



NR 24 - Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho
Publicação

ATUAL	PROPOSTA	COMENTÁRIOS
<ol style="list-style-type: none"> 1. Instalações Sanitárias 2. Vestiários 3. Refeitórios 4. Cozinhas 5. Alojamento 6. Condições de Higiene e Conforto por Ocasão das Refeições 7. Disposições Gerais 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Instalações Sanitárias 2. Vestiários 3. Higiene e Conforto por Ocasão das Refeições 4. Alojamentos 5. Água Potável 6. Disposições Gerais 	<ul style="list-style-type: none"> • Os itens <i>Refeitórios</i> e <i>Cozinhas</i> foram incluídos no item <i>Higiene e Conforto por Ocasão das Refeições</i>; • Acréscimo do item <i>Água Potável</i> <p> Exclusão</p> <p> Inclusão</p>
<p>24.1 Instalações sanitárias.</p> <p>24.1.1 Denomina-se, para fins de aplicação da presente NR, a expressão:</p> <p>a) aparelho sanitário: o equipamento ou as peças destinadas ao uso de água para fins higiênicos ou a receber águas servidas (banheira, mictório, bebedouro, lavatório, vaso sanitário e outros);</p> <p>b) gabinete sanitário: também denominado de latrina, retrete, patente, cafoto, sentina, privada, WC, o local destinado a fins higiênicos e dejeções;</p> <p>c) banheiro: o conjunto de peças ou equipamentos que compõem determinada unidade e destinado ao asseio corporal.</p> <p>24.1.2 As áreas destinadas aos sanitários deverão atender às dimensões mínimas essenciais. O órgão regional competente em Segurança e Medicina do Trabalho poderá, à vista de perícia local, exigir alterações de metragem que atendam ao mínimo de conforto exigível. É considerada satisfatória a metragem de 1 metro quadrado, para cada sanitário, por 20 operários em atividade.</p> <p>24.1.2.1 As instalações sanitárias deverão ser</p>	<p>24.1 Instalações Sanitárias</p> <p>24.1.1 Todo estabelecimento deve ser dotado de instalações sanitárias, constituídas por vasos sanitários, mictórios, lavatórios e chuveiros, na proporção mínima de um conjunto para cada grupo de 20 trabalhadores ou fração.</p> <p>24.1.2 Os estabelecimentos localizados em Shopping Center ou Centro Comercial podem ser dispensados de instalações sanitárias próprias, desde que o local possua sanitário de uso comum separado por gênero.</p> <p>24.1.2.1 Para atendimento do item 24.1.2 devem ser providas instalações sanitárias exclusivas para uso dos trabalhadores, distintas das demais, dimensionadas de acordo com o item 24.1.1.</p> <p>24.1.2.2 Nos Shopping Center ou Centros Comerciais já em funcionamento quando da publicação desta norma o dimensionamento do nº de sanitários deve ter como base o previsto no item 24.1.1 considerando o total de trabalhadores do shopping center ou centro comercial e o público circulante.</p>	<p>24.1 Instalações Sanitárias</p> <p>RETIRADA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Retirada dos conceitos: aparelho sanitário, gabinete sanitário, banheiro; • Retirada de exigências de dimensões; • Retirada das características dos vasos sanitário, dos chuveiros, dos mictórios e dos lavatórios; • Retirada do detalhamento referente à cobertura, às janelas, à rede hidráulica; • Retirada de altura, medidas e de outros detalhamentos dos gabinetes sanitários; • Retirada da previsão de 60 litros diários de água por trabalhador para o consumo nas instalações sanitárias. <p>PERMANÊNCIA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Permanência de um conjunto para cada grupo de 20 trabalhadores ou fração; • Permanência de instalações sanitárias separadas por sexo; • Permanência de um lavatório para cada

<p>separadas por sexo.</p> <p>24.1.3 Os locais onde se encontrarem instalações sanitárias deverão ser submetidos a processo permanente de higienização, de sorte que sejam mantidos limpos e desprovidos de quaisquer odores, durante toda a jornada de trabalho.</p> <p>24.1.4 Os vasos sanitários deverão ser sifonados e possuir caixa de descarga automática externa de ferro fundido, material plástico ou fibrocimento.</p> <p>24.1.5 Os chuveiros poderão ser de metal ou de plástico, e deverão ser comandados por registros de metal a meia altura na parede;</p> <p>24.1.6 O mictório deverá ser de porcelana vitrificada ou de outro material equivalente, liso e impermeável, provido de aparelho de descarga provocada ou automática, de fácil escoamento e limpeza, podendo apresentar a conformação do tipo calha ou cuba.</p> <p>24.1.6.1 No mictório do tipo calha, de uso coletivo, cada segmento, no mínimo de 0,60m, corresponderá a um mictório do tipo cuba.</p> <p>24.1.7 Os lavatórios poderão ser formados por calhas revestidas com materiais impermeáveis e laváveis, possuindo torneiras de metal, tipo comum, espaçadas de 0,60m, devendo haver disposição de 1 (uma) torneira para cada grupo de 20 (vinte) trabalhadores.</p> <p>24.1.8 Será exigido, no conjunto de instalações sanitárias, um lavatório para cada 10 (dez) trabalhadores nas atividades ou operações insalubres, ou nos trabalhos com exposição a substâncias tóxicas, irritantes, infectantes, alergizantes, poeiras ou substâncias que provoquem sujidade.</p> <p>24.1.8.1 O disposto no item 24.1.8 deverá também ser aplicado próximo aos locais de atividades.</p> <p>24.1.9 O lavatório deverá ser provido de material para a limpeza, enxugo ou secagem das mãos, proibindo-se o uso de toalhas coletivas.</p> <p>24.1.10 Deverá haver canalização com tomada d'água,</p>	<p>Colocar na portaria prazo de 1 ano para entrada em vigor do item 24.1.2.1</p> <p>24.1.3 Nas atividades com exposição a substâncias tóxicas, irritantes, infectantes, alergizantes ou que provoquem sujidade, deve ser disponibilizado um lavatório para cada grupo de 10 trabalhadores.</p> <p>24.1.3.1 O disposto no item 24.1.3 deve ser aplicado próximo aos locais de atividades.</p> <p>24.1.4 Nas atividades com exposição a substâncias tóxicas, irritantes, infectantes, alergizantes ou que provoquem sujidade, e nos casos de exposição a calor intenso, deve ser disponibilizado um chuveiro para cada grupo de 10 trabalhadores.</p> <p>24.1.5 As instalações sanitárias devem:</p> <p>a) ser separadas por gênero quando houver homens e mulheres no local de trabalho;</p> <p>b) ser construídas com portas de modo a manter o resguardo conveniente;</p> <p>c) dispor de água canalizada e esgoto ligado à rede geral ou a outro sistema que não gere risco à saúde pública e que atenda a regulamentação local;</p> <p>d) estar localizadas de maneira a não se comunicar diretamente com os locais destinados às refeições e dormitórios;</p> <p>e) estar situadas em locais de fácil e seguro acesso, não sendo permitido um deslocamento superior a cento e cinquenta metros do posto de trabalho.</p> <p>24.1.5.1 O lavatório deve ser provido de material para a limpeza e secagem das mãos, proibindo-se o uso de toalhas coletivas.</p>	<p>grupo de 10 trabalhadores, próximo aos locais de atividades, nas atividades com exposição a substâncias tóxicas, irritantes, infectantes, alergizantes, poeiras ou substâncias que provoquem sujidade;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Permanência de lavatório provido de material para a limpeza e secagem das mãos, proibindo-se o uso de toalhas coletivas; • Permanência de dispor de água canalizada e esgoto ligado à rede ou outro sistema que não gere riscos à saúde; • Permanência de dispor de chuveiros com água quente; • Permanência de, nas instalações sanitárias, ter portas de acesso modo a manter o resguardo conveniente; • Permanência de as instalações sanitárias localizadas de maneira a não se comunicar diretamente com os locais destinados às refeições e dormitórios; • Permanência de poder ser reduzida ou dispensada a exigência de chuveiros: a) nos bancos, escritórios e similares; nos estabelecimentos destinados ao comércio, • Permanência de no caso das instalações sanitárias estarem situadas fora do corpo do estabelecimento, a comunicação com os locais de trabalho deve ser por passagens cobertas; • Permanência de 3 itens dos 6 itens relativos ao detalhamento dos gabinetes sanitários;
---	---	---

