



قرار وزاري رقم ٣٩٩ / وتاريخ ١/٢/١٤٢٨هـ

أن وزير العمل

وبعد الإطلاع على المادة /١٤٧/ من نظام العمل الصادر بالمرسوم الملكي رقم (م/٥١) وتاريخ ٢٣/٨/١٤٢٦هـ ، والمنشور في الجريدة الرسمية بتاريخ ٩/٩/١٤٢٦هـ .

يقرر ما يلي :

أولاً- شروط المساكن والمخيمات ومواصفاتها:

المادة(١):

على صاحب العمل، عندما تقتضي طبيعة وأنظمة العمل القائم في منشأته تقديم سكن للعاملين لديه خارج المناطق العمرانية، أن يراعي الاشتراطات والمواصفات الصحية الأساسية في هذا القرار.

المادة(٢):

يجب أن يراعى لدى اختيار موقع إنشاء المساكن المخصصة للعمال ، الاشتراطات الصحية التالية :

- ١- عدم تعرض المساكن المقامة في الموقع لأي شكل من أشكال التلوث البيئي أو الصناعي وألا تزيد مستويات التلوث في حال حدوثه عن الحدود المسموح بها لتعرض السكان، وأن يراعى في هذا الموقع اتجاهات الهواء السائدة وخصائص الأرض والتربة التي يقام عليها السكن.
- ٢- يشترط الاتصال الملازم مع طرق المواصلات ومرافق الخدمات العامة الأخرى، كلما أمكن ذلك، أو العمل على إنشاء مرافق خدمات مشتركة وحدائق وملاعب ملحقة بالموقع.
- ٣- وجود مساحات كافية بين الوحدات السكنية بما يضمن استقلالية خاصة لكل مسكن مع تأمين التهوية المناسبة والإضاءة الطبيعية الكافية لكل مسكن.
- ٤- ألا يقل ارتفاع سطح أرضية المسكن عن /٢٠/ سم عن مستوى المحيط الخارجي لموقع السكن.

المادة(٣):

يجب أن يتضمن كل مسكن دائم يخصص لإقامة العمال الاشتراطات والمواصفات التالية:

- ١- غرفة مستقلة للنوم أو أكثر وفقاً لعدد الأشخاص الذين لهم المسكن

المخصصة لإقامة شخص واحد عن ٦/ أمتار مربعة بحيث تزيد هذه المساحة بمعدل ٤/ أمتار مربعة لكل شخص عند تخصيص هذه الغرف لإقامة أكثر من فرد واحد.

٢- غرفة استراحة أو طعام مشتركة في كل مسكن بحيث لا تقل مساحة هذه الغرفة عن ١٥/ متراً مربعاً في المساكن المخصصة لإقامة أقل من ٦/ أفراد وبزيادة مقدارها ٢/ متران مربعان لكل ساكن إضافي

٣- غرفة أو ركن خاص يستخدم لأغراض تحضير الطعام بحيث لا تقل مساحته عن ٦/ أمتار في المساكن المخصصة لإقامة شخص واحد وبزيادة مقدارها متران مربعان لكل ساكن إضافي على أن تتوفر في هذه الغرفة الشروط التالية:

أ- أن تكون في نقطة معاكسة لاتجاه الريح السائدة في المنطقة وفي أقرب مكان ممكن لمداخل السكن.

ب- توفر التهوية الطبيعية الدائمة داخلها، مع تزويدها بنافذة على الهواء الطلق ذات مساحة ملائمة ومحمية بشبك معدني دقيق مع تزويدها بشفاط هواء مناسب.

ج- أن تكون مفصولة بشكل كامل عن المرحاض، وأية مصادر أخرى يمكن أن تؤدي إلى انتقال التلوث إليها.

د- أن تصمم الأرضية والجدران من مواد ملساء سهلة التنظيف وأن تزود الأرضية ببالوعة تصريف محمية بشكل كافٍ من دخول الحشرات أو القوارض خلالها.

هـ- أن تزود بما يلي:

- حوض غسيل ذي مساحة ملائمة وصنابير مياه عذبة بتدفق مناسب.
- منضدة مناسبة بمساحة كافية لإعداد الطعام.
- مكان ملائم لخزان المواد الغذائية وتجهيزات الطعام المختلفة.
- ثلاجة بحجم مناسب لحفظ الأطعمة والمشروبات سريعة الفساد.
- موقد يعمل على الغاز أو الكهرباء أو كليهما تتوفر فيه شروط السلامة الكافية.
- وعاء محكم الإغلاق لحفظ مخلفات إعداد الأطعمة .

