|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| الشروط الصحية لمساكن العمال داخــل العمـران       إشارة إلى قرار مجلس الوزراء الموقر برقم 42 وتاريخ 6/2/1422هـ   المتضمن الموافقة على الضوابط الصحية لمساكن العمال داخل العمران ، والذي خول وزير الشئون البلدية والقروية أن يصدر بقرار منه بعد التنسيق مع كل من (وزير الصحة،ووزير العمل والشؤون الاجتماعية) حول إعداد الشروط الصحية اللازم توافرها في مساكن العمال داخل النطاق العمراني والتي تعكس الاهتمام الكبير الذي توليه حكومة خادم الحرمين الشريفين بالنواحي الإنسانية. فقد كرم الله سبحانه وتعالي الإنسان ، كما في قوله تعالى {ولقد كرمنا بني آدم وحملناهم في البر والبحر ورزقناهم من الطيبات وفضلناهم على كثير ممن خلقنا تفضيلاً} من الآية (70) سورة الإسراء .  هذه الشروط تشتمل على اشتراطات الموقع،والمبنى،ومرافقه،وتجهيزاته وإحكام ومراقبة تنفيذ هذه الاشتراطات ، وهي تهدف إلى توفير السكن الصحي المناسب للأيدي العاملة والذي هو حق من حقوقهم ومن هذا المنطلق ندعو جميع الجهات التابعة للوزارة ، والمصالح الحكومية الأخرى والشركات والمؤسسات وغيرها بالتعـاون من أجـل تطبيق هذه الشروط لخدمة الصالح العام وإنفاذاً للأمر السامي الكريم .      الباب الأول  الشروط الصحية      الفصــل الأول : الاشتــراطــات العامــة  أولاً : الموقـع  يجب أن يراعى في اختيار الموقع ما يلي : -  1-يجب أخذ موافقة البلدية المختصة على إنشاء أو استئجار سكن العمال العزاب .  2- أن لا يتسبب في إيذاء المجاورين وأن لا يكون مجاوراً لمساكن عائلات إذا كان خاصاً بالعزاب.  3-أن يكون مبنى سكن العمال وخاصة العزاب على طريق رئيسي محيط بالحي وبعيداً عن مدارس البنات وسكن الطالبات ونحوها بمسافة لا تقل عن 500 م.  4-أن يتحقق فيه التمتع بالعوامل الصحية الطبيعية، مثل أشعة الشمس والهواء النقي الخالي من الأتربة والغازات والأدخنة والروائح الكريهة .  5-أن يكون بعيداً عن أماكن العمل التي تصدر عنها ملوثات الجو مثل الغازات والأتربة والدخان والمخلفات السائلة أو الصلبة أو كل ما يسبب إزعاجاً أو ضجيجاً أو ضرراً بالصحة كما يراعى عدم إنشاء المساكن في مسار الرياح السائدة المارة بأماكن العمل سالفة الذكر  6-أن يكون منسجماً مع إستخدامات الأرض الحالية والمستقبلية في المنطقة وبعيداً عن المقابر .  7-أن تكون أرضية الموقع مرتفعة وغير معرضة للغمر بالمياه  8-أن تتوافر فيه مصادر الكهرباء والمياه الصالحة للاستهلاك الآدمي .  9-أن يكون داخل حدود النطاق العمراني.  10-يجب عدم تأجير سطح المبنى لغرض السكن.  11-أن يوضع عند مدخـل المسكن لوحة يوضح فيها معلومات عن الشركة أو المؤسسة مثل الاسم والعنوان .  ثانياً : المبــنــى  1-يجب أن يكـون البناء من المواد المتعارف عليها لهذا الاستخدام مثل الطوب والخرسانة المسلحة والألمونيوم والألياف الزجاجية وما ماثلها من حيث الجودة والمظهر ويمنع منعاً باتاً استخدام أي مادة يدخل في تركيبها الأسبيستوس  ويمكن استخدام الأسقف المعدنية المستعارة على أن تكون ملساء سهلة التنظيف أو مدهونة بطلاء زيتي قابل للتنظيف.  2-يجب أن تكون الأرضيات من مواد غير منفذه للماء ، ملساء غير ماصة سهلة التنظيف والغسيل وغير  زلقة ولا تتأثر بالمنظفات الصناعية أو الأحماض المستخدمة في النظافة العامة وتكون ذات سطح مستوى خال من التشققات والحفر .   3-لا يجوز عمل حواجز حول المبنى تقلل من الإضاءة أو التهوية.  