<p>exclusivamente para uso contra incêndio.</p> <p>24.1.11 Os banheiros, dotados de chuveiros, deverão:</p> <p>a) ser mantidos em estado de conservação, asseio e higiene;</p> <p>b) ser instalados em local adequado;</p> <p>c) dispor de água quente, a critério da autoridade competente em matéria de Segurança e Medicina do Trabalho;</p> <p>d) ter portas de acesso que impeçam o devassamento, ou ser construídos de modo a manter o resguardo conveniente;</p> <p>e) ter piso e paredes revestidos de material resistente, liso, impermeável e lavável.</p> <p>24.1.12 Será exigido 1 um chuveiro para cada 10 (dez) trabalhadores nas atividades ou operações insalubres, ou nos trabalhos com exposição a substâncias tóxicas, irritantes, infectantes, alergizantes, poeiras ou substâncias que provoquem sujidade, e nos casos em que estejam expostos a calor intenso.</p> <p>24.1.13 Não serão permitidos aparelhos sanitários que apresentem defeitos ou soluções de continuidade que possam acarretar infiltrações ou acidentes.</p> <p>24.1.14 Quando os estabelecimentos dispuserem de instalações de privadas ou mictórios anexos às diversas seções fabris, devem os respectivos equipamentos ser computados para efeito das proporções estabelecidas na presente Norma.</p> <p>24.1.15 Nas indústrias de gêneros alimentícios ou congêneres, o isolamento das privadas deverá ser o mais rigoroso possível, a fim de evitar poluição ou contaminação dos locais de trabalho.</p> <p>24.1.16 Nas regiões onde não haja serviço de esgoto, deverá ser assegurado aos empregados um serviço de privadas, seja por meio de fossas adequadas, seja por outro processo que não afete a saúde pública, mantidas as exigências legais.</p> <p>24.1.17 Nos estabelecimentos comerciais, bancários,</p>	<p>24.1.5.2 Quando as instalações sanitárias estiverem situadas fora do corpo do estabelecimento, a comunicação com os locais de trabalho deve ser por passagens cobertas.</p> <p>24.1.6 Os compartimentos dos gabinetes sanitários devem ser:</p> <p>a) individuais;</p> <p>b) dotados de portas independentes com sistema de fechamento que impeça o devassamento;</p> <p>c) dotados de recipiente com tampa para descarte de papéis servidos, quando não ligados diretamente à rede de esgoto ou quando sejam destinados às mulheres.</p> <p>24.1.6.1 O empregador deve disponibilizar papel higiênico.</p> <p>24.1.7 Os compartimentos destinados aos chuveiros devem ser dotados de:</p> <p>a) portas de acesso que impeçam o devassamento, ou construídos de modo a manter a privacidade necessária;</p> <p>b) ralos com sistema de escoamento que impeça a comunicação das águas servidas entre os compartimentos;</p> <p>c) um suporte para sabonete e cabide para toalha.</p> <p>24.1.7.1 Devem ser disponibilizados chuveiros com água quente, exceto quando houver disposição contrária em Acordo ou Convenção Coletiva de trabalho.</p> <p>24.1.8 Pode ser reduzida ou dispensada a exigência de chuveiros:</p> <p>a) nos bancos, escritórios e similares;</p>	<p>INCLUSÃO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Instalações Sanitárias – Shopping Center e Centro Comercial • Inclusão do item intitulado “As instalações sanitárias devem” em substituição às características detalhadas dos banheiros, mictórios, lavatórios; • A não disponibilização de chuveiro com água quente só é permitida quando houver disposição em Acordo ou Convenção Coletiva de trabalh”o; • Redução ou dispensada a exigência de nos estabelecimentos destinados ao comércio, desde que previsto em Acordo ou Convenção coletiva de trabalho; • As instalações sanitárias devem estar situadas em locais de fácil e seguro acesso, não sendo permitido um deslocamento superior a cento e cinquenta metros do posto de trabalho; • O empregador deve disponibilizar papel higiênico; • Os compartimentos destinados aos chuveiros devem ser dotados de: a) portas de acesso que impeçam o devassamento, ou construídos de modo a manter a privacidade necessária; b) ralos com sistema de escoamento que impeça a comunicação das águas servidas entre os compartimentos; c) um suporte para sabonete e cabide para toalha.
---	--	--

<p>securitários, de escritório e afins, poderá a autoridade local competente em matéria de Segurança e Medicina do Trabalho, em decisão fundamentada, submetida à homologação do Delegado Regional do Trabalho, dispensar ou reduzir o número de mictórios e de chuveiros estabelecidos nesta Norma.</p> <p>24.1.18 As paredes dos sanitários deverão ser construídas em alvenaria de tijolo comum ou de concreto e revestidas com material impermeável e lavável.</p> <p>24.1.19 Os pisos deverão ser impermeáveis, laváveis, de acabamento liso, inclinado para os ralos de escoamento providos de sifões hidráulicos. Deverão também impedir a entrada de umidade e emanções no banheiro, e não apresentar ressaltos e saliências.</p> <p>24.1.20 A cobertura das instalações sanitárias deverá ter estrutura de madeira ou metálica, e as telhas poderão ser de barro ou de fibrocimento.</p> <p>24.1.20.1 Deverão ser colocadas telhas translúcidas, para melhorar a iluminação natural, e telhas de ventilação de 4 em 4 metros.</p> <p>24.1.21 As janelas das instalações sanitárias deverão ter caixilhos fixos, inclinados de 45°, com vidros inclinados de 45°, com vidros incolores e translúcidos, totalizando uma área correspondente a 1/8 da área do piso.</p> <p>24.1.21.1 A parte inferior do caixilho deverá se situar, no mínimo, à altura de 1,50 m a partir do piso.</p> <p>24.1.22 Os locais destinados às instalações sanitárias serão providos de uma rede de iluminação, cuja fiação deverá ser protegida por eletrodutos.</p> <p>24.1.23 Com o objetivo de manter um iluminamento mínimo de 100 lux, deverão ser instaladas lâmpadas incandescentes de 100 W/8,00 m² de área com pé-direito de 3,00m máximo, ou outro tipo de luminária que produza o mesmo efeito.</p> <p>24.1.24 A rede hidráulica será abastecida por caixa</p>	<p>b) nos estabelecimentos destinados ao comércio, desde que previsto em Acordo ou Convenção coletiva de trabalho.</p>	
--	--	--

