

MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO
SECRETARIA DE INSPEÇÃO DO TRABALHO

PORTARIA N.º 320 DE 23 DE MAIO DE 2012

(D.O.U. de 24/05/2012 - Seção 1 - pág. 63)

Submete a Consulta Pública a proposta de alteração da Norma Regulamentadora n.º 24.

O SECRETÁRIO DE INSPEÇÃO DO TRABALHO - SUBSTITUTO, no uso das atribuições conferidas pelo art. 14, inciso II, do Anexo I do Decreto n.º 5.063, de 3 de maio de 2004, e em face do disposto no art. 200 da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto n.º 5.452, de 1º de maio de 1943 e no art. 4º da Portaria MTE n.º 1.127, de 02 de outubro de 2003, resolve:

Art. 1º Submeter à Consulta Pública a proposta de alteração da Norma Regulamentadora n.º 24 (Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho), disponível no sitio: <http://portal.mte.gov.br>.

Art. 2º Fixar o prazo de sessenta dias, após a publicação deste ato, para o recebimento de sugestões ao texto, que deverão ser encaminhadas para o e-mail: normatizacao.sit@mte.gov.br ou via correio para o endereço: MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO, Departamento de Segurança e Saúde no Trabalho, Coordenação-Geral de Normatização e Programas (Esplanada dos Ministérios - Bloco "F" - Anexo "B" - 1º Andar - Sala 107 - CEP 70059-900 - Brasília/DF). *(prazo expirado)*

Art. 3º Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

RENATO BIGNAMI

Secretário de Inspeção do Trabalho - Substituto

NR-24

CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE CONFORTO NOS LOCAIS DE TRABALHO

Sumário

- 24.1 Instalações Sanitárias
- 24.2 Vestiários
- 24.3 Higiene e Conforto por Ocasão das Refeições
- 24.4 Cozinhas
- 24.5 Alojamentos
- 24.6 Água Potável
- 24.7 Uniformes e Vestimentas de Trabalho
- 24.8 Disposições Gerais

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 (vinte) trabalhadores ou fração, considerando o efetivo do maior turno de trabalho.

24.1.1.1 As áreas destinadas aos vasos sanitários devem ser de, no mínimo, 1 metro quadrado.

24.1.1.2 No mictório do tipo calha, de uso coletivo, cada segmento de, no mínimo, 0,60m, corresponderá a um mictório do tipo cuba.

24.1.1.3 Nos lavatórios tipo calha, deve haver proporção mínima de uma torneira para cada grupo de 20 (vinte) trabalhadores.

24.1.1.3.1 As torneiras devem possuir espaçamento entre si de, no mínimo, 0,60m.

24.1.2 Nas atividades com exposição a substâncias tóxicas, irritantes, infectantes, alergizantes ou que provoquem sujidade, deve ser disponibilizado um lavatório para cada grupo de 10 (dez) trabalhadores.

24.1.2.1 O disposto no item 24.1.2 deve ser aplicado próximo aos locais das atividades.

24.1.3 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 (dez) trabalhadores.

24.1.4 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 à regulamentação local;
- d) estar localizadas de maneira a não se comunicar diretamente com os locais destinados às refeições e dormitórios;
- e) estar situadas em locais de fácil e seguro acesso, próximas aos locais de trabalho

24.1.4.1 O lavatório deve ser provido de material para a limpeza e secagem das mãos, proibindo-se o uso de toalhas coletivas.

24.1.4.2 Quando as instalações sanitárias estiverem situadas fora do corpo do estabelecimento, a comunicação com os locais de trabalho deve ser por meio de passagens cobertas.

24.1.5 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 paredes divisórias com altura mínima de 2,10m e com bordo inferior situado a, no máximo, 0,15m acima do pavimento.
- d) dotados de recipiente com tampa para descarte de papéis servidos, quando não ligados diretamente à rede de esgoto;
- e) ventilados para o exterior.