٤- غرفة أو ركن مستقل خاص للاستحمام لا تقل مساحته عن ٤/ أمتار مربعة ومجهز بترتيبات خاصة للمياه الباردة والساخنة على أن تتم تغطية الأرضية فيه بالبلاط في حين يغطي القسم السفلي من الجدران على الأقل بالسيراميك مع طلاء الأجزاء الداخلية الأخرى بأنواع جيدة من الطلاء الزيتي والامتناع عن إجراء أية تركيبات كهربائية مكشوفة داخله.

٥- مرحاض مستقل ومعزول بشكل كامل عن أقسام المسكن الأخرى لا تقل مساحته عن ١,٥/ متراً مربعاً، مجهز بمصدر مياه ذي غزارة ملائمة ومغسلة مع مواد التنظيف الملائمة، بحيث تغطي أرضه وجدرانه بالسيراميك وتوفر فيه بشكل دائم التهوية الطبيعية أو يزود بساحبة تهوية ذات سرعة مناسبة، على أن تتم تغطية جميع النوافذ أو الفتحات المقامة فيه بشبك معدني لمنع دخول الحشرات إليه، مع توفير مصدر إنارة طبيعية وصناعية دائمة لا تقل مستويات الإنارة فيه عن ١٠٠/ لوكس.

٦- يجب أن يلحق بالوحدة السكنية مكان مناسب لغسل الملابس.

٧- يجب ألا يقل ارتفاع الجدران الداخلية في جميع الغرف المخصصة للنوم والاستراحة والمطبخ عن ٣/ أمتار عن مستوى سطح أرض المسكن.

٨- يجب ألا يقل عرض الأبواب الخارجية والداخلية والممرات المقامة داخل المسكن عن ٠,٧٥/ متراً وألا يقل ارتفاعها عن ٢,٢٥/ متراً.

٩- في حال المساكن متعددة الطوابق، يجب أن تصمم جميع السلالم/ الأدراج بحيث تكون جزءاً من بناء المسكن وألا تتجاوز زاوية الميل فيها عن ٤٥/ درجة وألا يزيد ارتفاع كل درجة عن ١٥/ سم وألا تقل مساحة كل درجة عن (٢٥×١٠٠) سم وأن تزود عند اللزوم بحواجز حماية جانبية بارتفاع يبلغ ٧٥ سم.

١٠- يجب أن تصمم أرضية جميع أقسام المسكن من مواد صلبة، مناسبة للاستعمالات المنزلية، مثل: (الخرسانية، البلاط، الخشب القاسي) لضمان منع تسرب الرطوبة أو الغازات خلال الأرضيات، كما يجب أن تكون هذه الأرضيات ذات سطوح سهلة التنظيف.

١١- يجب أن يعالج سطح المسكن بمواد متينة وكتيمة للمياه والرطوبة وصامدة أمام اللمب وعازلة للحرارة والبرودة كما يجب أن يصمم بطريقة تمنع تجمع المياه عليه أو تسربها منه إلى إنشاعات المسكن المختلفة.



- ١٢- يجب تزويد جميع الغرف المخصصة للنوم والاستراحة وتحضير وتناول الطعام بنوافذ تطل مباشرة على الهواء الطلق على أن تزود عند اللزوم بشبك معدني دقيق لمنع الحشرات من دخول المسكن مع توفير الإنارة الطبيعية للمسكن.
- ١٣- يجب معالجة وطلاء جميع الأبواب والجدران الداخلية والخارجية للمسكن بمواد والوان ملائمة وسهلة التنظيف، وريئة الاحتراق.
- ١٤- يجب أن يوفر تصميم الشبكة الكهربائية في كل مسكن المواصفات المحددة للسلامة الكهربائية، مع تأمين كمية الاستهلاك اللازمة لمختلف التجهيزات الكهربائية المستخدمة في كل مسكن.

المادة (٤):

في حالة المساكن الجماعية المشتركة، يجب أن تتوفر الاشتراطات التالية:

- ١- تخصص مساحة قدرها أربعة أمتار مربعة على الأقل لوضع سرير لكل عامل، بحد أقصى ثمانية أسرة في الغرفة، وتترك مسافة مقدارها ٦٠/ سم على الأقل بين كل سرير وآخر وتخصص خزانة لكل عامل لوضع ملابسه وأدواته الخاصة.
- ٢- توفير دورات مياه وفقاً لما يلي:
- مرحاض لكل خمسة أشخاص لا تقل مساحته من الداخل عن (٨٠×١٢٠)سم. مزود بالمياه الساخنة والباردة وصندوق طرد لا تقل سعته عن (٥,٧) ليتر.
 - مبولة واحدة على الأقل لكل خمسة عشر شخصاً.
 - حمام (دش) لكل خمسة أشخاص بحيث لا تقل مساحة الحمام الواحد عن (٨٠×١٢٠)سم ويزود بصنبور ودش للاستحمام وبالمياه الساخنة والباردة ومزلاج لغلق بابيه الداخلي.
 - يجب تغطية جدران المراحيض والحمامات بالبلاط بحيث تكون سهلة التنظيف وبارتفاع متر ونصف من الأرضية على الأقل.
 - يجب أن تكون أرضية المراحيض والحمامات مصنوعة من مادة تمنع نفاذ السوائل وقابلة للغسيل والتنظيف، كما يجب أن تكون ذات ميول مناسب نحو البلاعات.