<p>d'água elevada, a qual deverá ter altura suficiente para permitir bom funcionamento nas tomadas de água e contar com reserva para combate a incêndio de acordo com posturas locais.</p> <p>24.1.24.1 Serão previstos 60 litros diários de água por trabalhador para o consumo nas instalações sanitárias.</p> <p>24.1.25 As instalações sanitárias deverão dispor de água canalizada e esgotos ligados à rede geral ou à fossa séptica, com interposição de sifões hidráulicos.</p> <p>24.1.25.1 Não poderão se comunicar diretamente com os locais de trabalho nem com os locais destinados às refeições.</p> <p>24.1.25.2 Serão mantidas em estado de asseio e higiene.</p> <p>24.1.25.3 No caso de se situarem fora do corpo do estabelecimento, a comunicação com os locais de trabalho deve fazer-se por passagens cobertas.</p> <p>24.1.26 Os gabinetes sanitários deverão:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) ser instalados em compartimentos individuais, separados; b) ser ventilados para o exterior; c) ter paredes divisórias com altura mínima de 2,10m e seu bordo inferior não poderá situar-se a mais de 0,15 m acima do pavimento; d) ser dotados de portas independentes, providas de fecho que impeçam o devassamento; e) ser mantidos em estado de asseio e higiene; f) possuir recipientes com tampa, para guarda de papéis servidos, quando não ligados diretamente à rede ou quando sejam destinados às mulheres. <p>24.1.26.1 Cada grupo de gabinete sanitário deve ser instalado em local independente, dotado de antecâmara.</p> <p>24.1.27 É proibido o envolvimento das bacias ou vasos sanitários com quaisquer materiais (caixas) de madeira, blocos de cimento e outros.</p>		
--	--	--

<p>24.2 Vestiários</p> <p>24.2.1 Em todos os estabelecimentos industriais e naqueles em que a atividade exija troca de roupas ou seja imposto o uso de uniforme ou guarda-pó, haverá local apropriado para vestiário dotado de armários individuais, observada a separação de sexos.</p> <p>24.2.2 A localização do vestiário, respeitada a determinação da autoridade regional competente em Segurança e Medicina do Trabalho, levará em conta a conveniência do estabelecimento.</p> <p>24.2.3 A área de um vestiário será dimensionada em função de um mínimo de 1,50 m² para 1 trabalhador.</p> <p>24.2.4 As paredes dos vestiários deverão ser construídas em alvenaria de tijolo comum ou de concreto, e revestidas com material impermeável e lavável.</p> <p>24.2.5 Os pisos deverão ser impermeáveis, laváveis e de acabamento liso, inclinados para os ralos de escoamento providos de sifões hidráulicos. Deverão também impedir a entrada de umidade e emanações no vestiário e não apresentar ressaltos e saliências.</p> <p>24.2.6 A cobertura dos vestiários deverá ter estrutura de madeira ou metálica, e as telhas poderão ser de barro ou de fibrocimento.</p> <p>24.2.6.1 Deverão ser colocadas telhas translúcidas para melhorar a iluminação natural.</p> <p>24.2.7 As janelas dos vestiários deverão ter caixilhos fixos inclinados de 45°, com vidros incolores e translúcidos, totalizando uma área correspondente a 1/8 da área do piso.</p> <p>24.2.7.1 A parte inferior do caixilho deverá se situar, no mínimo, à altura de 1,50 a partir do piso.</p> <p>24.2.8 Os locais destinados às instalações de vestiários serão providos de uma rede de iluminação, cuja fiação deverá ser protegida por eletrodutos.</p>	<p>24.2 Vestiários</p> <p>24.2.1 Todos os estabelecimentos industriais e aqueles em que a atividade exija troca de roupas ou seja imposto o uso de uniforme ou vestimentas devem ser dotados de vestiários.</p> <p>24.2.2 Os vestiários devem:</p> <p>a) ser separados por gênero;</p> <p>b) dispor de área compatível com o número de trabalhadores atendidos;</p> <p>c) ter bancos em número suficiente para atender aos usuários.</p> <p>24.2.3 Devem ser disponibilizados armários individuais nos vestiários para todos os trabalhadores.</p> <p>24.2.3.1 Os armários devem ter dimensões suficientes para a guarda das roupas e objetos de uso pessoal dos trabalhadores.</p> <p>24.2.3.2 Nas atividades que exponham os empregados a substâncias, tais como poeiras e produtos graxos e oleosos, devem ser disponibilizados armários de compartimentos duplos, que possibilite o isolamento da roupa de uso comum dos objetos de uso pessoal do trabalhador, ou dois armários por trabalhador.</p> <p>24.2.4 Os vestiários não devem ser utilizados para qualquer fim diferente daquele para o qual se destinam.</p> <p>24.2.5 Não será exigido vestiário nas atividades comerciais, bancárias, securitárias, de escritório e afins nas quais não haja troca de roupa, admitindo-se gavetas, escaninhos ou cabides, onde os empregados possam guardar ou pendurar seus pertences.</p>	<p>24.2 Vestiários</p> <p>RETIRADA:</p> <ul style="list-style-type: none"> Retirada dos detalhamentos relativos às dimensões, cobertura, iluminação, revestimento dos vestiários e dos armários. <p>PERMANÊNCIA:</p> <ul style="list-style-type: none"> Permanência da necessidade de disponibilizar vestiários e armários, porém estão abordados em itens diferentes; Permanência de nas atividades que exponham os empregados a substâncias, tais como poeiras e produtos graxos e oleosos, devem ser disponibilizados armários de compartimentos duplos, que possibilite o isolamento da roupa de uso comum dos objetos de uso pessoal do trabalhador, ou dois armários por trabalhador; Não será exigido vestiário nas atividades comerciais, bancárias, securitárias, de escritório e afins nas quais não haja troca de roupa, admitindo-se gavetas, escaninhos ou cabides, onde os empregados possam guardar ou pendurar seus pertences; Os vestiários não devem ser utilizados para qualquer fim diferente daquele para o qual se destinam. <p>INCLUSÃO:</p> <ul style="list-style-type: none"> Do nome vestimentas do lugar de guarda-pó;
--	---	--

<p>24.2.9 Com objetivo de manter um iluminamento mínimo de 100 lux, deverão ser instaladas lâmpadas incandescentes de 100 W/ 8,00 m² de área com pé-direito de 3.00 m, ou outro tipo de luminária que produza o mesmo efeito.</p> <p>24.2.10 Os armários, de aço, madeira, ou outro material de limpeza, deverão ser essencialmente individuais.</p> <p>24.2.10.1 Deverão possuir aberturas para ventilação ou portas teladas podendo também ser sobrepostos.</p> <p>24.2.10.2 Deverão ser pintados com tintas laváveis, ou revestidos com fórmica, se for o caso.</p> <p>24.2.11 Nas atividades e operações insalubres, bem como nas atividades incompatíveis com o asseio corporal, que exponham os empregados a poeiras e produtos graxos e oleosos, os armários serão de compartimentos duplos.</p> <p>24.2.12 Os armários de compartimentos duplos terão as seguintes dimensões mínimas:</p> <p>a) 1,20m (um metro e vinte centímetros) de altura por 0,30m (trinta centímetros) de largura e 0,40m (quarenta centímetros) de profundidade, com separação ou prateleira, de modo que um compartimento, com a altura de 0,80m (oitenta centímetros), se destine a abrigar a roupa de uso comum e o outro compartimento, com altura de 0,40m (quarenta centímetros) a guardar a roupa de trabalho; ou</p> <p>b) 0,80m (oitenta centímetros) de altura por 0,50m (cinquenta centímetros) de largura e 0,40m (quarenta centímetros) de profundidade, com divisão no sentido vertical, de forma que os compartimentos, com largura de 0,25m (vinte e cinco centímetros), estabeleçam, rigorosamente, o isolamento das roupas de uso comum e de trabalho.</p> <p>24.2.13 Os armários de um só compartimento terão as dimensões mínimas de 0,80m (oitenta centímetros) de altura por</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Os vestiários devem: a) ser separados por gênero; b) dispor de área compatível com o número de trabalhadores atendidos; c) ter bancos em número suficiente para atender aos usuários. • Os armários devem ter dimensões suficientes para a guarda das roupas e objetos de uso pessoal dos trabalhadores;
--	--	---