24.1.6 Não serão permitidos aparelhos sanitários que apresentem defeitos que possam acarretar infiltrações ou acidentes.

24.1.7 O empregador deve disponibilizar papel higiênico.

24.1.8 Os compartimentos destinados aos chuveiros devem:

- a) ser dotados de portas de acesso que impeçam o devassamento, ou construídos de modo a manter a privacidade necessária;
- b) possuir ralos com sistema de escoamento que impeça a comunicação das águas servidas entre os compartimentos;
- c) dispor de suporte para sabonete e cabide para toalha.
- d) ter área mínima de 0,80 m²;

24.1.8.1 Os chuveiros devem estar localizados a, no mínimo, 2 metros acima do piso.

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

24.1.9 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.

24.1.10 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.

24.2 Vestiários

24.2.1 Todos os estabelecimentos industriais e aqueles em que a atividade exija troca de roupas ou que seja imposto o uso de uniforme ou vestimentas devem ser dotados de vestiários.

24.2.1.1 Os estabelecimentos indicados no item 24.2.1 que possuem até 10 trabalhadores, devem ser dotados de vestiários ou banheiros com local destinado a troca de roupa.

24.2.1.1.1 Quando forem utilizados banheiros para troca de roupa, estes devem ter armários individuais e bancos para atender aos usuários.

24.2.2 Os vestiários devem:

- a) ser separados por gênero;
- b) dispor de área mínima de 1,50 m² por trabalhador, considerando o efetivo por turno de trabalho;
- 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 de um só compartimento terão as dimensões mínimas de 0,80m (oitenta centímetros) de altura por 0,30m (trinta centímetros) de largura e 0,40m (quarenta centímetros) de profundidade.

24.2.3.2 Nas atividades e operações insalubres, bem como nas atividades incompatíveis com o asseio corporal, 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 e dos objetos de uso pessoal do trabalhador das vestimentas ou uniformes de trabalho, ou dois armários por trabalhador.

24.2.3.3 Os armários de compartimentos duplos terão as seguintes dimensões mínimas:

- 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 as vestimentas ou uniformes de trabalho; ou
- 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.

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

24.2.5 Nas atividades comerciais, bancárias, securitárias, de escritório e afins, onde não haja troca de roupa, não será exigido vestiário, sendo obrigatória a disponibilização de armários, escaninhos fechados ou gavetas para a guarda dos pertences.

24.3 Higiene e Conforto por Ocasão 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 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.

24.3.2.1 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.

24.3.3 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) disponibilização de local adequado, fora da área de trabalho;
- b) mesas e assentos em número correspondente ao de usuários;
- c) lavatórios instalados nas proximidades ou no próprio local;
- d) fornecimento de água potável, conforme item 24.3.8;
- e) equipamento seguro para aquecimento das refeições;

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

24.3.5 O refeitório a que se refere o item 24.3.4 obedecerá aos seguintes requisitos:

- 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;
- 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.

24.3.6 Os refeitórios devem dispor de mesas com tampos lisos e bancos ou cadeiras, em número compatível com o número de trabalhadores atendidos, mantidos permanentemente limpos.

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

24.3.8 Deve ser disponibilizada água potável nos refeitórios por meio de copos individuais ou bebedouro de jato inclinado, sendo proibido o uso de copos coletivos.

24.3.9 O refeitório deverá ser instalado em local apropriado, não se comunicando diretamente com os locais de trabalho, gabinetes sanitários e locais insalubres ou perigosos.

24.3.10 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.

24.3.11 Aos trabalhadores em frentes de trabalho devem ser oferecidos dispositivos térmicos que atendam ao disposto neste item, em número suficiente para todos os usuários.

24.3.11.1 Os recipientes ou marmitas utilizados pelos trabalhadores devem:

- a) ser fornecidos pelas empresas;
- b) atender as exigências de conservação;
- c) ser adequados aos equipamentos de aquecimento disponíveis.

24.3.12 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.

24.3.13 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 24.3.4.

24.4 Cozinha

24.4.1 As cozinhas devem:

- a) ficar adjacentes aos refeitórios e com ligação para os mesmos, através de aberturas por onde serão servidas as refeições
- b) possuir portas com, no mínimo, 0,80 metro por 2,10 metros.

