

Série Especial - Normas Regulamentadoras
NR 24 - Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho (Versão Resumida)

I - Para as áreas destinadas aos sanitários, *que devem ser separados por sexo*, é considerada satisfatória a metragem de 1,00m² para cada sanitário, por cada grupo de 20 operários em atividade.

II - Toda instalação sanitária deverá ser submetida a um processo permanente de higienização.

III - Os vasos sanitários devem ser sifonados e possuir caixa de descarga automática externa. Os chuveiros podem ser de metal ou plástico, comandados por registros de metal localizados a meia altura da parede. Os mictórios devem ser de porcelana vitrificada ou material equivalente, providos de descarga manual ou automática; mictórios do tipo calha, de uso coletivo, devem prover um mínimo de 0,60cm por segmento, o correspondente a 1 mictório do tipo cuba. Lavatórios deverão ser revestidos de material impermeável e lavável, possuindo torneiras de metal espaçadas de 0,60cm, com um mínimo de 1 torneira para cada 20 trabalhadores, salvo em atividades ou operações insalubres, ou em trabalhos com exposição a substâncias tóxicas, quando deve ser garantido 1 torneira para cada 10 trabalhadores, o que também vale para a quantidade de chuveiros.

IV - Lavatórios devem ser providos de material para limpeza, enxugo e secagem das mãos. É proibido o uso de toalhas coletivas.

V - Paredes de instalações sanitárias devem ser construídas em alvenaria de tijolo comum ou de concreto e revestidas com material impermeável e lavável, assim como os pisos, que devem, também, ter acabamento liso e inclinado para os ralos de escoamento providos de sifões hidráulicos. As coberturas devem ter estrutura de madeira ou metálica, e as telhas poderão ser de barro ou de fibrocimento. Janelas devem totalizar, no mínimo, uma área correspondente a 1/8 da área do piso.

VI - Instalações sanitárias devem ser providas de rede de iluminação que garanta um mínimo de 100w / 8,00 m² de área com pé direito de 3,00m.

VII - Instalações sanitárias devem dispor de água canalizada e esgotos ligados à rede geral ou fossa asséptica. Deve ser garantido um mínimo de 60 litros de água por trabalhador, armazenados em caixas d'água elevadas.

VIII - Gabinetes sanitários deverão ser instalados em compartimentos individuais ventilados para o exterior, dotados de portas independentes e paredes divisórias com altura mínima de 2,10m, bordos inferiores situados a não mais que 0,15cm acima do pavimento e mantidos em constante estado de asseio e higiene.

IX - Em todos os estabelecimentos cuja atividade exija troca de roupa, deve haver vestiário dotado de armários individuais e separados por sexo.

X - A área de um vestiário deve ser dimensionada em função de um mínimo de 1,50m² para cada trabalhador. Pisos, paredes, coberturas e janelas devem seguir as mesmas especificações expostas no item 5. O sistema de iluminação deve seguir as especificações expostas no item 6.

XI - Os armários devem ser individuais e possuir dimensão mínima de 0,80m de altura por 0,30m de largura e 0,40 de profundidade. É vedado o uso de armários ou vestiários para qualquer outro fim, mesmo que em caráter provisório.

XII - Estabelecimentos que empregam mais de 300 pessoas são obrigados a providenciar um refeitório com área de 1,00m² por usuário, abrigando, por vez, não mais que 1/3 do total de empregados por turno de trabalho e cuja área de circulação tenha uma largura mínima de 0,75m e circulação *entre bancos* e *banco/parede* com 0,55m de largura mínima.

XIII - O piso dos refeitórios deve ser impermeável, revestido de material lavável. As paredes devem ser revestidas com material liso, impermeável e lavável até a altura de 1,50m. A cobertura deve ter estrutura de madeira ou metálica, e as telhas poderão ser de barro ou de fibrocimento.

XIV - Refeitórios devem prover água potável fornecida por meio de copos individuais ou bebedouros de jato inclinado, dispor de lavatórios e pias próximas, além de mesas de tampo liso e material impermeável e bancos ou cadeiras permanentemente limpos.

XV - Estabelecimentos que empregam menos 300 trabalhadores, embora desobrigados de construção de refeitório, devem assegurar condições mínimas de conforto para refeições.

XVI - Cozinhas devem ser adjacentes aos refeitórios e com ligação para os mesmos feitas através de aberturas por onde são servidas as refeições. A área da cozinha deve ter, no mínimo, de 35% a 20% a área do refeitório, com pé-direito mínimo de 3,00m. Pisos e paredes com características idênticas às dos refeitórios. Aberturas e janelas devem ser protegidas por telas, com uma abertura mínima de 0,60m x 0,60m.

XVII - Funcionários da cozinha devem dispor de sanitário e vestuário próprios e lavatório dotado de água corrente.

Caso tenha interesse em acessar o texto integral desta NR visite a página do Ministério do Trabalho <<http://www.mtb.gov.br>>.

Fonte: "Normas de Segurança e Saúde no Trabalho", SSST/MTE.