المادة (٥):

على صاحب العمل، أن يوفر المستلزمات التالية بشكل دائم في كل مسكن معد لإقامة العمال:

- ١- كمية كافية من المياه العذبة الصالحة للشرب والاستعمالات الشخصية الأخرى، من خلال شبكة مياه عذبة، أو أية ترتيبات أخرى ملائمة، على أن تتوفر الحماية الكافية لمنع تلوث مختلف أقسام هذه الشبكة أو الخزانات المرتبطة بها، وأن يتم بشكل دوري إجراء التحاليل المخبرية الملائمة للتأكد من سلامة هذه المواد للاستخدام البشري.
- ٢- شبكة لتصريف المياه المالحة الناتجة عن استعمالات المسكن ومياه الأمطار مصنوعة من مواد متينة، وفق مواصفات توفر تصريفًا ملائمًا وسريعًا لهذه المياه. ومنع أي تسرب منها إلى تمديدات المياه العذبة أو إنشآت السكن أو عودة الغازات المتشكلة فيها، ومحمية بشكل كافٍ لمنع دخول القوارض أو الحشرات خلالها.
- ٣- إقامة حفر هندسية ملائمة لتصريف المياه المالحة الناتجة عن استخدامات المسكن المختلفة، في حال عدم وجود شبكة صرف عامة في موقع إقامة المساكن المعدة للعمال.
- ٤- وضع ترتيبات خاصة لجمع وتدبير مختلف النفايات الصادرة عن استخدام المساكن المقدمة للعمال، بما يتوافق مع القواعد الصحية المعمول بها في مجال معالجة النفايات.

المادة (٦):

على صاحب العمل، تجهيز المساكن المقدمة للعمال بالتجهيزات المنزلية الأساسية الخاصة بغرف النوم والاستراحة، وتجهيزات تناول الطعام والاستحمام، وأية تجهيزات أساسية أخرى تتطلبها طبيعة الإقامة أو استخدام المسكن، وبأنواع وأعداد ملائمة لعدد الأشخاص المقيمين في كل مسكن.

المادة (٧):

على صاحب العمل، وضع وتنفيذ ترتيبات ملائمة لتناول مكافحة مختلف أشكال الحشرات والقوارض التي يمكن أن تشكل خطورة على صحة المقيمين في المساكن المخصصة للعمال، وإجراء تعقيم ملائم للمساكن والتجهيزات الخاصة بها، كلما كان ذلك ضرورياً.



المادة (٨):

على صاحب العمل، وضع ترتيبات ملائمة تكفل منع وقوع أية حرائق ناجمة عن الاستعمالات البشرية للمساكن، وتوفير التسهيلات والمعدات المناسبة والكافية لمكافحة هذه الحرائق.

المادة (٩):

على صاحب العمل، اتخاذ ترتيبات ملائمة تحد من إمكانية استخدام الأبنية المخصصة للسكن كمستودعات مؤقتة أو دائمة لمواد ذات خطورة على الصحة والحياة أو لمواد ذات قابلية مرتفعة للانفجار أو الاشتعال، أو تخزين هذه المواد في أماكن تشكل تهديداً على سلامة وصحة المقيمين في هذه المساكن.

المادة (١٠):

على صاحب العمل، عند إقامة منشآت سكنية بعيدة عن مرافق الخدمات العامة، أن يوفر مختلف الوسائل والتجهيزات والمواد اللازمة لتقديم مختلف الخدمات الطبية والإسعافية للحالات الطارئة، بسرعة وبشكل متواصل. وفي الحالات التي لا يتوفر فيها بالسكن عيادة طبية أو طبيب مقيم، يتم توفير وسيلة نقل على مدار الساعة لنقل المرضى والمصابين إلى أقرب وحدة صحية.

المادة (١١):

على صاحب العمل، عندما تقتضي طبيعة وأنظمة العمل القائم في منشأته تقديم سكن للعاملين لديه داخل المناطق السكنية الالتزام بالمواصفات والقواعد المعمول بها في هذا المجال والبيّان الصادر عن الجهات المختصة، مع الاسترشاد بالأحكام الواردة في هذا القرار.