<p>0,30m (trinta centímetros) de largura e 0,40m (quarenta centímetros) de profundidade.</p> <p>24.2.14 Nas atividades comerciais, bancárias, securitárias, de escritório e afins, nas quais não haja troca de roupa, não será o vestiário exigido, admitindo-se gavetas, escaninhos ou cabides, onde possam os empregados guardar ou pendurar seus pertences.</p> <p>24.2.15 Em casos especiais, poderá a autoridade local competente em matéria de segurança e medicina do trabalho, em decisão fundamentada submetida à homologação do MTb, dispensar a exigência de armários individuais para determinadas atividades.</p> <p>24.2.16 É proibida a utilização do vestiário para quaisquer outros fins, ainda em caráter provisório, não sendo permitido, sob pena de autuação, que roupas e pertences dos empregados se encontrem fora dos respectivos armários.</p>		
<p>24.3 Refeitórios.</p> <p>24.3.1 Nos estabelecimentos em que trabalhem mais de 300 (trezentos) operários, é obrigatória a existência de refeitório, não sendo permitido aos trabalhadores tomarem suas refeições em outro local do estabelecimento.</p> <p>24.3.2 O refeitório a que se refere o item 24.3.1 obedecerá aos seguintes requisitos:</p> <p>a) área de 1,00m² (um metro quadrado) por usuário, abrigando, de cada vez, 1/3 (um terço) do total de empregados por turno de trabalho, sendo este turno o que tem maior número de empregados;</p> <p>b) a circulação principal deverá ter a largura mínima de 75 cm, e a circulação entre bancos e banco/parede deverá ter a largura mínima de 55 cm.</p> <p>24.3.3 Os refeitórios serão providos de uma rede de iluminação, cuja fiação deverá ser protegida por eletrodutos.</p>	<p>24.3 Refeitórios.</p> <ul style="list-style-type: none"> Os itens <i>Refeitórios</i> e <i>Cozinhas</i> foram incluídos no item <i>Higiene e Conforto por Ocasão das Refeições</i> 	<p>24.3 Refeitórios.</p> <ul style="list-style-type: none"> Os itens <i>Refeitórios</i> e <i>Cozinhas</i> foram incluídos no item <i>Higiene e Conforto por Ocasão das Refeições</i>

<p>24.3.4 Deverão ser instaladas lâmpadas incandescentes de 150 W/6,00 m² de área com pé direito de 3,00 m máximo ou outro tipo de luminária que produza o mesmo efeito.</p> <p>24.3.5 O piso será impermeável, revestido de cerâmica, plástico ou outro material lavável.</p> <p>24.3.6 A cobertura deverá ter estrutura de madeira ou metálica e as telhas poderão ser de barro ou fibrocimento.</p> <p>24.3.7 O teto poderá ser de laje de concreto, estuque, madeira ou outro material adequado.</p> <p>24.3.8 Paredes revestidas com material liso, resistente e impermeável, até a altura de 1,50m (um metro e cinquenta centímetros).</p> <p>24.3.9 Ventilação e iluminação de acordo com as normas fixadas na legislação federal, estadual ou municipal.</p> <p>24.3.10 Água potável, em condições higiênicas, fornecida por meio de copos individuais, ou bebedouros de jato inclinado e guarda-protetora, proibindo-se sua instalação em pias e lavatórios, e o uso de copos coletivos.</p> <p>24.3.11 Lavatórios individuais ou coletivos e pias instalados nas proximidades do refeitório, ou nele próprio, em número suficiente, a critério da autoridade competente em matéria de Segurança e Medicina do Trabalho.</p> <p>24.3.12 Mesas providas de tampo liso e de material impermeável, bancos ou cadeiras, mantidos permanentemente limpos.</p> <p>24.3.13 O refeitório deverá ser instalado em local apropriado, não se comunicando diretamente com os locais de trabalho, instalações sanitárias e locais insalubres ou perigosos.</p> <p>24.3.14 É proibida, ainda que em caráter provisório, a utilização do refeitório para depósito, bem como para quaisquer outros fins.</p>		
---	--	--

<p>24.3.15 Nos estabelecimentos em que trabalhem mais de 30 (trinta) até 300 (trezentos) empregados, embora não seja exigido o refeitório, deverão ser asseguradas aos trabalhadores condições suficientes de conforto para a ocasião das refeições.</p> <p>24.3.15.1 As condições de conforto de que trata o item 24.3.15 deverão preencher os seguintes requisitos mínimos:</p> <p>a) local adequado, fora da área de trabalho;</p> <p>b) piso lavável;</p> <p>c) limpeza, arejamento e boa iluminação;</p> <p>d) mesas e assentos em número correspondente ao de usuários;</p> <p>e) lavatórios e pias instalados nas proximidades ou no próprio local;</p> <p>f) fornecimento de água potável aos empregados;</p> <p>g) estufa, fogão ou similar, para aquecer as refeições.</p> <p>24.3.15.2 Nos estabelecimentos e frentes de trabalho com menos de 30 (trinta) trabalhadores deverão, a critério da autoridade competente, em matéria de Segurança e Medicina do Trabalho, ser asseguradas aos trabalhadores condições suficientes de conforto para as refeições em local que atenda aos requisitos de limpeza, arejamento, iluminação e fornecimento de água potável.</p> <p>24.3.15.3 Ficam dispensados das exigências desta NR:</p> <p>a) estabelecimentos comerciais bancários e atividades afins que interromperem suas atividades por 2 (duas) horas, no período destinado às refeições;</p> <p>b) estabelecimentos industriais localizados em cidades do interior, quando a empresa mantiver vila operária ou residirem, seus operários, nas proximidades, permitindo refeições nas próprias residências.</p> <p>24.3.15.4 Em casos excepcionais, considerando-se condições especiais de duração, natureza do trabalho, exigüidade de área, peculiaridades locais e tipo de participação no PAT, poderá a autoridade competente,</p>		
--	--	--