4-عدم وجود أية شقوق بالسكن بجميع مرافقه لتجنب دخول الحشرات.  5-أن يكون السقف جيداً وغير منفذ لمياه الأمطار وله نظام تصريف للأمطار بعيداً عن المبنى ، وأن تكون درجة عزلة للحرارة مناسبة.  6-أن لا يقل ارتفاع سقف الغرف عن (2.20م) لتوفير التهوية السليمة  وتقليل درجة الحرارة .  ثالثاً : الإضــــــاءة  طبيعية أو اصطناعية ويجب أن تكون مناسبة .  رابعاً : التهـويــة  يجب أن يكون المبنى بجميع مرافقه جيد التهوية وتستخدم التهوية الاصطناعية في المناطق الحارة بالإضافة إلى التهوية الطبيعية .  الفصل الثاني : الاشتراطـــات الخاصة  أولاً : المطبخ وصالة الطعام : -  أن يكون المطبخ وتجهيزاته طبقاً لما ورد في لائحة الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في المطاعم والمطابخ والمقاصف ومحلات الوجبات السريعة  وما في حكمها الصادر بقرار معالي وزير الشئون البلدية والقروية برقم 5471/5/وف وتاريخ 11/10/1413هـ والمعدلة بقرار معاليه رقم 41612/5/وف وتاريخ 18/9/1421هـ المبني على الأمر السامي الكريم رقم 67 وتاريخ 11/4/1411هـ ، كما يجب أن يراعى في المطبخ وصالة الطعام الآتي : -  1-أن تكون صالة الطعام على اتصال مباشر بالمطبخ أو قريبة منه .  2-يجب أن يلحق بصالة الطعام مكان مناسب لغسل الأيدي وبعدد كاف .  3-أن تكسى أرضية المطبخ ببلاط مناسب .  4-أن تكون جدران المطبخ ملساء وقابلة للتنظيف .  5-أن يطلى السقف والجـزء العلوي من جدران المطبخ وجدران صالة الطعام بطلاء أملس قابل للتنظيف والغسيل بالماء والمنظفات .  6-صرف مخلفات المطبخ السائلة عبر نظام صرف صحي مناسب .  7-أن يزود المطبخ بأحواض (غير قابلة للصدأ) لغسل الأواني والأدوات .  8-أن تغطى النوافذ بسلك شبكي ضيق الفتحات لمنع دخول القوارض والحشرات .  9-أن تكون الأبواب ذاتية الغلق والخارجي منها مزود بسلك شبكي ضيق الفتحات  10-يجب أن يلحق بالمطبخ مستودع مستقل للمواد الغذائية يراعى فيه الاشتراطات الصحيـة اللازمـة لنقل وتخزين وتداول المواد الغذائية مثل درجة الحرارة  ونسبة الرطوبة وطريقة التخزين وأن تتوافر به شروط السلامة وفقاً لمتطلبات الدفاع المدني .  ثانياً : اشتراطات العاملين بالمطبخ /  مع عدم الإخلال بما ورد في الفصل الثالث (اشتراطات العاملين) من الباب الثاني من لائحة الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في المطاعم والمطابخ والمقاصف ومحلات الوجبات السريعة وما في حكمها فإنه يجب أن يتوافر في العاملين  في مطبخ السكن ما يلي:-  1-حصول العاملين على شهادات صحية سارية المفعول تثبت خلوهم من الأمراض المعدية  2-يحصن جميع العاملين ضد التيفوئيد والحمى الشوكية وأي تحصينات أخرى تراها الجهات الصحية المختصة .  3-يراعى أن يكون جميع العاملين حسني المظهر مع العناية التامة بنظافة أبدانهم وتقليم أظافرهم باستمرار .  4-عدم استخدام المطبخ ومرافقة للنوم .  5-يجب إرتداء العمال زياً موحداً نظيفاً وقت العمل .  6-يجب إبعاد أي عامل عن المطبخ تظهر عليه أية أعراض مرضية أو تظهر في يديه بثور أو جروح أو تقرحات جلدية أو يتضح مخالطته لمريض مصاب بمرض معدي ويجب على المسئول عن العمل إبلاغ الجهات الصحية المختصة في حالة ظهور أي من الأمراض المعدية على أي عامل لديه .  7-يجوز للجهات المختصة إبعاد أي عامل عن العمل إذا رأت في إشتغاله خطراً على الصحة العامة .  8-منع التدخين في أماكن العمل والابتعاد عن العادات السيئة والضارة .  