- c) ser dotadas de lavatório com água corrente para uso dos funcionários do serviço de alimentação;
- d) dispor de sabão e toalhas.
- e) possuir tratamento de lixo, de acordo com as normas locais do Serviço de Saúde Pública.
- f) dispor de recipiente, com tampa, para coleta de lixo;
- g) possuir equipamento de refrigeração para preservação dos alimentos;
- h) dispor de aberturas protegidas com telas;
- i) possuir suficiente aeração, podendo ser melhorada a ventilação através de exaustores ou coifas.

24.4.2 É indispensável que os trabalhadores da cozinha encarregados de manipular gêneros, refeições e utensílios, disponham de sanitário e vestiário próprios, cujo uso seja vedado às demais pessoas e que não se comunique com a cozinha

24.4.3 Os trabalhadores que laboram na cozinha devem utilizar aventais e gorros.

24.5 Alojamentos

24.5.1 Os alojamentos devem:

- a) ser dotados de camas e colchão em número suficiente;
- b) ter roupas de cama adequadas às condições climáticas locais;
- c) ser dotados de armários individuais para uso dos trabalhadores alojados, em número suficiente;
- d) possuir ventilação natural e adequada, podendo esta ser utilizada conjuntamente com a ventilação indireta;
- e) proporcionar conforto térmico aos seus usuários;
- f) oferecer boas condições de segurança;
- g) ser construídos de forma a preservar a privacidade dos usuários;
- h) ser separados por gênero;
- i) l) possuir capacidade máxima de 100 (cem) trabalhadores por dormitório;
- j) m) possuir área de circulação interna, nos dormitórios, com a largura mínima de 1,00 metro.

24.5.2 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 Quadro I.

Quadro I

Nº de Operários	Tipos de cama e área respectiva (m ²)	Área de circulação lateral à cama (m ²)	Área de armário lateral à cama (m ²)	Área total (m ²)
1	simples 1,9 x 0,7 = 1,33	1,45 x 0,6 = 0,87	0,6 x 0,45 = 0,27	2,47
2	dupla 1,9 x 0,7 = 1,33	1,45 x 0,6 = 0,87	0,6 x 0,45 = 0,27	2,47

24.5.3 As camas podem ser dispostas como beliches, limitados a duas camas na mesma vertical, e espaço livre, mínimo, de 0,90 m, contado no nível superior do colchão da cama de baixo ao nível inferior do estrado da cama superior.

24.5.3.1 As camas superiores devem ter proteção lateral, escada e altura livre, mínima, de 0,90 m do teto do alojamento;

24.5.3.2 As camas devem dispor de lençol, fronha e travesseiro em condições adequadas de higiene, bem como cobertor, quando as condições climáticas assim o exigirem.

24.5.3.3 As camas devem ter altura mínima de 0,40 m, contado da face superior do colchão ao piso.

24.5.4 Os armários dos alojamentos deverão ser individuais ter as seguintes dimensões mínimas: 0,60m de largura x 0,45m de profundidade x 0,90m de altura.

24.5.5 Deve ser disponibilizada água potável nos alojamentos, por meio de copos individuais, bebedouro de jato inclinado ou equipamento similar que garanta as mesmas condições.

24.5.6 Os alojamentos devem dispor de instalações sanitárias próprias, compatíveis com os requisitos do item 24.1 desta NR, devendo ser parte integrante do alojamento ou estar localizadas a uma distância máxima de cinquenta metros do mesmo.

24.5.6.1 Quando as instalações sanitárias não forem parte integrante do alojamento, o acesso deve ser por meio de passagem coberta.

24.5.6.2 É proibida a disponibilização de instalação sanitária junto ao dormitório, exceto quando este alojar até seis trabalhadores.

