

NR 24 - INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E DE CONFORTO NOS LOCAIS DE TRABALHO

24.1 Instalações Sanitárias

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.

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.

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.

24.1.2.2 Nos Shopping Centers ou Centros Comerciais já em funcionamento quando da publicação desta norma o dimensionamento do n.º 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.

Colocar na portaria prazo de 1 ano para entrada em vigor do item 24.1.2.1

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.

24.1.3.1 O disposto no item 24.1.3 deve ser aplicado próximo aos locais de atividades.

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.

24.1.5 As instalações sanitárias devem:

- a) ser separadas por gênero quando houver homens e mulheres no local de trabalho;
- b) ser construídas com portas de modo a manter o resguardo conveniente;
- 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;
- d) estar localizadas de maneira a não se comunicar diretamente com os locais destinados às refeições;
- 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.

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.

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.

24.1.6 Os compartimentos dos gabinetes sanitários devem ser:

- a) individuais;
- b) dotados de portas independentes com sistema de fechamento que impeça o devassamento;
- 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.

24.1.6.1 O empregador deve disponibilizar papel higiênico.

24.1.7 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.

24.1.7.1 Devem ser disponibilizados chuveiros com água quente, exceto quando houver disposição contrária em Acordo ou Convenção Coletiva de trabalho.

24.1.8 Pode ser reduzida ou dispensada a exigência de chuveiros:

- a) nos bancos, escritórios e similares;
- b) nos estabelecimentos destinados ao comércio, desde que previsto em Acordo ou Convenção coletiva de trabalho.

24.2 Vestiários

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.

24.2.2 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.

24.2.3 Devem ser disponibilizados armários individuais nos vestiários para todos os trabalhadores.

24.2.3.1 Os armários devem ter dimensões suficientes para a guarda das roupas e objetos de uso pessoal dos trabalhadores.

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.

24.2.4 Os vestiários não devem ser utilizados para qualquer fim diferente daquele para o qual se destinam.

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.

24.3 Higiene e Conforto por Ocasião das Refeições

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.

24.3.2 Os estabelecimentos em que laborem mais de 300 trabalhadores devem ser dotados de refeitório, não sendo permitidas refeições em outro local.

24.3.3 Os refeitórios devem **dispor de:**

- a) área compatível com o número de trabalhadores atendidos;
- b) mesas com tampos lisos e bancos ou cadeiras, em número **compatível com o número de trabalhadores atendidos.**

24.3.4 Devem ser disponibilizados lavatórios nas proximidades dos refeitórios ou no seu interior.

24.3.5 Deve ser disponibilizada água potável nos refeitórios, por meio de copos individuais ou bebedouro de jato inclinado.

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:

- a) mesas e assentos em número correspondente ao de usuários;
- b) lavatórios instalados nas proximidades ou no próprio local;
- c) fornecimento de água potável, **conforme item 24.3.5;**
- d) **equipamento seguro,** para aquecimento das refeições;
- e) **em local adequado,** fora da área de trabalho.

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.

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.

24.3.7.2 Os recipientes ou marmitas utilizados pelos trabalhadores devem:

- a) ser fornecidos pelas empresas;
- b) atender as exigências de conservação;
- c) ser adequado aos equipamentos de aquecimento disponíveis. (semelhante ao previsto no item 24.6.3.2 atual)

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.

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:

- 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.

24.3.9.1 Ficam dispensados das exigências deste item:

- a) estabelecimentos comerciais bancários e afins que interromperem suas atividades por duas horas, no período destinado às refeições;
- 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.

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.

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.

24.4 Alojamentos

24.4.1 Os alojamentos devem:

- a) possuir área compatível com o número de trabalhadores usuários;
- b) ser dotados de camas e colchão em número suficiente, com área de circulação entre as camas de no mínimo um metro;
- 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;
- d) ter roupas de cama adequadas às condições climáticas locais;
- e) ser dotados de armários para uso dos trabalhadores alojados, em número suficiente;
- f) possuir ventilação adequada sendo vedada a ventilação feita somente de modo indireto;
- g) proporcionar conforto térmico aos seus usuários;

- h) oferecer boas condições de segurança;
- i) ser construídos de forma a preservar a privacidade dos usuários;
- j) ser separados por gênero;

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.

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.

24.4.4 O empregador deve garantir o cumprimento das seguintes regras de uso dos alojamentos:

- a) retirada diária do lixo e deposição em local adequado;
- b) vedação da permanência de pessoas com doenças infectocontagiosas;
- c) proibição da instalação e uso de fogões, fogareiros e similares nos dormitórios;

24.4.5 Os alojamentos devem dispor de instalações sanitárias próprias, compatíveis com os requisitos do item 24.1 desta NR.

24.4.6 Deve ser efetuado o controle de vetores de doenças em conformidade com as normas da vigilância sanitária.

24.5 Água potável

24.5.1 Em todos os locais de trabalho deve ser fornecida aos trabalhadores água potável e fresca, em condições higiênicas.

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.

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.

24.5.2.2 Em regiões do país ou estações do ano de clima quente deve ser garantido o fornecimento de água refrigerada.

24.5.3 Os locais de armazenamento de água, poços e as fontes de água potável devem ser protegidos contra a contaminação.

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.

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.

24.6 Disposições Gerais

24.6.1 As instalações sanitárias, vestiários, locais para refeições, cozinhas e alojamentos devem:

- 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.

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.

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.