ثالثاً : التجهـــــيزات /  1-يجب أن يجهز المطبخ بطاولات لإعداد الطعام مغطاة بسطح صلد قابل للغسيل والتنظيف وأن تركب به مراوح شفط مناسبة .  2-يجب أن تجهز صالة تقديم الطعام بالعدد الكافي من الطاولات والكراسي القابلة للغسيل وتزود بعدد كاف من برادات المياه ويفضل أن تكون الكاسات المستخدمة في الشرب من النوع الذي يستعمل لمرة واحدة .  3-يجب أن يتوافر العـدد الكافي من مصائد الحشرات والقوارض في كل من المطبخ وصالة الطعام .  4-يجب أن تتناسب مساحة صالة الطعام مع عدد العمال المرتادين لهذه الصالة .  5-يجب أن تغسل أواني المطبخ قبل وبعد الاستعمال .  6-يجب أن يحفظ الطعام المعد لتقديمه للعمال على درجة حرارة لا تقل عن 64مْ       وتحفظ الأطعمة التي تحتاج إلى تبريد في ثلاجات .  7-يجب أن تؤمن حاويات محكمة الغلق لتجميع مخلفات الأطعمة بها والتخلص منها أولاً بأول .  8-الاهتمام بنظافة الأرضيات والحاويات والطاولات في المطبخ وصالة الطعام .  9-يجب أن تستخدم المبيدات الحشرية ومبيدات القوارض بحذر شديد  حسب القواعد الصحية وتحت إشراف فني مختص أو شركة مختصة  وفي غير أوقات إعداد أو تقديم الطعام ويخصص لها مستودع مستقل .  رابعاً : الأبــــواب والنــوافـــذ /  يجب أن تكون الأبواب والنوافذ طبقاً للأصول الفنية المتعارف عليها مع تركيب سلك شبكي على النوافذ على أن تكون الأبواب والنوافذ ذات أسطح يسهل تنظيفها ومحكمة الغلق .  خامساً : دورات المياه/  1-يجب توافـر العدد المناسب من دورات المياه وأماكن للاستحمام  بما يتناسب مع عدد العاملين بالسكن وفقاً لما يلي : -   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | عدد العمال | عدد المراحيض | عدد مغاسل اليد | عدد أماكن الإستحمام | | من 1 إلى 10 | 1 | 1 | 1 | | أكثر من 11 | واحد لكل 15 عامل إضافي | واحدة لكل 15 عامل إضافي | واحد لكل15عامل إضافي |     2-يجب أن يكون موقع دورات المياه منفصلاً عن أماكن الطعام .  3-تغطية جدران دورات المياه إلى السقف بمادة أو دهان مناسب سهل للتنظيف .  4-تزود بمراوح شفط وإنارة .  5-تزود بصندوق طرد (سيفون) .  6-يجب أن تزود بمصدر للمياه الساخنة .  7-تزود دورات المياه بمواد النظافة والمطهرات .  سادساً : مياه الشـرب : -  يجب أن تتوافر مياه الشرب بكمية كافية ومن مصدر صحي مأمون سواء من الشبكة العامة أو غيرها ، وأن تكون صالحة للاستهلاك الآدمي ومطابقة للمواصفة القياسية السعودية رقم(701/200م) الخاصة بمياه الشرب ، وفي حالة وجود خزانات مياه يجب أن تكون غير قابلة للصدأ والتفاعل وتنظف دورياً وإذا كانت الخزانات أرضيه  يجب أن تكون جدرانها ملساء وغير قابلة للرشح منها وإليها .  سابعاً : تصريف الفضلات والمياه : -  1-يتم تصريف الفضلات والمياه إلى شبكة الصرف الصحي أو إلى حفرة إمتصاص (بيارة) تكون بعيدة عن الخزانات الأرضية لمياه الشرب بمسافة لا تقل عن عشرة أمتار وفي مستوى أقل منها بنصف متر .  2-يجب أن تكـون جميع فتحات الصرف الصحي ذات أغطية محكمة  ويجب عدم تركها مفتوحة .  ثامناً : النظافة العامة والصيانة : -  1-الالتزام بنظافة وصيانة جميع مرافق السكن .  2-يجب طلاء الأجزاء المصنوعة من الحديد بأي مادة مانعة للصدأ قبل طلائها بدهان زيتي .  3-يجب المحافظة على سلامة الأرضيات ونظافتها .  4-عدم رمي المخلفات أمام السكن بل توضع في أكياس بلاستيك في أوعية النفايات ويتم التخلص منها بطريقة صحية وسليمة في المرمى الخاص بالنفايات البلدية .  