

بسمه تعالی

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

دستورالعمل تامین سلامت کار در کارگاه های کوچک

تیر ماه ۱۳۸۶

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 کارگاه های کوچک که بیش از ۹۸٪ کل کارگاه ها 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 آن ها سلامت شاغلین تحت مدیریت خود را تامین نمایند.

علی ایحال دستورالعمل حاضر تحت عنوان "دستورالعمل تامین سلامت کار در کارگاه های کوچک" که مطابق با مستندات از قانون وظایف و تشکیلات وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و قانون کار تدوین گردیده است، تایید و جهت اجرا ابلاغ می گردد و مسئولین واحدهای مشمول 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 لنگرانی

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 کارگاه های 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- کارگاه های خویش فرما
- ۲- کارگاه های دارای پروانه بهره برداری از وزارت صنایع با تعداد کارگران ۱۰ نفر و کمتر
- ۳- کارگاه های خانگی
- ۴- معادن با تعداد کارگران ۱۰ نفر و کمتر
- ۵- مجتمع های کارگری مانند کوره پز خانه ها،...
- ۶- کارگاه های تحت پوشش مجمع امور صنفی، اتحادیه ها اعم از تحت پوشش هستند و یا قرار خواهند گرفت.
- ۷- کلیه شرکت های خدماتی و پیمان کاری ارائه دهنده خدمات مختلف در مؤسسات، سازمان ها و سایر ارگان های دولتی و غیر دولتی
- ۸- کلیه واحدهای خدماتی از قبیل بانک ها، آژانس های مسافرتی، دفاتر مرکزی کارخانجات، شرکت های تعاونی و امثالهم
- ۹- کلیه شرکت های ساختمانی، واحدهای کشاورزی، آموزشگاه های فنی _ حرفه ای و نیز هنرستان های تحت پوشش آموزش و پرورش

ماده ۲: امکانات بهداشتی از نظیر 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 دستشویی، توالی و امثالهم مندرج در این آئین نامه
- ۳- مراقبت های بهداشتی درمانی شامل کمک های اولیه، معاینات شغلی

مبحث دوم: مسئولیت

ماده ۳: تأمین امکانات بهداشتی مندرج در این آئین نامه به عهده کارفرما یا مدیرعامل کارگاه ها، شرکت ها 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 مراقبت های بهداشتی درمانی قرار دهد.
- ۲- مدیر عامل یا کارفرمای کارگاه های دارای پروانه بهره برداری از وزارت صنایع و معادن، وزارت جهاد کشاورزی، 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 شرکت های خدماتی و پیمان کاری ارائه دهنده خدمات مختلف (موضوع بند ۷ ماده ۱) بایستی در متن قرار داد منعقد فیما بین شرکت های مذکور و مؤسسه یا ارگان دولتی و غیر دولتی مسئولیت تأمین امکانات بهداشتی موضوع ماده ۲ در محیط کار و مراقبت های بهداشتی درمانی را تعیین نمایند.
- ۴- هیأت امنا / نماینده مدیران مجتمع های کارگری می تواند امکانات بهداشتی موضوع ماده ۲ این آئین نامه را متناسب با استانداردهای تعیین شده به صورت مشترک در محل های قابل دسترس برای کلیه کارگران توسط کارفرما یا مدیریت ارشد تأمین می گردد این امر رافع تمهیدات اختصاصی مورد نیاز هر یک از واحدهای مجتمع مذکور نمی باشد.

ماده ۴: مسئولیت نظارت بر حسن اجرای این آیین نامه به عهده 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 ... به عهده بازرسان مزبور است.

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

- ماده ۵:** ساختمان کارگاه باید متناسب با وضع آب و هوای محل ساخته شده باشد. 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 آن ها از هم و مسیر عبور و مرور وسایل نقلیه جز 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 به طرف کفشوی باشد.
- ماده ۹:** دیوارها باید صاف، بدون ترک خوردگی و به رنگ روشن و متناسب باشد.

ماده ۱۰: در کارگاه هایی که با مواد شیمیایی سرو کار دارند و یاطبیعت کار طوری است که باعث آلودگی و روغنی شدن دیوارها می شود، دیوارها باید صاف و قابل شستشو باشند.

تبصره: در کارگاه های مشمول این آیین 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 و درب ها 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 یون ساز (آلفا، بتا، گاما، ایکس،...) و غیر یون ساز (ماوراءبنفش، مادون قرمز، رادیویی، ماکروویو، میدان های مغناطیسی و میدان های 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 کارگاه های 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 کارگاه هایی که آلودگی ناشی از کار در هوای کارگاه وجود دارد می بایست تهویه به گونه ای صورت گیرد که غلظت مواد شیمیایی 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 کارگاه ها 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 آموزشگاه های بهداشت حرفه ای که از طرف وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی ابلاغ می گردد، اقدام نمایند.

