

وزارة القوى العاملة والهجرة

قرار رقم ٤٠٠ لسنة ٢٠٠٣

في شأن تحديد المناطق البعيدة عن العمران

واشتراطات ومواصفات مساكن العمال

وتعيين أصناف الطعام والكميات

التي تقدم منها لكل عامل

وزير القوى العاملة والهجرة

بعد الاطلاع على المادتين رقمي (٤٧ ، ٢٢١) من قانون العمل الصادر بالقانون رقم ١٢

لسنة ٢٠٠٣ :

وعلى القانون رقم ١٠٦ لسنة ١٩٧٦ المعدل بالقانون رقم ١٠١ لسنة ١٩٩٦ بشأن
توجيه وتنظيم أعمال البناء ولائحته المركزية؛

وعلى القانون رقم ٣ لسنة ١٩٨٢ بإصدار قانون التخطيط العمراني ولائحته التنفيذية؛

وموافقة الاتحاد العام لنقابات عمال مصر؛

وموافقة منظمات أصحاب الأعمال؛

وموافقة وزير الإسكان والمرافق؛

وموافقة وزير الصحة والسكان؛

فقرة:

(المادة الأولى)

تعتبر مناطق بعيدة عن العمران في تطبيق أحكام قانون العمل المشار إليه الجهات الآتية :

محافظة شمال سيناء - محافظة جنوب سيناء - محافظة البحر الأحمر - محافظة مرسى مطروح - محافظة الوادى الجديد - منطقة توشكى - منطقة شرق العريشات .

كما تعتبر مناطق بعيدة عن العمران أماكن العمل التي تبعد خمسة عشر كيلو متراً على الأقل عن أقرب حدود مدينة أو قرية والتي لا تصل إليها وسائل المواصلات العادية .

(المادة الثانية)

مع عدم الإخلال بأحكام القوانين واللوائح والقرارات الخاصة بتنظيم أعمال البناء والتخطيط العمراني - يجب على صاحب العمل قبل الحصول على الترخيص بالبناء، من الجهة الإدارية المختصة أن يقدم لمديرية القوى العاملة التابع لها برسومات هذه المساكن مع مراعاة الشروط والمواصفات الواردة في الأحكام التالية للحصول على موافقة المديرية التي تعد شرطاً ضرورياً للحصول على رخصة البناء .

(المادة الثالثة)

يكون طلب الحصول على الموافقة موقعاً عليه من صاحب العمل أو من ينوب عنه ومرفقاً به رسم هندسي من صورتين موقعاً عليه من مهندس نقابي ومشتملاً على ما يأتي :

- (أ) الموقع المطلوب البناء فيه بقياس رسم لا يقل عن ١ - ١٠٠ على أن يبين موقع المساكن المطلوب إنشاؤها بالنسبة إلى المنطقة والمنشآت الصناعية والتخطيط العام للمجموعات السكنية .

(ب) المساقط الأفقية للأدوار المختلفة والقطاعات الرئيسية بمقاييس رسم لا يقل عن (١٠٠-١) .

(ج) الأعمال الصحية ووسيلة الصرف والتوصيلات الكهربائية .
وعلى مديرية القوى العاملة المختصة الرد على الطلب رسميًا خلال ثلاثة أيام من تاريخ تقديم الطلب بالموافقة أو الرفض ، وإلا عدد ذلك موافقة منها .

(المادة الرابعة)

يشترط في المجموعات السكنية المجاورة أن تكون مطابقة لأحكام قانون التخطيط العمراني الصادر بالقانون رقم ٤ لسنة ١٩٨٢ أو قانون توجيه وتنظيم أعمال البناء رقم ١٠٦ لسنة ١٩٧٦ والمعدل بالقانون رقم ١٠١ لسنة ١٩٩٦ بحسب الأحوال .

(المادة الخامسة)

يجب أن يحدد موقع المساكن بالنسبة إلى المنشآت الصناعية المجاورة أو الأعمال التي ينتج عنها مواد تسبب تلوث الجو كالأبخرة والدخان والغبار وغير ذلك من المخلفات السائلة أو الصلبة بحيث لا تتعرض منطقة المساكن أو المجاري أو خزانات المياه الموجودة للتلوث .

(المادة السادسة)

يجب ألا تقل المساحة المخصصة للسكن عن المحدود الآتية :

(أ) بالنسبة للمساكن الجماعية لغير المتزوجين يجب أن يحدد نصيب الفرد من السكن بمساحة لا تقل عن ٦ أمتار مربعة بما في ذلك دورات المياه والمطبخ .

(ب) بالنسبة إلى المتزوجين يجب أن يوفر لكل عائلة مكونة من شخصين غرفة لا يقل مساحتها عن عشرة أمتار مربعة ودورات مياه مستقلة فإذا زاد عدد أفراد العائلة عن شخصين يجب أن تضاف غرفة بالمساحة المنصوص عنها لكل ثلاثة أشخاص ولا يدخل في ذلك الأطفال الذين تقل أعمارهم عن ٦ سنوات .