<p>em matéria de Segurança e Medicina no Trabalho, dispensar as exigências dos subitens 24.3.1 e 24.3.15.2, submetendo sua decisão à homologação do Delegado Regional do Trabalho. (Alterado pela Portaria SSST n.º 13, de 17 de setembro de 1993)</p> <p>24.3.15.5 Nos estabelecimentos em que trabalhem 30 (trinta) ou menos trabalhadores, poderão, a critério da autoridade competente, em matéria de Segurança e Medicina do Trabalho, ser permitidas às refeições nos locais de trabalho, seguindo as condições seguintes:</p> <p>a) respeitar dispositivos legais relativos à segurança e medicina do trabalho;</p> <p>b) haver interrupção das atividades do estabelecimento, nos períodos destinados às refeições;</p> <p>c) não se tratar de atividades insalubres, perigosas ou incompatíveis com o asseio corporal.</p>		
<p>24.4 Cozinhas</p> <p>24.4.1 Deverão ficar adjacentes aos refeitórios e com ligação para os mesmos, através de aberturas por onde serão servidas as refeições.</p> <p>24.4.2 As áreas previstas para cozinha e depósito de gêneros alimentícios deverão ser de 35% (trinta e cinco por cento) e 20% (vinte por cento) respectivamente, da área do refeitório.</p> <p>24.4.3 Deverão ter pé-direito de 3,00 (três) no mínimo.</p> <p>24.4.4 As paredes das cozinhas serão construídas em alvenaria de tijolo comum, em concreto ou em madeira, com revestimento de material liso, resistente e impermeável - lavável em toda a extensão.</p> <p>24.4.5 Pisos-idênticos ao item 24.2.5.</p> <p>24.4.6 As portas deverão ser metálicas ou de madeira, medindo no mínimo 1,00 metro por 2,10 metros.</p> <p>24.4.7 As janelas deverão ser de madeira ou de ferro, de 60 cm x 60 cm, no mínimo.</p>	<p>24.4 Cozinhas</p> <ul style="list-style-type: none"> Os itens <i>Refeitórios</i> e Cozinhas foram incluídos no item <i>Higiene e Conforto por Ocasão das Refeições</i>; 	<p>24.4 Cozinhas</p> <ul style="list-style-type: none"> Os itens <i>Refeitórios</i> e Cozinhas foram incluídos no item <i>Higiene e Conforto por Ocasão das Refeições</i>;

<p>24.4.7.1 As aberturas, além de garantir suficiente aeração, devem ser protegidas com telas, podendo ser melhorada a ventilação através de exaustores ou coifas.</p> <p>24.4.8 Pintura - idêntico ao item 24.5.17.</p> <p>24.4.9 A rede de iluminação terá sua fiação protegida por eletrodutos.</p> <p>24.4.10 Deverão ser instaladas lâmpadas incandescentes de 150 W/4,00m² com pé-direito de 3,0 m máximo, ou outro tipo de luminária que produza o mesmo efeito.</p> <p>24.4.11 Lavatório dotado de água corrente para uso dos funcionários do serviço de alimentação e dispondo de sabão e toalhas.</p> <p>24.4.12 Tratamento de lixo, de acordo com as normas locais do Serviço de Saúde Pública.</p> <p>24.4.13 É indispensável que os funcionários da cozinha encarregados de manipular gêneros, refeições e utensílios, disponham de sanitário e vestiário próprios, cujo uso seja vedado aos comensais e que não se comunique com a cozinha.</p>		
<p>24.5 Alojamento</p> <p>24.5.1 Conceituação.</p> <p>24.5.1.1 Alojamento é o local destinado ao repouso dos operários.</p> <p>24.5.2 Características gerais.</p> <p>24.5.2.1 A capacidade máxima de cada dormitório será de 100 (cem) operários.</p> <p>24.5.2.2 Os dormitórios deverão ter áreas mínimas dimensionadas de acordo com os módulos (camas/armários) adotados e capazes de atender ao efeito a ser alojado, conforme o Quadro I.</p> <p>Nº de Operários tipos de cama e área respectiva (m²) área de circulação lateral à cama (m²) área de armário lateral à cama (m²) área total (m²) simples</p>	<p>24.4 Alojamentos</p> <p>24.4.1 Os alojamentos devem:</p> <p>a) possuir área compatível com o número de trabalhadores usuários;</p> <p>b) ser dotados de camas e colchão em número suficiente, com área de circulação entre as camas de no mínimo um metro;</p> <p>c) as camas podem ser dispostas como beliches, limitados a duas camas na mesma vertical, com espaço livre mínimo de 1,20 metros acima do colchão bem como entre a última cama e o teto;</p> <p>d) ter roupas de cama adequadas às condições climáticas locais;</p> <p>e) ser dotados de armários para uso dos trabalhadores</p>	<p>24.5 Alojamento</p> <p>RETIRADA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Retirada do conceito de alojamento; • Retirada do dimensionamento do alojamento; • Do detalhamento das paredes, do piso, da cobertura, das janelas, da iluminação; • Do detalhamento das instruções gerais de uso. <p>PERMANÊNCIA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Disponibilizar água potável nos alojamentos;

<p>1,9 x 0,7 = 1,33 1,45 x 0,6 = 0,87 0,6 x 0,45 = 0,27 2,47 dupla 2 1,9 x 0,7 = 1,33 1,45 x 0,6 = 0,87 0,6 x 0,45 = 0,27 2,47 Serão permitidas o máximo de 2 (duas) camas na mesma vertical.</p> <p>24.5.3 Os alojamentos deverão ser localizados em áreas que permitam atender não só às exigências construtivas como também evitar o devassamento aos prédios vizinhos.</p> <p>24.5.4 Os alojamentos deverão ter um pavimento, podendo ter, no máximo, dois pisos quando a área disponível para a construção for insuficiente.</p> <p>24.5.5 Os alojamentos deverão ter área de circulação interna, nos dormitórios, com a largura mínima de 1,00 metro.</p> <p>24.5.6 O pé-direito dos alojamentos deverá obedecer às seguintes dimensões mínimas.</p> <p>a) 2,6m para camas simples;</p> <p>b) 3,0m para camas duplas.</p> <p>24.5.7 As paredes dos alojamentos poderão ser construídas em alvenaria de tijolo comum, em concreto ou em madeira.</p> <p>24.5.8 Os pisos dos alojamentos deverão ser impermeáveis, laváveis e de acabamento áspero. Deverão impedir a entrada de umidade e emanções no alojamento. Não deverão apresentar ressaltos e saliências, sendo o acabamento compatível com as condições mínimas de conforto térmico e higiene.</p> <p>24.5.9 A cobertura dos alojamentos deverá ter estrutura de madeira ou metálica, as telhas poderão ser de barro ou de fibrocimento, e não haverá forro.</p> <p>24.5.9.1 O ponto do telhado deverá ser de 1:4, independentemente do tipo de telha usada.</p> <p>24.5.10 As portas dos alojamentos deverão ser metálicas ou de madeira, abrindo para fora, medindo no mínimo 1,00m x 2,10m para cada 100 operários.</p> <p>24.5.11 Existindo corredor, este terá, no mínimo, uma porta em cada extremidade, abrindo para fora.</p>	<p>alojados, em número suficiente;</p> <p>f) possuir ventilação adequada sendo vedada a ventilação feita somente de modo indireto;</p> <p>g) proporcionar conforto térmico aos seus usuários;</p> <p>h) oferecer boas condições de segurança;</p> <p>i) ser construídos de forma a preservar a privacidade dos usuários;</p> <p>j) ser separados por gênero;</p> <p>24.4.2 Deve ser disponibilizada água potável nos alojamentos, por meio de copos individuais, bebedouro de jato inclinado ou equipamento similar que garanta as mesmas condições.</p> <p>24.4.3 As instalações sanitárias, além de atender às exigências do item 24.1, devem ser parte integrante do alojamento ou estar localizadas a uma distância máxima de cinquenta metros do mesmo.</p> <p>24.4.4 O empregador deve garantir o cumprimento das seguintes regras de uso dos alojamentos:</p> <p>a) retirada diária do lixo e deposição em local adequado;</p> <p>b) vedação da permanência de pessoas com doenças infectocontagiosas;</p> <p>c) proibição da instalação e uso de fogões, fogareiros e similares nos dormitórios;</p> <p>24.4.5 Os alojamentos devem dispor de instalações sanitárias próprias, compatíveis com os requisitos do item 24.1 desta NR.</p> <p>24.4.6 Deve ser efetuado o controle de vetores de doenças em conformidade com as normas da vigilância sanitária</p>	<ul style="list-style-type: none"> • As instalações sanitárias, além de atender às exigências do item 24.1, deverão fazer parte integrante do alojamento ou estar localizadas a uma distância máxima de 50,00 (cinquenta metros) do mesmo. <p>INCLUSÃO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Os alojamentos devem possuir área compatível com o número de trabalhadores usuários; • Os alojamentos devem possuir Camas podem ser dispostas como beliches, limitados a duas camas na mesma vertical, com espaço livre mínimo de 1,20 metros acima do colchão bem como entre a última cama e o teto; • Os alojamentos devem possuir ter roupas de cama adequadas às condições climáticas locais.
--	--	---