24.5.6.3 A ligação do alojamento com o sanitário será feita através de portas, com mínimo de 0,80 m x 2,10 m.

24.5.7 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 que possam ser transmitidas;
- c) proibição da instalação e uso de fogões, fogareiros e similares nos dormitórios;

24.5.8 Escadas e corredores coletivos devem ter largura mínima de 1,20m.

24.5.9 As portas dos alojamentos devem ter abertura para fora e dimensões de, no mínimo, 0,80 m x 2,10 m.

24.6 Água potável

24.6.1 Em todos os locais de trabalho deve ser fornecida aos trabalhadores água potável e fresca, em condições higiênicas e em quantidade suficiente para atender às necessidades individuais.

24.6.2 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.

24.6.2.1 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.

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

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

24.6.3.1 Os locais de armazenamento de água devem ser submetidos a processo de higienização de forma a proporcionar a manutenção das condições de potabilidade da água.

24.6.4 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.

24.7 Uniformes e Vestimentas de Trabalho

24.7.1 Uniforme de trabalho

24.7.1.1 Uniforme de Trabalho é toda peça ou conjunto de peças do vestuário destinado a padronização visual cujo uso é exigido pelo empregador, não considerado EPI nem vestimenta de trabalho.

24.7.1.2 O empregador deve fornecer os uniformes de trabalho, quando seu uso for exigido.

24.7.1.3 Cabe ao empregador quanto aos uniformes de trabalho:

- a) exigir de seus fornecedores que as peças sejam confeccionadas com material adequado, visando o conforto necessário à atividade desenvolvida pelo trabalhador;
- b) substituir as peças, sempre que danificadas;
- c) garantir que o uniforme ou adorno, eventualmente a ele acrescido, com fins promocionais não cause constrangimento ao trabalhador.

24.7.2 Vestimenta de trabalho

24.7.2.1 Vestimenta de trabalho é toda peça ou conjunto de peças do vestuário, diferente das roupas pessoais e comuns dos trabalhadores, destinadas a atender as exigências de determinadas atividades ou condições de trabalho, não considerada como EPI nem uniforme, atendendo ao disposto nesta norma.

24.7.2.2 A vestimenta de trabalho deve ser fornecida pelo empregador quando:

- a) previsto a necessidade no PPRA;
- b) determinado em Norma Regulamentadora;
- c) previsto em Acordo ou Convenção Coletiva de Trabalho.

24.7.2.3 Cabe ao empregador quanto às vestimentas de trabalho:

- a) exigir de seus fornecedores que as peças sejam confeccionadas com material adequado, visando o conforto e a segurança necessária à atividade desenvolvida pelo trabalhador;
- b) substituir as peças, sempre que danificadas;
- c) responsabilizar-se pela higienização, quando previsto em Norma Regulamentadora ou em Acordo ou Convenção Coletiva de Trabalho.

24.7.2.4 As vestimentas de trabalho devem ser deixadas nos locais de trabalho quando o empregador for responsável pela sua higienização, salvo se as atividades exercidas forem realizadas fora do estabelecimento.

24.7.3 As peças de uniforme ou vestimentas de trabalho, quando usadas na cabeça ou face, não devem restringir o campo de visão do trabalhador.

24.8 Disposições Gerais

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

- a) ter cobertura adequada e resistente, que proteja contra intempéries;
- b) ser mantidas em perfeito estado de conservação e higiene;
- c) ser construídas com paredes de alvenaria, madeira ou material equivalente;
- d) dispor de piso lavável ou higienizável e antiderrapante;
- e) dispor de piso cimentado, de madeira ou de material equivalente;
- f) dispor de iluminação e ventilação adequadas;
- g) ser dotadas de instalações elétricas adequadamente protegidas;
- h) possuir pé direito de, no mínimo 2,40m, devendo ser compatível com o código de obras municipal

24.8.1.1. As instalações sanitárias e cozinhas devem dispor de paredes com revestimento de material lavável e impermeável.

24.8.2 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.

24.8.3 A empresa que contratar terceiro para a prestação de serviços em seus estabelecimentos deve exigir que a contratada garanta as mesmas condições de higiene e conforto oferecidas aos seus próprios empregados.