



DIRETRIZ DE SEGURANÇA TRABALHO PADRÃO DE ALOJAMENTO

GERÊNCIA CORPORATIVA DE SEGURANÇA DO TRABALHO

DISPOSIÇÕES GERAIS

Deve ter ventilação e iluminação natural e /ou artificial e ter cobertura que proteja contra intempéries.

Local para aquecimento e conservação das refeições e material para lavagem de utensílios usados na refeição.

É permitida a divisão dos trabalhadores do turno, em grupos para a tomada de refeições.

Possuir lavatórios instalados nas proximidades do alojamento.

Na ausência de código de obra local, deve ser garantido pé direito mínimo de 2,50 (m).



Instalação de depósito com tampas para depositar restos de comida.

Ter piso e paredes revestidos de material impermeável e lavável.

Os refeitórios não podem estar situados em subsolos ou porões.

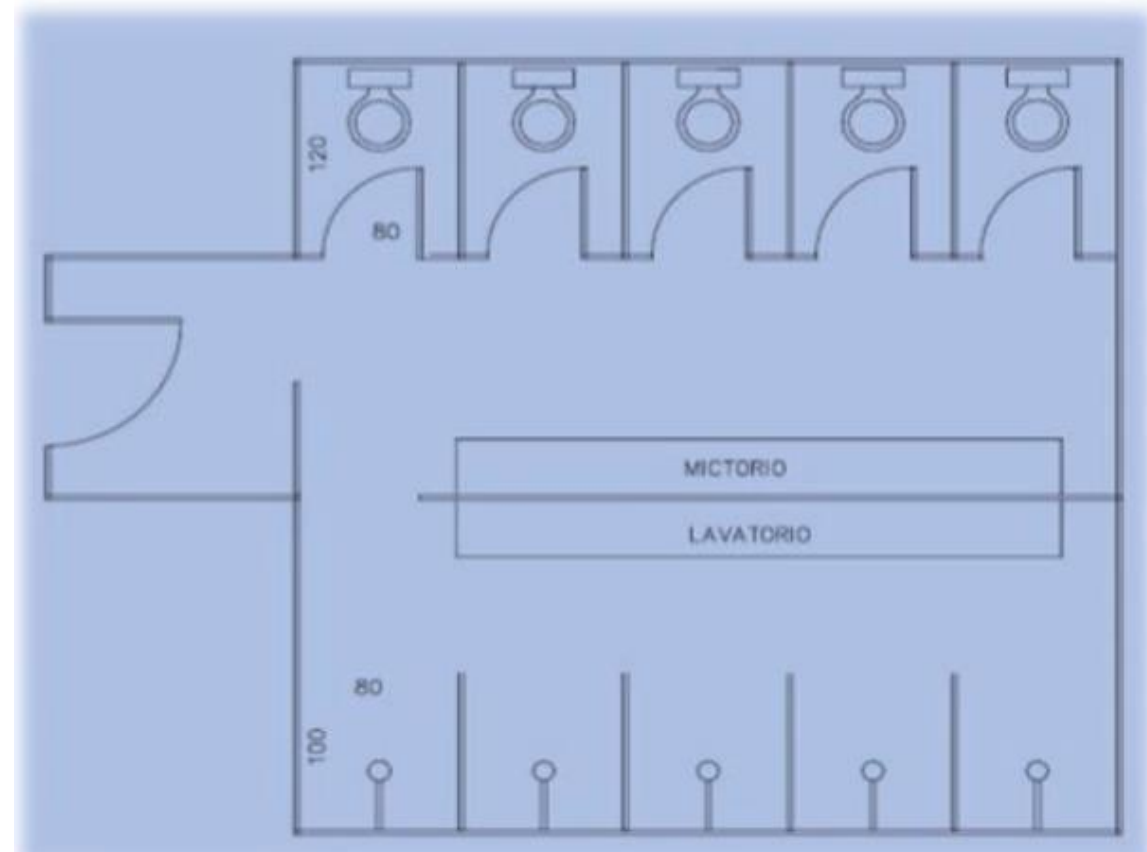
Fornecimento de água deve ser feito por meio de bebedouros na proporção de, no mínimo, 1 (um) para cada grupo de 25 (Vinte e cinco) trabalhadores ou fração.