<p>24.5.12 As janelas dos alojamentos deverão ser de madeira ou de ferro, de 60cm x 60cm, no mínimo.</p> <p>24.5.12.1 A parte inferior do caixilho deverá se situar, no mínimo, no plano da cama superior (caso de camas duplas) e à altura de 1,60 do piso no caso de camas simples.</p> <p>24.5.13 A ligação do alojamento com o sanitário será feita através de portas, com mínimo de 0,80 m x 2,10 m.</p> <p>24.5.14 Todo alojamento será provido de uma rede de iluminação, cuja fiação deverá ser protegida por eletrodutos.</p> <p>24.5.15 Deverá ser mantido um iluminamento mínimo de 100 lux, podendo ser instaladas lâmpadas incandescentes de 100W/8,00 m² de área com pé-direito de 3 (três) metros máximo, ou outro tipo de luminária que produza o mesmo efeito.</p> <p>24.5.16 Nos alojamentos deverão ser instalados bebedouros de acordo com o item 24.6.1.</p> <p>24.5.17 As pinturas das paredes, portas e janelas, móveis e utensílios, deverão obedecer ao seguinte:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) alvenaria - tinta de base plástica; b) ferro - tinta a óleo; c) madeira - tinta especial retardante à ação do fogo. <p>24.5.18 As camas poderão ser de estrutura metálica ou de madeira, oferecendo perfeita rigidez.</p> <p>24.5.19 A altura livre das camas duplas deverá ser de, no mínimo, 1,10m contados do nível superior do colchão da cama de baixo, ao nível inferior da longarina da cama de cima.</p> <p>24.5.19.1 As camas superiores deverão ter proteção lateral e altura livre, mínima, de 1,10 m do teto do alojamento.</p> <p>24.5.19.2 O acesso à cama superior deverá ser fixo e parte integrante da estrutura da mesma.</p> <p>24.5.19.3 Os estrados das camas superiores deverão ser fechados na parte inferior.</p>		
---	--	--

<p>24.5.20 Deverão ser colocadas caixas metálicas com areia, para serem usadas como cinzeiros.</p> <p>24.5.21 Os armários dos alojamentos poderão ser de aço ou de madeira, individuais, e deverão ter as seguintes dimensões mínimas: 0,60m de frente x 0,45m de fundo x 0,90m de altura.</p> <p>24.5.22 No caso de alojamentos com dois pisos deverá haver, no mínimo, duas escadas de saída, guardada a proporcionalidade de 1,0m de largura para cada 100 operários;</p> <p>24.5.23 Escadas e corredores coletivos principais terão largura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros), podendo os secundários ter 0,80m.</p> <p>24.5.24.1 Estes vãos poderão dar para prisma externo descoberto, devendo este prisma ter área não menor que 9m² e dimensão linear mínima de 2,00 m.</p> <p>24.5.24.2 Os valores enumerados no item são aplicáveis ao caso de edificações que tenham altura máxima de 6,00m (seis metros) entre a laje do teto mais alto e o piso mais baixo.</p> <p>24.5.25 No caso em que a vertical Vm entre o teto mais alto e o piso mais baixo for superior a 6,00 m, a área do prisma, em metros quadrados, será dada pela expressão $V^2/4$ (o quadrado do valor V em metros dividido por quatro), respeitando-se, também, o mínimo linear de 2,00m para uma dimensão do prisma.</p> <p>24.5.26 Não será permitido ventilação em dormitório, feita somente de modo indireto.</p> <p>24.5.27 Os corredores dos alojamentos com mais de 10 metros de comprimento terão vãos para o exterior com área não inferior a 1/8 (um oitavo) do respectivo piso.</p> <p>24.5.28 Nos alojamentos deverão ser obedecidas as seguintes instruções gerais de uso:</p> <p>a) todo quarto ou instalação deverá ser conservado limpo e todos eles serão pulverizados de 30 em 30 dias;</p> <p>b) os sanitários deverão ser desinfetados diariamente;</p>		
--	--	--

<p>c) o lixo deverá ser retirado diariamente e depositado em local adequado;</p> <p>d) é proibida, nos dormitórios, a instalação para eletrodomésticos e o uso de fogareiro ou similares.</p> <p>24.5.29 É vedada a permanência de pessoas com moléstias infectocontagiosas.</p> <p>24.5.30 As instalações sanitárias, além de atender às exigências do item 24.1, deverão fazer parte integrante do alojamento ou estar localizadas a uma distância máxima de 50,00 (cinquenta metros) do mesmo.</p> <p>24.5.31 O pé-direito das instalações sanitárias será, no mínimo, igual ao do alojamento onde for contíguo sendo permitidos rebaixos para as instalações hidráulicas de, no máximo, 0,40m (quarenta centímetros).</p>		
<p>24.6 Condições de higiene e conforto por ocasião das refeições.</p> <p>24.6.1 As empresas urbanas e rurais, que possuam empregados regidos pela Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, e os órgãos governamentais devem oferecer a seus empregados e servidores condições de conforto e higiene que garantam refeições adequadas por ocasião dos intervalos previstos na jornada de trabalho.</p> <p>24.6.1.1 A empresa que contratar terceiros para a prestação de serviços em seus estabelecimentos deve estender aos trabalhadores da contratada as mesmas condições de higiene e conforto oferecidas aos seus próprios empregados.</p> <p>24.6.2 A empresa deverá orientar os trabalhadores sobre a importância das refeições adequadas e hábitos alimentares saudáveis.</p> <p>24.6.3 Na hipótese de o trabalhador trazer a própria alimentação, a empresa deve garantir condições de conservação e higiene adequadas e os meios para o</p>	<p>24.3 Higiene e Conforto por Ocasião das Refeições</p> <p>24.3.1 Os empregadores devem oferecer aos seus trabalhadores condições de conforto e higiene que garantam que as refeições sejam tomadas de forma adequada por ocasião dos intervalos concedidos durante a jornada de trabalho.</p> <p>24.3.2 Os estabelecimentos em que laborem mais de 300 trabalhadores devem ser dotados de refeitório, não sendo permitidas refeições em outro local.</p> <p>24.3.3 Os refeitórios devem dispor de:</p> <p>a) área compatível com o número de trabalhadores atendidos;</p> <p>b) mesas com tampos lisos e bancos ou cadeiras, em número compatível com o número de trabalhadores atendidos.</p> <p>24.3.4 Devem ser disponibilizados lavatórios nas</p>	<p>24.3 Higiene e Conforto por Ocasião das Refeições</p> <p>RETIRADA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Do detalhamento das medidas, iluminação, características do piso, da cobertura, das paredes e dos revestimentos; • Retirada de “As empresas urbanas e rurais, que possuam empregados regidos pela Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, e os órgãos governamentais”, passando a ser substituído por “Os empregadores”; • 24.6.4 Caberá à Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA, à Comissão Interna de Prevenção de Acidentes do Trabalho Rural - CIPATR, ao Serviço Especializado em