وستبعد من المساحات المشار إليها سماك المخواط والأماكن العامة المخصصة للعمال
كمطاعم والنوادي وغيرها من المنشآت الترفيهية والرياضية والاجتماعية .

(المادة السابعة)

يجب في جميع المساكن أن تكون الارتفاعات الداخلية مطابقة لأحكام قانون توجيه
وتنظيم أعمال البناء رقم ١٠٦ لسنة ١٩٧٦ والمعدل بالقانون رقم ١٠١ لسنة ١٩٩٦
ولائحته التنفيذية خاصة المادة (٦) منها .

(المادة الثامنة)

تطبق أحكام قانون توجيه وتنظيم أعمال البناء رقم ١٠٦ لسنة ١٩٧٦ والمعدل
بالقانون رقم ١٠١ لسنة ١٩٩٦ ولائحته التنفيذية خاصة المادة (١٢) منها .

(المادة التاسعة)

يطبق ماجا ، بالقوانين واللوائح المنظمة خاصة المواد أرقام ١٢ ، ١٣ ، ١٤ ،
١٥ ، ١٦ ، ١٧ ، من اللائحة التنفيذية لقانون توجيه وتنظيم أعمال البناء الصادرة بالقرار
الوزاري رقم ٢٦٨ لسنة ١٩٩٦

(المادة العاشرة)

يجب أن تقام المباني من مواد ملائمة لطبيعة المنطقة توافق عليها مديرية الإسكان
المختصة ، وعلى أن يكون سماك المخواط والأسقف والأرضيات كافية لوقاية السكان من
المؤثرات الجوية والمستوفية لوسائل الأمن والصحة ، كما يجب أن تكون المخواط مطلية
بطلاط مناسب وأن تكون الأرضية بالأدوار الأرضية مغطاة بمواد مانعة للرطوبة والرشح
وطبقاً للقوانين واللوائح المنظمة والكود المصري .

(المادة الحادية عشرة)

يجب أن تزود المساكن بالمراحيض والحمامات وغيرها من المرافق الازمة مع مراعاة ما يأتي :

(أ) يخصص في المساكن الجماعية مرحاض ودش لـ كل ثمانية أشخاص وحوض لـ كل اثنى عشر شخصاً على الأقل .

(ب) في المساكن المستقلة للمتزوجين يزود كل مسكن بـ مرحاض وحوض لـ غسل الأيدي ودش ، ويشرط ألا تقل أبعاد المرحاض عن $1,20 \times 0,80$ متراً وإذا تم وضع الدش داخل المرحاض لا تقل أبعاد المرحاض عن $1,20 \times 1,50$ متراً .

(المادة الثانية عشرة)

على صاحب العمل أن يزود المساكن بمورد مياه صحى توافق عليه مديرية الصحة المختصة ، كما يجب عليه تهيئة الوسائل الصحية الازمة لصرف مخلفات المساكن كالخزانات وأبار الصرف بالمجاري وغيرها كما يجب عليه تهيئة الوسائل الازمة للتخلص من القمامه والفضلات بطريقة صحية ، وفي جميع الأحوال يلزم موافقة مديرية الصحة المختصة على هذه الوسائل وطبقاً للقوانين واللوائح المنظمة في هذا الشأن والكود المصري .

(المادة الثالثة عشرة)

يجب أن يزود كل مسكن بالمعدات الازمة للنوم وحفظ الملابس وذلك بما يكفى بالنسبة لـ عدد العمال وأفراد عائلاتهم ، إضافة إلى توفير الوسائل المناسبة والكافية للوقاية من الحرائق .

* تراجع هذه الحدود طبقاً لأكواد البناء المعتمدة .

(المادة الرابعة عشرة)

في الأعمال المؤقتة يجوز للسلطة المختصة أن تسمح بإقامة مساكن مؤقتة بالكيفية التي تراها ومن مواد توافق عليها وطبقاً للقوانين واللوائح المنظمة والكود المصري .

(المادة الخامسة عشرة)

تكون أصناف الطعام وكمية ما يقدم منها لكل عامل في الوجبة الواحدة طبقاً لما هو وارد في المجدول والتعليمات المرفقة لهذا القرار على الأقل ما لم يكن بالمنشأة نظام غذائي أفضل .

(المادة السادسة عشرة)

لا يجوز تحويل العامل المنتفع بحكم المادة (٢٢١) من قانون العمل بمقابل لهذه الوجبات وتعتبر جزءاً من أجر العامل .

(المادة السابعة عشرة)

يقدم للعامل ثلاث وجبات غذائية في اليوم في مطاعم يعودها صاحب العمل لهذا الغرض وتكون نظيفة مستوفية للشروط الصحية .

(المادة الثامنة عشرة)

في حالة تقديم الوجبات للعمال داخل أماكن العمل يجب الحصول على موافقة مديرية القوى العاملة المختصة على ذلك ، وأن تقدم الوجبات مغلفة تغليفياً صحيحاً أو معبأة أو في أوانى محكمة الغطاء .