Possuir assentos e mesas com superfícies ou coberturas laváveis ou descartáveis, em número correspondente aos usuários atendidos

Alojamento: É o conjunto de espaços ou edificações, composto de dormitório, instalações sanitárias, refeitório, áreas de vivência e local para lavagem e secagem de roupas, sob responsabilidade do empregador, para hospedagem temporária de trabalhadores.

INSTALAÇÃO SANITÁRIA

- I. Todo estabelecimento deve ser dotado de instalação sanitária constituída por: **bacia sanitária sifonada, dotada de assento com tampo, e por lavatório.**
- II. Deve ser atendida a proporção mínima de uma instalação sanitária para cada grupo de 20 (vinte) trabalhadores ou fração, separadas por sexo.
- III. As instalações sanitárias devem:
 - a) ser mantidas em condição de conservação, limpeza e higiene;
 - b) Ter piso e parede revestidos por material impermeável e lavável;
 - c) Peças sanitárias íntegras;
 - d) Possuir recipientes para descarte de papéis usados;
 - e) Ser ventiladas para o exterior ou com sistema de exaustão forçada;
 - f) Dispor de água canalizada e esgoto ligados à rede geral ou a outro sistema que não gere risco à saúde e que atenda à regulamentação local;
 - g) Comunicar-se com os locais de trabalho por meio de passagens com piso e cobertura, quando se situarem fora do corpo do estabelecimento.



COMPONENTES SANITÁRIOS

Bacias sanitárias:

- 1) Ser individuais;
- 2) Ter divisórias com altura que mantenham seu interior indevassável com vão inferior que facilite a limpeza e a ventilação;
- 3) Ser dotados de portas independentes, providas de fecho que impeçam o devassamento;
- 4) Possuir papel higiênico com suporte e recipiente para descarte de papéis higiênicos usados, quando não for permitido descarte na própria bacia sanitária, devendo o recipiente possuir tampa quando for destinado às mulheres;
- 5) Possuir dimensões de acordo com o código de obras local ou, na ausência desse, deve haver área de pelo menos 0,60m (sessenta centímetros) de diâmetro entre a borda frontal da bacia sanitária e a porta fechada.



Mictórios:

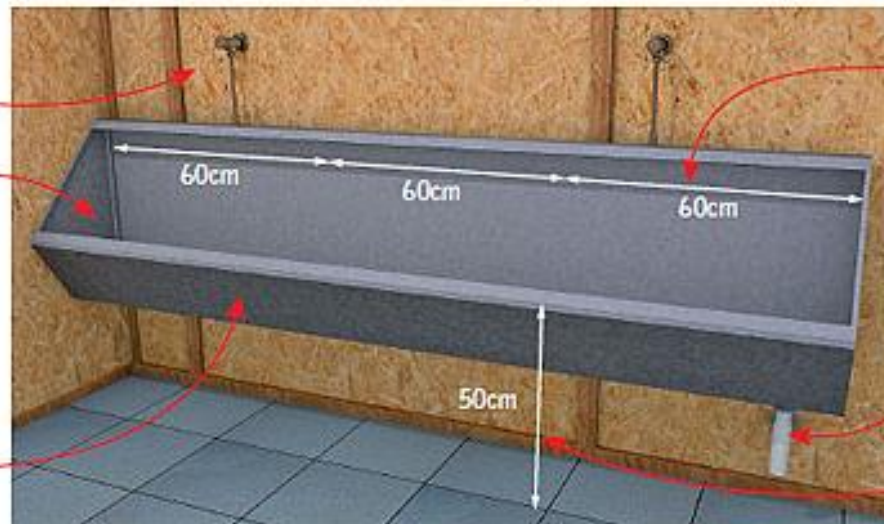
- I. Poderá ser disponibilizado mictório tipo individual ou calha coletiva, com anteparo.
- II. No mictório do tipo calha coletiva, cada segmento de, no mínimo, 0,60m (sessenta centímetros), corresponderá a uma unidade para fins de dimensionamento da calha.
- III. No mictório do tipo calha coletiva, quando inexistir anteparo, cada segmento de, no mínimo, 0,80m (oitenta centímetros), corresponderá a uma unidade para fins de dimensionamento da calha.
- IV. Os mictórios devem ser construídos com material impermeável e mantidos em condições de limpeza e higiene.

