



وزارة الصحة
Ministry of Health

إدارة الصحة العامة

الدليل الإرشادي لتنظيم مساكن العمال

رقم الاصدار: V: 1.0/1121

فهرس المحتويات

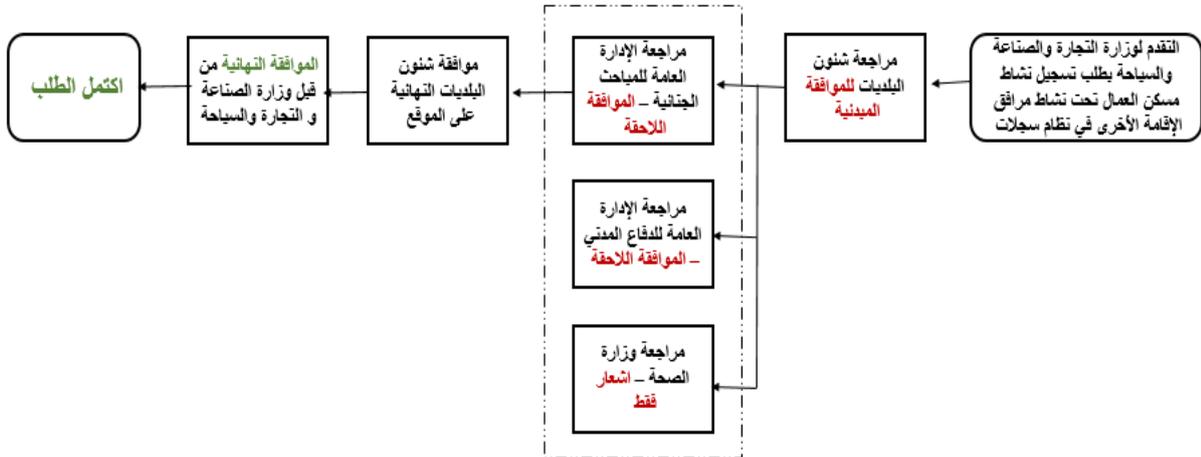
الصفحة	الموضوع	الرقم
2	الباب الأول: الموافقة والتراخيص	1
2	مخطط آلية تقديم الطلب على نشاط مرافق الإقامة الأخرى (سكن العمال)	2
3	الباب الثاني: المواصفات الصحية والفنية	3
3	أولاً: المبنى	4
4-3	ثانياً: الإضاءة والتهوية والتكييف	5
4	ثالثاً: مصادر المياه	6
5-4	رابعاً: الصرف الصحي والمخلفات	7
5	خامساً: الأمن والسلامة	8
6	الباب الثالث: تصميم وحدات السكن	9
6	أولاً: غرف النوم	10
7-6	ثانياً: المرافق الصحية (الحمامات)	11
7	ثالثاً: المطابخ	12
8	رابعاً: صالات الطعام	13
8	خامساً: أماكن غسل الملابس	14
8	الباب الرابع: المتطلبات الوقائية	15

الباب الأول: الموافقة والترخيص

يشترط للحصول على ترخيص سكن العمال:

1. التقديم لوزارة الصناعة والتجارة والسياحة بطلب تسجيل النشاط في نظام سجلات.
2. اسم النشاط التجاري : مرافق الإقامة الأخرى (مسكن العمال)، الترميز الدولي ISIC4: 559
3. مراجعة شئون البلديات للحصول على الموافقة المبدئية على الموقع.
4. مراجعة الجهات التالية للحصول على الموافقات بعد الحصول على الموافقة المبدئية من البلديات:
 - أ. الإدارة العامة للمباحث الجنائية (موافقة لاحقة).
 - ب. الإدارة العامة للدفاع المدني (موافقة لاحقة).
 - ت. وزارة الصحة (موافقة لاحقة).
5. الموافقة النهائية لشئون البلديات على الموقع.
6. الحصول على الموافقة والترخيص من وزارة الصناعة والتجارة والسياحة بعد استيفاء جميع الموافقات.

آلية تقديم الطلب على نشاط مرافق الإقامة الأخرى (سكن العمال)



الباب الثاني: المواصفات الصحية والفنية

يلتزم صاحب العمل بتوفير المواصفات والاشتراطات التالية:

أولا المبنى

1. أن يكون موقع المبنى مطابقاً لاشتراطات الجهة المعنية.
2. أن يكون المبنى مشيداً من مواد شديدة التحمل وغير قابلة للاشتعال مثل الطوب والخرسانة المسلحة ويمنع استخدام مادة الاسبستوس في تشييد المبنى.
3. تطبيق نظام التمديدات الكهربائية المعتمد في مملكة البحرين.
4. سلامة الجدران والأسقف وخلوها من العيوب لمنع دخول الحشرات والآفات الأخرى على ألا يقل ارتفاع الأسقف عن 2.50 متر.
5. سلامة النوافذ وتغطيتها بالشبك المانع لدخول الحشرات في جميع الغرف والمرافق.
6. يشترط أن تكون الجدران في المرافق الصحية (الحمامات)، المطابخ، أماكن غسل الملابس مغطاة بالسيراميك أو البورسلين وسهلة التنظيف.
7. يشترط أن تكون الأرضيات في المرافق الصحية (الحمامات)، المطابخ، صالات الطعام وأماكن غسل الملابس من مادة صلبة، سهلة التنظيف، مانعة للانزلاق مثل السيراميك أو البورسلين ومزودة بوسائل للصرف الصحي سليمة وموصلة بالمجاري العامة أو الحفر الصحية.
8. توفر نظام تصريف مياه الأمطار ومياه الصرف للمكيفات في المبنى لمنع تجمع المياه موصلة بالمجاري العامة او حفر الصرف الصحي.
9. عدم استغلال أسطح المبنى والممرات لإيواء العمالة أو لأغراض أخرى غير مرخص لها.

ثانياً: الإضاءة والتهوية والتكييف

1. تزويد جميع الغرف والمرافق بأنظمة الإضاءة والتهوية والتكييف المناسبة سواء الطبيعية أو الصناعية.

2. تركيب نظام لشفط الهواء في المرافق الصحية (الحمامات) والمطابخ.

3. توفير نظام للتحكم في درجة الحرارة والرطوبة وسرعة الهواء في جميع الأماكن المكيفة.

ثالثاً: مصادر المياه

1. توفير مصدر صحي وآمن لمياه الشرب ومياه الاستخدام العام تكون مطابقة للاشتراطات والمواصفات القياسية المعتمدة.

2. توفير عدد كاف من خزانات الاستخدام العام مطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة تكون محكمة الغلق، غير معرضة لأشعة الشمس المباشرة وبعيدة عن مصادر التلوث.

3. توفير عدد كاف من مبردات مياه الشرب مطابقة للاشتراطات الصحية.

4. توفير سخانات المياه للمرافق وتثبيتها خارج المبنى.

في حال وجود محطة لتحلية المياه يجب أن يتوفر الآتي:

1. أن يكون مصدر المياه آمن وصالح للاستهلاك الأدمي.

2. أن يكون المنتج النهائي لهذه المياه مطابق للمواصفات الصحية.

3. أن تتم صيانة المحطات بشكل دوري.

رابعاً: الصرف الصحي وإدارة المخلفات

1. توفير وسيلة صرف صحي حسب الاشتراطات والمواصفات من الجهة المعنية تكون بعيدة عن

مصادر المياه.

2. تغطية جميع فتحات الصرف الصحي بأغطية محكمة وعدم تركها مفتوحة.
3. توفير عدد كاف من براميل القمامة في الغرف والمرافق مزودة بأكياس بلاستيكية، محكمة الغلق، سهلة التنظيف، وبحجم مناسب.
4. يجب توفير حاويات قمامة محكمة الإغلاق يتم تفريغها يوميا.
5. يجب أن تستوفي آلية التخلص من النفايات للشروط البيئية والصحية التي تضعها الجهة المعنية.

خامساً: الأمن والسلامة

1. توفير عدد كاف من طفايات الحريق في جميع مرافق الوحدات السكنية حسب متطلبات الإدارة العامة للدفاع المدني وأن تكون أجهزة إنذار الحريق موصلة بإدارة الدفاع المدني وتخصيص نقطة تجمع للحريق.
2. توفير كاميرات المراقبة الأمنية عند مداخل ومخارج المسكن والمرافق العمومية.
3. توفير نظام الإنذار التلقائي للمسكن الذي يحتوي على أكثر من 10 غرف أو توفير جرس الإنذار يعمل بالكسر للمسكن الذي يحتوي على أقل من 10 غرف مع توفير كاشفات للدخان تعمل بالبطارية في جميع الغرف.
4. توفير مصابيح الطوارئ مع وجود علامات واضحة للمخارج.
5. أن تكون الأبواب مقاومة للحريق مع الردادات.
6. إزالة جميع الحواجز الموجودة في الممرات والأسطح.
7. تخزين مواد التنظيف والتطهير في مكان مخصص مستوفي لاشتراطات تخزين هذه المواد.
8. تعيين عمال أو التعاقد مع شركة مرخصة للعناية بنظافة وصيانة المبنى بشكل دوري.
9. التعاقد مع شركة مرخصة لمكافحة الحشرات والقوارض بشكل دوري.
10. تحديد أماكن مخصصة للتدخين ويفضل أن تكون في منطقة مفتوحة.