(المادة التاسعة عشرة)

لا يجوز التنازل عن تقديم الوجبات الغذائية مقابل أي بدل مالي .

(المادة العشرون)

يكون صاحب العمل مسؤولاً عن توفير الشروط الصحية والنظافة العامة في أماكن تخزين وتجهيز وطهي وتداول وتقديم المأكولات والمشروبات وطبقاً للقانون رقم ٤٥٣ لسنة ١٩٥٤ في شأن المحال الصناعية والتجارية وغيرها من المعال المقلقة للراحة والمضرة بالصحة والخطرة والقرارات المنفذة لأحكامه وكذا القانون رقم ٣٧١ لسنة ١٩٥٦ في شأن المعال العامة والقرارات المنفذة لأحكامه .

(المادة الحادية والعشرون)

ينشر هذا القرار في الوقائع المصرية ، ويعمل به من اليوم التالي لتاريخ نشره .

تحريرا في ٢٠٠٣/٩/٢٢

وزير القوى العاملة والهجرة

أحمد أحمد العماوى

جداول أصناف وكمية الطعام التي تقدم للعامل في كل وجبة :

أولاً - أصناف وكمية الطعام في الغذاء والعشاء :

★ الوجبة الأولى :

- ١ - رغيفان خبز .
- ٢ - ٥ جرام جبن أو ٢٥ جرام لبن .
- ٣ - ١٥ جرام خضار سلاطة .
- ٤ - ٢٠٠ جرام بصارة مكونة من الفول المجروش والزيت والبصل والملح والقليل والبهارات .

★ الوجبة الثانية :

- ١ - رغيفان خبز .
- ٢ - ٥ جرام جبن أو ٢٥ جرام لبن .
- ٣ - ١٥ جرام خضار سلاطة .
- ٤ - ٢٠٠ جرام عدس مكون من العدس والبصل والثوم والملح والقليل .

★ الوجبة الثالثة :

- ١ - رغيفان خبز .
- ٢ - ٥ جرام جبن أو ٢٥ جرام لبن .
- ٣ - ١٥ جرام خضار سلاطة .
- ٤ - ٢٠٠ جرام صنف من الفول أو العدس الصحيح بالزيت والطماطم والملح والقليل والليمون عند الترميم .

★★ الوجبة الرابعة :

- ١ - رغيفان خبز .
- ٢ - ٥ جرام جبن أو ٢٥ جرام لبن .
- ٣ - ١٥ جرام خضار سلاطة .
- ٤ - ٢٠ جرام صنف بقول مطبوخ (بسلة أو لوبيا أو فصوص لوبيا) .

★★ الوجبة الخامسة :

- ١ - رغيفان خبز .
- ٢ - عدد (٢) بيض مسلوق .
- ٣ - ٢٠ جرام صنف خضار مطبوخ بالزيت أو المسلى والطماطم والبصل والثوم والملح .
- ٤ - ١٠ جرام أرز مطبوخ بالزيت أو المسلى .
- ٥ - ١٥ جرام خضار سلاطة .

★★ الوجبة السادسة :

- ١ - رغيفان خبز .
- ٢ - عدد (٢) بيض مسلوق .
- ٣ - ٢٠ جرام حمص مطبوخ بالزيت والطماطم والبصل والثوم والملح واللفاف .
- ٤ - ١٥ جرام خضار سلاطة .

★★ الوجبة السابعة :

- ١ - رغيفان خبز .
- ٢ - عدد (٢) بيض مسلوق .
- ٣ - ٢٠ جرام عسل وطحينة .
- ٤ - ٢٥ جرام خضار سلاطة .

*** الوجبة الثامنة:**

- ١ - رغيفان خبز .
- ٢ - ٢٠٠ جرام خضار مطبوخ بالزيت أو المسلى والطماطم والبصل والشوم والملح .
- ٣ - ١٥٠ جرام لحم بقرى أو حاموسى أو دجاج أو طيور .
- ٤ - ١٥٠ جرام خضار سلاطة .

تعليمات:

- ١ - يجب ألا تكون الوجبات التي تقدم في يومين متتاليين من نوع واحد من الأنواع الواردة بالجدول ، كما يجب تقديم الوجبة التي تشتمل على اللحم ثلاث مرات على الأقل أسبوعياً (وجبة ساخنة) .
- ٢ - يجب تقديم الوجبة التي تشتمل على الجبن في الفطور ثلاث مرات أسبوعياً .
- ٣ - يراعى تقديم نظام غذائى خاص للحالات المرضية طبقاً للتعليمات الطبية .
- ٤ - في الحالات التي تعذر فيها الحصول على الوجبات السابقة تخطر مديرية القوى العاملة المختصة بتلك الحالات لبحثها واتخاذ ما يلزم بالاشتراك مع ممثلى نقابات العمال وأصحاب الأعمال .
- ٥ - يشترط في العمال المسئولين عن تداول وتجهيز وتخزين وطهي وتقديم المأكولات والمشروبات حصولهم على الشهادات الصحية التي تثبت خلوهم من الأمراض المعدية .