Mictório tipo calha coletiva

Revestimento interno
liso e impermeável

Revestimento interno
liso e impermeável

Revestimento interno
liso e impermeável



A cada 0,60 cm,
corresponde a
uma unidade

Ligados a rede de
esgoto

Altura máxima do piso
de 50 cm.

Mictório tipo individual



Lavatório:

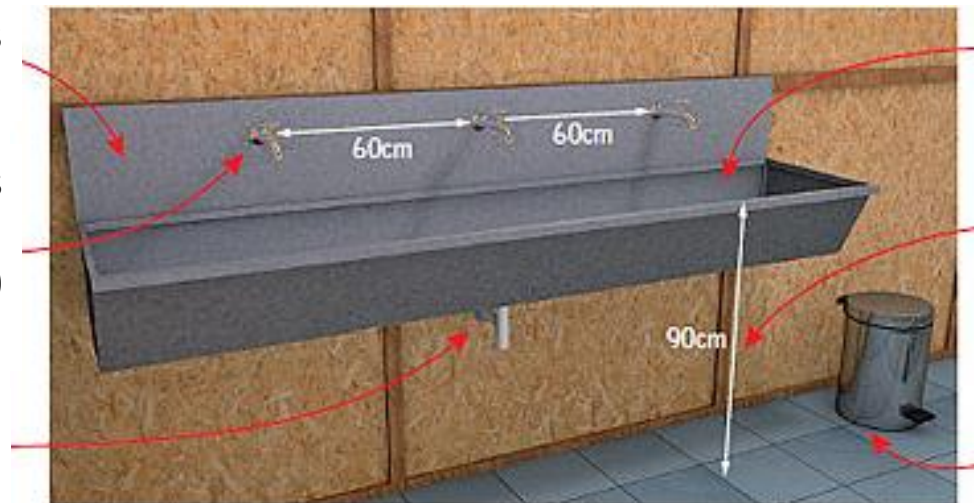
- I. O lavatório poderá ser tipo individual, calha ou de tampo coletivo com várias cubas, possuindo torneiras, sendo que cada segmento de 0,60m (sessenta centímetros) corresponde a uma unidade para fins de dimensionamento do lavatório.
- II. Dispor de um lavatório para cada grupo de 20 (vinte) trabalhadores ou fração.
- III. O lavatório deve ser provido de material ou dispositivo para a limpeza, enxugo ou secagem das mãos, proibindo-se o uso de toalhas coletivas.

Lavatório coletivo

Os lavatórios podem ser individuais ou coletivos (tipo calha).

As torneiras devem ser metálicas ou de plástico. Os coletivos devem ter espaçamento mínimo de 60 (cm).

Devem ser ligados diretamente a rede de esgoto ou fossa séptica



O revestimento interno deve ser de material liso, impermeável e lavável.

A altura entre o piso e o tampo do lavatório deve ser de 90 (cm).

Deve haver sempre uma lixeira próxima para a coleta de papéis usados.