ماده ۲۴: مدیران آموزشگاه های فنی _ حرفه ای و هنرستان ها موظفند نسبت به آموزش دانش آموزان، هنر آموزان خود مطابق با سر فصل 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 کارگاه های خویش فرما مکلف است به کسب مهارت لازم در به کارگیری تمهیدات و امکانات بهداشتی در محیط کار و استفاده صحیح از آن ها 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 به کارگیری 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 کارگاه های موضوع ماده ۱ بایستی حداقل یک دستشویی با رعایت و ضوابط بهداشتی به قرار ذیل باشند:

- ۱- محل احداث دستشویی به گونه ای باشد که برای کلیه شاغلین قابل دسترسی باشد.
- ۲- دستشویی 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 به طور 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: کارگاه هایی که از شبکه لوله کشی آب شهر استفاده نمی نمایند باید جهت نمونه برداری و آزمایش های لازم برای اطمینان از سالم بودن آب اقدام نمایند، مضافاً در این نوع کارگاه ها، کلر زنی باید به شیوه ای انجام پذیرد که کلر باقی مانده $0/8$ _ $0/2$ قسمت در میلیون (ppm) باشد.

ماده ۳۰: دز کارگاه هایی 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 سرد کن برای تأمین آب آشامیدنی کارگران وجود داشته باشد. در کارگاه هایی که آب سرد کن وجود ندارد وجود یک شیر آبخوری الزامی است. شیر آبخوری باید از نوع فواره ای و دارای سپر محافظ باشد تا آبی که از دهان کارگر برمیگردد 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: کارگاه های فاقد شیر برداشت آب آشامیدنی بهداشتی بایستی دارای مخازن بهداشتی آب بوده و از لیوان انفرادی یا لیوان های 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 کارگاه هایی 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 کارگاه هایی 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 کارگاه ها چنانچه کارگر زن مشغول به کار 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 نزدیک ترین قسمت به محل کار را فراهم نماید.

ماده ۳۶: شرایط و ضوابط بهداشتی توالت ها 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، به رنگ 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 شتر گلو 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 به طور 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 کارگاه های موضوع ماده ۱ این آئین نامه چنانچه شاغلین آن ها با مواد شیمیایی، سموم، آزیست، مواد عفونت زا، مواد غذایی و گرد و غبار و امثالهم سرو کار دارند و نیز برای کارگران نظافت چی و کارگاه های زیرزمینی مانند معادن، حداقل یک دوش آب گرم و سرد در نظر گرفته شود. در سایر کارگاه ها که دارای آلودگی معمولی می باشند وجود دوش الزامی نمی باشد.

تبصره: در این نوع کارگاه ها در صورتی که علاوه بر کارگران مرد، کارگران زن نیز مشغول به کار 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 دوش ها باید مقاوم، قابل شستشو بوده و لغزنده نباشد و دارای شیب کافی به سمت کفشوی باشد.
- ۲- دیوارها تا سقف کاشی، به رنگ 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 کوتاه تر باشد.
- ۴- دوش باید به طور 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 صورتی که 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 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 قرار داده شود.
- ۹- در محل دوش باید دارای محلی مناسب به عنوان رخت کن 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 کارگاه های موضوع ماده ۳۵ این آئین نامه باید متناسب با تعداد کارگران، قفسه هایی 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 بود و قفل داشته باشد.
 - ۲- سطل زباله درب دار قابل شستشو به تعداد کافی در محل نگه داری قفسه ها باید در نظر گرفته شود.
 - ۳- محل نگه داری قفسه لباس ها و لوازم شخصی باید به طور منظم پاکیزه و تمیز نگه داری شود.

مبحث ششم: حوله و صابون

- ماده ۴۱:** کارفرمای کارگاه های 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 کارگاه های 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 به رنگ روشن باشد.
- ۳- دیوارها بایستی مقاوم، صاف، به رنگ 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، دستشوئی مجهز به آب گرم و سرد و صابون و امکانات لازم جهت خشک کردن دست و صورت فراهم گردد.
- ۱۰- کارگران شاغل در کارگاه های موضوع ماده ۳۷ این آئین نامه، باید قبل از ورود به محل غذاخوری لباس خود را تعویض نمایند.
- ۱۱- درب و پنجره محل غذاخوری باید مجهز به توری باشد و درب های محل غذاخوری مجهز به فنر یا درب بند پنوماتیک باشند.

مبحث هفتم: مواد زائد:

- ماده ۴۳:** زباله و فاضلاب کارگاه های 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 زیست محیطی، سلامت شاغلین در این گونه تأسیسات نیز تأمین گردد.

فصل چهارم: مراقبت های بهداشتی درمانی شاغلین/طب کار

- ماده ۴۵:** مطابق با ماده ۹۲ قانون کار کارفرمایان/مدیران ارشد در کارگاه های موضوع ماده ۱ این دستورالعمل موظفند مطابق با دستور العمل های وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی حداقل سالی یک بار امکانات لازم جهت انجام معاینات شغلی شاغلین تحت پوشش خود را فراهم نمایند.

ماده ۴۶: وجود جعبه های کمک اولیه با حداقل وسایل مورد نیاز که از طرف وزارت بهداشت، درمان و آموزش دیده برای رسیدگی به جراحات مربوط به حوادث ناشی از کار در هر یک از کارگاه های موضوع ماده ۱ این دستورالعمل الزامی می باشد.

این آیین نامه مشتمل بر ۴ فصل، نه 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
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 کارگاه ها مشمول و برای کلیه کارفرمایان، کارگران و کارآموزان این نوع کارگاهها الزامی است.