<p>aquecimento em local próximo ao destinado às refeições.</p> <p>24.6.3.1 Aos trabalhadores rurais e aos ocupados em frentes de trabalho devem ser oferecidos dispositivos térmicos que atendam ao disposto neste item, em número suficiente para todos os usuários.</p> <p>24.6.3.2 Os recipientes ou marmitas utilizados pelos trabalhadores deverão ser fornecidos pelas empresas, devendo atender às exigências de higiene e conservação e serem adequados aos equipamentos de aquecimento disponíveis.</p> <p>24.6.4 Caberá à Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA, à Comissão Interna de Prevenção de Acidentes do Trabalho Rural - CIPATR, ao Serviço Especializado em Segurança e Medicina do Trabalho - SESMT e ao Serviço Especializado em Prevenção de Acidentes do Trabalho Rural - SEPATR, quando houver, promoverem a divulgação e zelar pela observância desta Norma.</p> <p>24.6.5 Os sindicatos de trabalhadores que tiverem conhecimento de irregularidades quanto ao cumprimento desta Norma, poderão denunciá-las ao Ministério do Trabalho e solicitar a fiscalização dos respectivos órgãos regionais.</p> <p>24.6.6 As empresas que concederem o benefício da alimentação aos seus empregados poderão inscrever-se no Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT, do Ministério do Trabalho, obedecendo aos dispositivos legais que tratam da matéria.</p>	<p>proximidades dos refeitórios ou no seu interior.</p> <p>24.3.5 Deve ser disponibilizada água potável nos refeitórios, por meio de copos individuais ou bebedouro de jato inclinado.</p> <p>24.3.6 Nos estabelecimentos em que laborem entre 30 e 300 trabalhadores, devem ser asseguradas condições suficientes de conforto para a ocasião das refeições, com os seguintes requisitos mínimos:</p> <p>a) Disponibilização de local adequado, fora da área de trabalho;</p> <p>b) mesas e assentos em número correspondente ao de usuários;</p> <p>c) lavatórios instalados nas proximidades ou no próprio local;</p> <p>d) fornecimento de água potável, conforme item 24.3.5;</p> <p>e) equipamento seguro, para aquecimento das refeições;</p> <p>24.3.7 Na hipótese do trabalhador trazer a própria alimentação, a empresa deve garantir Condições de conservação e higiene adequadas em local próximo ao destinado às refeições.</p> <p>24.3.7.1 Aos trabalhadores em frentes de trabalho devem ser oferecidos dispositivos térmicos que atendam ao disposto neste item, em número suficiente para todos os usuários.</p> <p>24.3.7.2 Os recipientes ou marmitas utilizados pelos trabalhadores devem:</p> <p>a) ser fornecidos pelas empresas;</p> <p>b) atender as exigências de conservação;</p> <p>c) ser adequado aos equipamentos de aquecimento disponíveis. (semelhante ao previsto no item 24.6.3.2 atual)</p>	<p>Segurança e Medicina do Trabalho - SESMT e ao Serviço Especializado em Prevenção de Acidentes do Trabalho Rural - SEPATR, quando houver, promoverem a divulgação e zelar pela observância desta Norma;</p> <ul style="list-style-type: none"> Os sindicatos de trabalhadores que tiverem conhecimento de irregularidades quanto ao cumprimento desta Norma, poderão denunciá-las ao Ministério do Trabalho e solicitar a fiscalização dos respectivos órgãos regionais. <p>PERMANÊNCIA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • [Nos estabelecimentos em que trabalhem mais de 300 (trezentos) operários, é obrigatória a existência de refeitório, não sendo permitido aos trabalhadores tomarem suas refeições em outro local do estabelecimento; • Na hipótese de o trabalhador trazer a própria alimentação, a empresa deve garantir condições de conservação e higiene adequadas e os meios para o aquecimento em local próximo ao destinado às refeições; • Aos trabalhadores em frentes de trabalho devem ser oferecidos dispositivos térmicos que atendam ao disposto neste item, em número suficiente para todos os usuários. • De disponibilização de água potável e lavatórios nos refeitórios.
---	--	--

	<p>24.3.8 Nos estabelecimentos e frentes de trabalho com menos de 30 trabalhadores, devem ser asseguradas condições suficientes de conforto para a ocasião das refeições, em local que atenda aos requisitos de limpeza, arejamento, iluminação e fornecimento de água potável.</p> <p>24.3.9 Nos estabelecimentos e frentes de trabalho com menos de 30 trabalhadores, as refeições podem ser efetuadas nos locais de trabalho, desde que atendidos os seguintes requisitos:</p> <p>a) condições adequadas de higiene e asseio corporal;</p> <p>b) paralisação das atividades nos períodos destinados às refeições;</p> <p>c) ambiente de trabalho isento de agentes nocivos químicos, físicos e biológicos;</p> <p>d) previsão em acordo ou convenção coletiva de trabalho;</p> <p>e) possuir mesas e cadeiras em nº suficientes;</p> <p>f) cobertura para proteção contra o sol e intempéries.</p> <p>24.3.9.1 Ficam dispensados das exigências deste item:</p> <p>a) estabelecimentos comerciais bancários e afins que interromperem suas atividades por duas horas, no período destinado às refeições;</p> <p>b) estabelecimentos industriais localizados em cidades do interior, quando a empresa mantiver vila operária ou residirem seus operários nas proximidades, permitindo refeições nas próprias residências.</p> <p>24.3.10 Nos estabelecimentos dotados de cozinhas, o empregador deve adotar todas as medidas para garantir a higiene e a qualidade da alimentação produzida, de acordo com as normas da vigilância sanitária.</p>	<p>INCLUSÃO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Os empregadores devem oferecer aos seus trabalhadores condições de conforto e higiene que garantam que as refeições sejam tomadas de forma adequada por ocasião dos intervalos concedidos durante a jornada de trabalho (em substituição ao item 24.6.1); • Do item equipamento seguro para aquecimento das refeições em substituição “estufa, fogão ou similar para aquecer as refeições”; • Do item 24.3.9 Nos estabelecimentos e frentes de trabalho com menos de 30 trabalhadores, as refeições podem ser efetuadas nos locais de trabalho, desde que atendidos os seguintes requisitos: <ul style="list-style-type: none"> a) condições adequadas de higiene e asseio corporal; b) paralisação das atividades nos períodos destinados às refeições; c) ambiente de trabalho isento de agentes nocivos químicos, físicos e biológicos; d) previsão em acordo ou convenção coletiva de trabalho; e) possuir mesas e cadeiras em nº suficientes; f) cobertura para proteção contra o sol e intempéries (em substituição ao item 24.3.15.2). havendo um maior detalhamento que o item substituído; • Do termo “norma” em substituição a “NR” no item 24.3.15.3 (Ficam dispensados das exigências deste item e não da NR); • Nos estabelecimentos dotados de cozinhas, o empregador deve adotar
--	---	--