الباب الثالث: تصميم وحدات السكن

تراعى الاشتراطات والتجهيزات التالية:

أولاً: غرف النوم

1. توفير مكان نوم خاص لكل عامل حتى في حالة المناوبات وتخصص مساحة لا تقل عن 4 متر مربع لكل شخص.
2. أن ترتفع الأسرة عن أرضية الغرفة بما لا يقل عن 30 سم، وأن يبتعد كل سرير عن الآخر حسب المساحة المخصصة لكل شخص، ولا يسمح باستخدام الأسرة ذات الطوابق.
3. توفير سرير بمستلزماته من أغطية ومفارش مع خزانة ملابس مصنوعة من مادة صلبة، قوية التحمل، غير قابلة للصدأ وسهلة التنظيف على أن تكون بارتفاع لا يزيد على مترين ويمنع استخدام الخزائن القماشية.
4. يجب أن لا يزيد العدد المسموح به داخل الغرفة الواحدة عن 8 أشخاص مع الإلتزام بالمساحة المخصصة لكل شخص.
5. سلامة الأبواب والنوافذ من العيوب وتغطية النوافذ بشبك لمنع دخول الحشرات.
6. يمنع استخدام مواقد الطبخ والوقود أو أجهزة الغسيل داخل الغرف أو في الممرات.
7. يمنع تكديس الأدوات ونشر الملابس وتجفيفها داخل الغرف لمنع إعاقة الحركة وتسهيل التنظيف.
8. يمنع إيواء أو تربية الحيوانات والطيور داخل الغرف.

ثانياً: المرافق الصحية (الحمامات)

1. يجب أن يكون الوصول للمرافق الصحية سهلاً وألا تفتح مباشرة على مطبخ أو أي غرفة مخصصة لتناول الطعام.

2. أن تكون الأبواب مصنوعة من مادة لا تنتشع بالرطوبة.
3. سلامة وصلاحية التركيبات والأدوات الصحية.
4. أن تحتوي على مغسلة يد واحدة على الأقل لكل 8 أشخاص.
5. أن تحتوي على مكان للاستحمام وتبديل الملابس لكل 8 أشخاص.
6. أن تحتوي على مرحاض واحد على الأقل لكل 4 أشخاص وتكون مزودة بخزانات طرد.
7. يجب توفير صابون سائل لغسل الأيدي وتوفير محارم ورقية بكمية كافية.
8. يجب تزويد المراحيض بورق الحمام بكمية كافية.
9. تنظيف المرافق الصحية بشكل دوري وكل ما دعت الحاجة على ألا يقل عن مرة واحدة في اليوم مع مراعاة إعادة تعبئة المسلتزمات وتفريغ براميل القمامة بشكل مستمر.

ثالثاً: المطبخ

1. يجب تجهيز المطبخ ليكون مطابقاً لاشتراطات الصحة العامة والمعايير الفنية المنصوص عليها من قبل الجهة المعنية.
2. يجب تجهيز المطبخ بفتحة تهوية / أو مدخنة وأن تكون مطابقة للاشتراطات الصحية.
3. أن تكون الأبواب ذاتية الغلق ومصنوعة من مواد لا تنتشع بالرطوبة.
4. توفير عدد كاف من مصائد الذباب والحشرات حسب مساحة المطبخ.
5. توفير كاشف للحرارة والغاز في المطبخ.
6. توفير مغاسل غير قابلة للصدأ للغسيل بحجم مناسب.
7. توفير مواقد غاز أو كهرباء موصلة حسب اشتراطات الجهة المعنية.
8. توفير طاولات تحضير الطعام وخزائن لحفظ الأواني تكون من مادة سهلة التنظيف بحيث تخصص طاولة تحضير واحدة وثلاجة بحجم متوسط (304 لتر) لكل 4 أشخاص.

9. توفير مخزن بحجم مناسب لحفظ وتخزين المواد الغذائية.

رابعاً: صالات الطعام

1. أن تكون صالة الطعام متصلة بالمطبخ أو قريبة منه.
2. توفير طاولات وكراسي سهلة التنظيف بحيث يخصص كل متر مربع على الأقل من طاولة الطعام لشخصين.
3. توفير مغاسل الأيدي مزودة بصابون سائل ومناشف ورقية بحيث تخصص مغسلة لكل 8 أشخاص.

خامساً : أماكن غسل الملابس

يجب أن يلحق بكل وحدة سكنية مكان مناسب لغسل الملابس تتوفر فيه الشروط التالية:

1. توفير أجهزة الغسيل والتجفيف بعدد يتناسب مع عدد العمال في السكن.
2. سلامة وكفاءة أجهزة الغسيل والتجفيف وسلامة توصيلاتها الكهربائية.
3. تخصيص أماكن محددة لنشر وتجفيف الملابس ويمنع نشر الملابس في الممرات والغرف.

الباب الرابع: المتطلبات الوقائية

يلتزم صاحب العمل بالإجراءات التالية:

1. تخصيص غرفة للاسعافات الأولية والمعالجة مزودة بالمستلزمات الضرورية.
2. تعيين أخصائي للصحة والسلامة ملم بالاسعافات الأولية وإجراءات الأمن والسلامة في الطوارئ.
3. تدريب العمال على إجراءات الإخلاء في حالات الحريق والطوارئ.

4. على صاحب العمل عزل العمال المشتبه بإصابتهم بأي مرض معدي وإبلاغ إدارة الصحة العامة لاتخاذ الإجراءات اللازمة.