف المياه موصلة بالمجاري العامة أو حفر الصرف الصحي .
 - 2- توفير مراوح شافطة للهواء بعدد وبحجم مناسب .
 - 3- سلامة وكفاءة أجهزة الغسيل والتجفيف وسلامة توصيلاتها الكهربائية .
 - 4- تخصيص أماكن لتجفيف الملابس .
 - 5- توفير مكان مناسب لتخزين مواد التنظيف .

سابعاً : مصادر المياه :

- 1- توفير مصدر صحي وآمن لمياه الشرب والاستخدام العام مطابقاً للمواصفات الصحية .

2- أن يكون موقع الخزان بعيداً عن مصادر التلوث ويحكم غلقه لمنع دخول الملوثات فيه .
3- توفير عدد كاف من خزانات مياه الشرب والاستخدام العام ومن نوعية توافق عليها إدارة الصحة العامة.

4- في حالة وجود محطة لتحلية المياه يجب أن يتوفر الآتي :

أ- أن يكون مصدر المياه آمن وصالح للاستهلاك الآدمي (الآبار الجوفية – مياه البحر – الشبكة العمومية) .

ب- أن يكون المنتج النهائي لهذه المياه مطابق للمواصفات الصحية.

ت- أن تتم صيانة المحطات بشكل دوري .

ثامناً : الصرف الصحي والتخلص من القمامة :

- 1- توفير وسيلة صرف صحي توافق عليها الإدارة وبعيدة عن مصادر المياه .
- 2- تغطية جميع فتحات الصرف الصحي بأغطية محكمة وعدم تركها مفتوحة .
- 3- توفير عدد كاف من حاويات القمامة والتخلص منها بشكل دوري وإبعادها عن الوحدة السكنية بمسافة مناسبة .

تاسعاً : الصحة والسلامة :

- 1- توفير غرفة معالجة مزودة بالمستلزمات الضرورية في كل وحدة سكنية .
- 2- تعيين أخصائي صحة وسلامة.
- 3- سلامة التوصيلات والتمديدات الكهربائية وان تكون مطابقة للمواصفات التي تقرها الجهات المعنية .
- 4- توفير عدد كاف من طفايات الحريق في جميع مرافق الوحدات السكنية (الغرف – المطابخ - الممرات) وأجهزة الإنذار الموصلة بإدارة الدفاع المدني وتخصيص نقطة تجمع للحريق .
- 5- على صاحب العمل عزل العمال المشتبه بإصابتهم بأي مرض معدي وإبلاغ إدارة الصحة العامة لاتخاذ الإجراءات اللازمة .
- 6- تخزين مواد التنظيف والتطهير في مكان آمن .
- 7- تعيين عمال أو جهة معينة للعناية بنظافة وصيانة المبنى .
- 8- إبرام عقد مع شركة مرخصة لمكافحة الحشرات والقوارض .
- 9- الامتناع عن التدخين داخل الغرف والأماكن المغلقة .