	<p>24.3.11 Em casos excepcionais, considerando-se condições especiais de duração, natureza do trabalho, exigüidade de área, peculiaridades locais e tipo de participação no PAT, poderá, desde que previsto em acordo ou convenção coletiva, o estabelecimento ser dispensado do cumprimento das exigências dos subitens 24.3.2 e 24.3.9.</p>	<p>todas as medidas para garantir a higiene e a qualidade da alimentação produzida, de acordo com as normas da vigilância sanitária;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inclusão de “Desde que previsto em acordo ou convenção” no item “Em casos excepcionais, considerando-se condições especiais de duração, natureza do trabalho, exigüidade de área, peculiaridades locais e tipo de participação no PAT, poderá, coletiva, o estabelecimento ser dispensado do cumprimento das exigências dos subitens 24.3.2 e 24.3.9”.
<p>24.5 Água potável</p> <ul style="list-style-type: none"> • Abordado nas Disposições gerais 	<p>24.5 Água potável</p> <p>24.5.1 Em todos os locais de trabalho deve ser fornecida aos trabalhadores água potável e fresca, em condições higiênicas.</p> <p>24.5.2 O fornecimento de água deve ser feito por meio de bebedouros de jato inclinado, na proporção de um para cada grupo de 50 trabalhadores ou fração, ou outro sistema que ofereça as mesmas condições, vedada a utilização de copos coletivos.</p> <p>24.5.2.1 Na impossibilidade de instalação de bebedouro dentro dos limites referidos no subitem anterior, as empresas devem garantir, nos postos de trabalho, suprimento de água potável, filtrada e fresca fornecida em recipientes portáteis, hermeticamente fechados e confeccionados em material apropriado, sendo proibido o uso de copos coletivos.</p> <p>24.5.2.2 Em regiões do país ou estações do ano de</p>	<p>24.5 Água potável</p> <p>RETIRADA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • As empresas devem garantir, nos locais de trabalho, suprimento de água potável e fresca em quantidade superior a 1/4 (um quarto) de litro (250ml) por hora/homem trabalho; • Nas operações em que se empregam dispositivos que sejam levados à boca, somente serão permitidos os de uso estritamente individual, substituindo, sempre que for possível, por outros de processos mecânicos. <p>PERMANÊNCIA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Água potável, em condições higiênicas, fornecida por meio de copos individuais, ou bebedouros de jato inclinado e guarda-protetora, proibindo-se sua instalação em pias e lavatórios, e

	<p>clima quente deve ser garantido o fornecimento de água refrigerada.</p> <p>24.5.3 Os locais de armazenamento de água, poços e as fontes de água potável devem ser protegidos contra a contaminação.</p> <p>24.5.3.1 Os locais de armazenamento de água devem ser submetidos a processo de higienização periódica de forma a proporcionar a manutenção das condições de potabilidade da água.</p> <p>24.5.4 A água não-potável para uso no local de trabalho deve ser armazenada em local separado da potável, com aviso de advertência da sua não-potabilidade em todos os locais de sua utilização.</p>	<p>o uso de copos coletivos;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Em todos os locais de trabalho deverá ser fornecida aos trabalhadores água potável, em condições higiênicas, sendo proibido o uso de recipientes coletivos. Onde houver rede de abastecimento de água, deverão existir bebedouros de jato inclinado e guarda protetora, proibida sua instalação em pias ou lavatórios, e na proporção de 1 (um) bebedouro para cada 50 (cinquenta) empregados; • Quando não for possível obter água potável corrente, essa deverá ser fornecida em recipientes portáteis hermeticamente fechados de material adequado e construídos de maneira a permitir fácil limpeza. <p>INCLUSÃO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Os locais de armazenamento de água, poços e as fontes de água potável devem ser protegidos contra a contaminação para completar o item Os poços e as fontes de água potável serão protegidos contra a contaminação; • Em regiões do país ou estações do ano de clima quente deve ser garantido o fornecimento de água refrigerada; • Os locais de armazenamento de água devem ser submetidos a processo de higienização periódica de forma a proporcionar a manutenção das condições de potabilidade da água.
--	---	--

<p>24.7 Disposições gerais.</p> <p>24.7.1 Em todos os locais de trabalho deverá ser fornecida aos trabalhadores água potável, em condições higiênicas, sendo proibido o uso de recipientes coletivos. Onde houver rede de abastecimento de água, deverão existir bebedouros de jato inclinado e guarda protetora, proibida sua instalação em pias ou lavatórios, e na proporção de 1 (um) bebedouro para cada 50 (cinquenta) empregados.</p> <p>24.7.1.1 As empresas devem garantir, nos locais de trabalho, suprimento de água potável e fresca em quantidade superior a 1/4 (um quarto) de litro (250ml) por hora/homem trabalho.</p> <p>24.7.1.2 Quando não for possível obter água potável corrente, essa deverá ser fornecida em recipientes portáteis hermeticamente fechados de material adequado e construídos de maneira a permitir fácil limpeza.</p> <p>24.7.2 A água não-potável para uso no local de trabalho ficará separada e deve ser afixado aviso de advertência da sua não potabilidade.</p> <p>24.7.3 Os poços e as fontes de água potável serão protegidos contra a contaminação.</p> <p>24.7.4 Nas operações em que se empregam dispositivos que sejam levados à boca, somente serão permitidos os de uso estritamente individual, substituindo, sempre que for possível, por outros de processos mecânicos.</p> <p>24.7.5 Os locais de trabalho serão mantidos em estado de higiene compatível com o gênero de atividade. O serviço de limpeza será realizado, sempre que possível, fora do horário de trabalho e por processo que reduza ao mínimo o levantamento de poeiras.</p> <p>24.7.6 Deverão os responsáveis pelos estabelecimentos industriais dar aos resíduos destino e tratamento que os tornem inócuos aos empregados e à coletividade.</p>	<p>24.6 Disposições Gerais</p> <p>24.6.1 As instalações sanitárias, vestiários, locais para refeições, cozinhas e alojamentos devem:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) ter cobertura adequada; b) ser mantidas em perfeito estado de conservação e higiene; c) ser construídas com paredes de material resistente e revestidas com material lavável; d) dispor de piso lavável ou facilmente higienizável e de acabamento antiderrapante; e) dispor de iluminação e ventilação adequadas; f) ser construídas com instalações elétricas adequadamente protegidas. <p>24.6.2 Os locais de trabalho devem ser mantidos em estado de higiene compatível com a atividade, devendo o serviço de limpeza ser realizado, sempre que possível, fora do horário de trabalho e por processo que reduza ao mínimo o levantamento de poeiras.</p> <p>24.6.3 A empresa que contratar terceiro para a prestação de serviços em seus estabelecimentos deve estender aos trabalhadores da contratada as mesmas condições de higiene e conforto oferecidas aos seus próprios empregados.</p>	<p>24.6 Disposições Gerais</p> <p>RETIRADA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Retirada dos itens de água potável (total de 5 itens). <p>PERMANÊNCIA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Os locais de trabalho devem ser mantidos em estado de higiene compatível com a atividade, devendo o serviço de limpeza ser realizado, sempre que possível, fora do horário de trabalho e por processo que reduza ao mínimo o levantamento de poeiras. <p>INCLUSÃO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Do item que trata de características Gerais das instalações sanitárias, dos vestiários, do local de refeição, da cozinha e do alojamento, considerando a higiene, a cobertura, as paredes, a iluminação e instalações elétricas. • A empresa que contratar terceiro para a prestação de serviços em seus estabelecimentos deve estender aos trabalhadores da contratada as mesmas condições de higiene e conforto oferecidas aos seus próprios empregados.
--	---	---