ثانياً- الانتفاع بالمساكن :

المادة (١٢):

يستفيد العامل من حق الانتفاع بالمسكن ما دام قائماً على رأس عمله حتى انقضاء العلاقة التعاقدية مع صاحب العمل.

المادة (١٣):

لا يتحمل العامل أية أعباء مالية لقاء الانتفاع من المساكن.

المادة (١٤):

يجب على العامل المحافظة على سلامة المسكن وعدم القيام بأية أعمال أو تصرفات تسبب خطراً على المسكن وقاطنيه.



المادة (١٥):

يلزم العامل بكفاة النفقات اللازمة لإصلاح ما تلفه في السكن.

ثالثاً- الإطعام:

المادة (١٦):

يتوجب على صاحب العمل توفير الطعام المقدم للعمال على المواد الأساسية اللازمة للجسم من منشأته وفقاً للشروط التالية:

١- ينبغي أن يحتوي الطعام المقدم للعمال على المواد الأساسية اللازمة للجسم من بروتينات وسكريات ودهن وفيتامينات ومعادن، على ألا يقل عدد الحريريات التي يحصل عليها العامل الواحد في اليوم نتيجة تناوله الوجبات اليومية الثلاث عن ٣٥٠٠ حريرة .

ويمكن الاسترشاد بالنظام الغذائي الشهري التالي لتأمين المطلوب:

المادة	الكمية الشهرية	الحريرات /١٠٠ مع	المادة	الكمية الشهرية	الحريرات /١٠٠ مع
بيض دجاج	٣٠ بيضة	١٤٧	زيت نباتي	٠,٧٥ كغ	٨٩٩
مربي	١,٥ كغ	٢٦١	زيت زيتون	٠,٧٥ كغ	٨٩٩
حليب مبستر	١٥ كغ	٦٦	تفاح	١ كغ	٤٧
جبنة بيضاء	٢ كغ	٣٧٦	إجاص	١ كغ	٣٦
خبز أبيض	١٥ كغ	٢٣٥	كرز	١ كغ	٣٩
لحم عثم (هبرة)	٢ كغ	٢٥٢	دراق	١ كغ	٣٠
لحم دجاج	٢ كغ	٢٠٤	مشمش	١ كغ	٢٩
رز	١,٥ كغ	١٣٨	برتقال	١ كغ	٢٦
برغل	١ كغ	٣٢٣	بطيخ أصفر	١ كغ	١٣
فاصولياء خضراء	٢ كغ	٢٤	بطيخ أحمر	١ كغ	٣٠
أو فول أخضر					
بازلاء خضراء	٢ كغ	٨٣	عنب	١ كغ	٢٧٢
بطاطا	٢ كغ	٧٥	موز	١ كغ	٦٢
بندورة	٢ كغ	١٧	شاي	٠,٥ كغ	-
خيار	٢ كغ	١٠	سكر	٣,٥ كغ	٣٩٤
سمن نباتي	١ كغ	٨٩٨	ملح وتوابل		-

٢- لا يجوز تحميل العامل أية أعباء مالية مقابل هذه الوجبات وتعتبر جزءاً من أجر



العامل.

- ٣- يقدم للعامل ثلاث وجبات غذائية في اليوم في الأماكن المخصصة لهذا الغرض وتكون مستوفية للشروط الصحية المطلوبة.
- ٤- في حالة تقديم الوجبات للعمال داخل أماكن العمل، يجب أن تقدم الوجبات مغلفة تغليفاً صحياً أو معبأة في أوان محكمة الغطاء.
- ٥- لا يجوز التنازل عن تقديم الوجبات الغذائية مقابل أي بدل مالي.
- ٦- يكون صاحب العمل مسؤولاً عن توفير الشروط الصحية والنظافة العامة في أماكن تخزين وتجهيز وطهي وتداول وتقديم المأكولات والمشروبات.
- ٧- يجب ألا تكون الوجبات التي تقدم في يومين متتاليين من نوع واحد من الأنواع الواردة بالجدول، كما يجب تقديم الوجبة التي تشمل على اللحم ثلاث مرات على الأقل أسبوعياً (وجبة ساخنة).
- ٨- يراعى تقديم نظام غذائي خاص للحالات المرضية طبقاً للتعليمات الطبية.
- ٩- يشترط في العمال المسؤولين عن تداول تجهيز وتخزين وطهي وتقديم المأكولات والمشروبات حصولهم على الشهادات الصحية التي تثبت خلوصهم من الأمراض المعدية طبقاً لما تقرره وزارة الصحة بخصوص ذلك .

المادة (١٧):

على وكيل الوزارة للشؤون العمالية تنفيذ هذا القرار .

وزير العمل

غازي بن عبدالرحمن القصيبي