5-استخدام المطهرات مرتين أسبوعياً في نظافة دورات المياه ومرة أسبوعياً في نظافة صالات الطعام والطبخ .  تاسعاً : أجهزة السلامة : -  يجب توافر إشتراطات السلامة حسب تعليمات الدفاع المدني ويجب توفير خزانة إسعافات أولية .  عاشراً : الكهرباء : -  يجب أن تكون جميع التوصيلات الكهربائية منفذة طبقاً للمواصفات والأصول الفنية في هذا المجال .  حادي عشر : المسجـد/  في حال عدم توفر مسجد قرب موقع السكن يلزم توفير مكان مناسب للصلاة يتسع للمصلين .    الفصل الثالـث : نوعية السكن والمساحات  يجب أن يتوافر فيها الآتي : -  1-وحدات للعمال العزاب وأخرى للعمال ذوي العائلات على أن يكون كل منها منفصلاً عن الآخر سـواء كانت جميع وحدات السكن ملكاً لصاحب العمل أو مستأجرة بالكامل لحسابه .  2-يخصص للعامل الواحد من مساكن العزاب مساحة لا تقل عن 12 متراً مربعاً تشمل نصيبه من مساحات صالة الطعام وصالة الإستقبال وغرفة النوم ودورات المياه والمطبخ والممرات) شريطة ألا يقل نصيب العامل الواحد عن (4) أمتار مربعة من مسطح أرضية غرف النوم .  3-يجب تزويد مساكن العمال العزاب بالأثاث الضروري ولصاحب العمل  أن يلزم العامل بدفع تكاليف إصلاح ما أتلفه نتيجة سوء الإستعمال .  4-أن يخصص لكل أسرة مكونة من زوجين غرفة نوم لا تقل مساحتها عن (12) متراً مربعاً وغرفة استقبال وتناول الطعام مسطحها لا يقل عن (16) متراً مربعاً ومطبخ مسطحه لا يقل عن (6) أمتار مربعة ودورة مياه مستقلة مسطحها (3) أمتار مربعة على الأقل ، فإذا زاد عدد أفراد الأسرة عن الزوجين فإنه يجب أن تضاف غرفة نوم مماثلة لغرفة النوم المذكورة لكل ثلاثة أشخاص أو أقل .    الفصل الرابـع : اشتراطات المساكن المستأجرة  في حالة كون مساكن العمال مستأجرة فيطبق عليها ما ورد في هذه الشروط .    الفصل الخامـس : مسؤولية صاحب العمل  يجب على صاحب العمل أن يلتزم بتوفير الشروط الصحية في المساكن التي يقوم بتأمينها لعماله طبقاً لما ورد في هذه الشروط .              الباب الثاني  الأحكام والـعـقوبات  الفصل الأول : العقوبات الجزائية  مع عدم الإخلال بأي عقوبة أشد يعاقب صاحب العمل سواء أكان شخصاً طبيعياً أو معنوياً بغرامة مالية لا تقل عن خمسمائة ريال ولا تزيد عن ألف ريال عن مخالفة أي شرط من الشروط الصحية لمساكن العمال داخل العمران والمشار إليها في الفقرة (2) من الشروط الصحية لمساكن العمال داخل العمران والموافق عليها بقرار مجلس الوزراء رقم 42 وتاريخ 6/2/1422هـ مع تصحيح المخالفة وتتعدد الغرامة بتعدد المخالفة .    الفصل الثاني  أولاً : دائرة تطبيق هذه الشروط : -  -تطبق هذه الشروط على جميع مساكن العمال داخل العمران المملوكة والمستأجرة .  -بالنسبة لمساكن العمـال داخـل العمران القائمة قبل صدور هذه الشروط فيطبق عليها جميع ما ورد في هذه الشروط بعد مضي سنة من تاريخ اعتمادها .  ثانياً : مراقبة تنفيذ هذه الشروط /  -تختص وزارة الشئون البلدية والقروية ممثلة في الأمانات والبلديات والمجمعات القروية بمراقبة تنفيذ هذه الشروط في جميع مساكن العمال داخل المدن  في جميع أنحاء المملكة .  -في حالة وجود مخالفات لهذه الشروط المذكورة تستدعي الحاجة إلى التحقيق فيها يتم إحالة المخالفـات إلى اللجنـة المشكلة بموجب المادة (5-ب)  من قرار مجلس الوزراء الموقر رقم 42 وتاريخ 6/2/1422هـ والمكونة من الجهات التالية (وزارة الشئون البلدية والقروية،وزارة العمل والشؤون الاجتماعية، وزارة الصحة) للتحقيق فيها واقتراح العقوبة المناسبة لذل |