COMPONENTES SANITÁRIOS

Chuveiro:

Será exigido, para cada grupo de trabalhadores ou fração, 1 (um) chuveiro para cada 20 Trabalhadores:

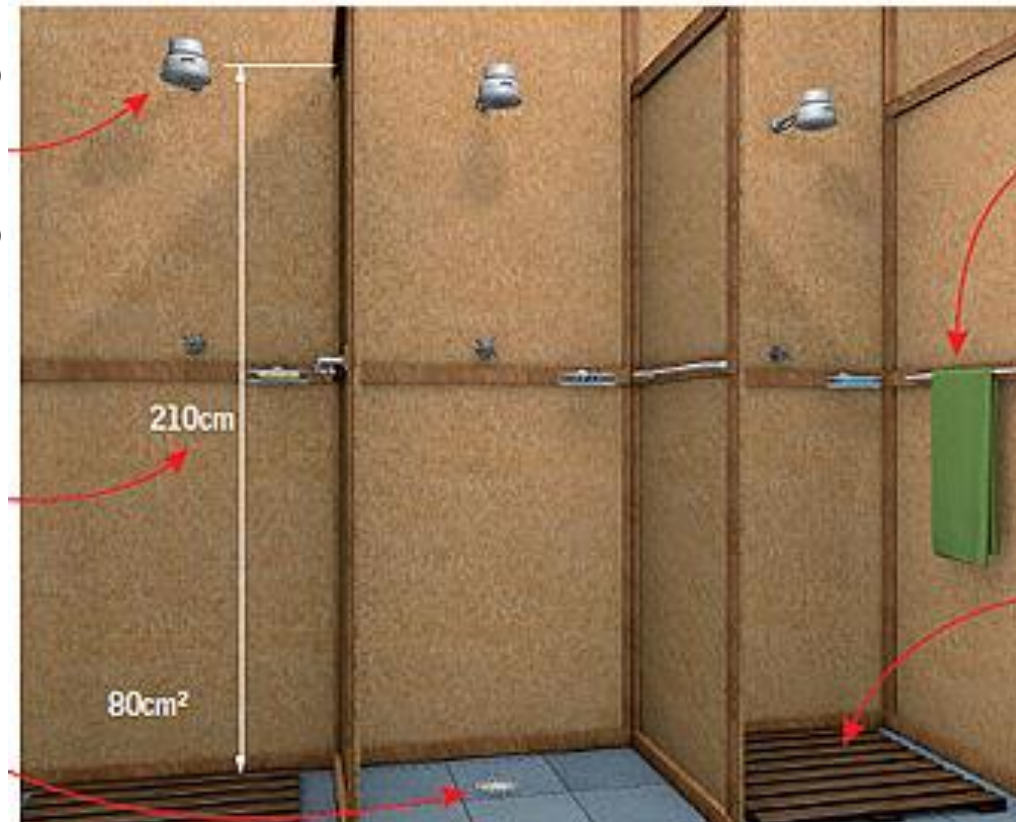
Os compartimentos destinados aos chuveiros devem:

Ser individuais e mantidos em condição de conservação, limpeza e higiene;

Ter portas de acesso que impeçam o devassamento;

Dispor de chuveiro de água quente e fria;

Possuir dimensões de acordo com o código de obras local ou, na ausência desse, no mínimo 0,80m (oitenta centímetros) por 0,80m (oitenta centímetros).



Dispor de suporte para sabonete e para toalha;

Ter piso e paredes revestidos de material impermeável e lavável;

VESTIÁRIO

Os vestiários devem:

- I. Assentos em material lavável e impermeável em número compatível com o de trabalhadores;
- II. Dispor de armários individuais simples e/ou duplos com sistema de trancamento.
- III. Ser ventilados para o exterior ou com sistema de exaustão forçada;
- IV. Ter piso e parede revestidos por material impermeável e lavável;
- V. Ser mantidos em condição de conservação, limpeza e higiene.



DORMITÓRIOS

Os dormitórios dos alojamentos devem:

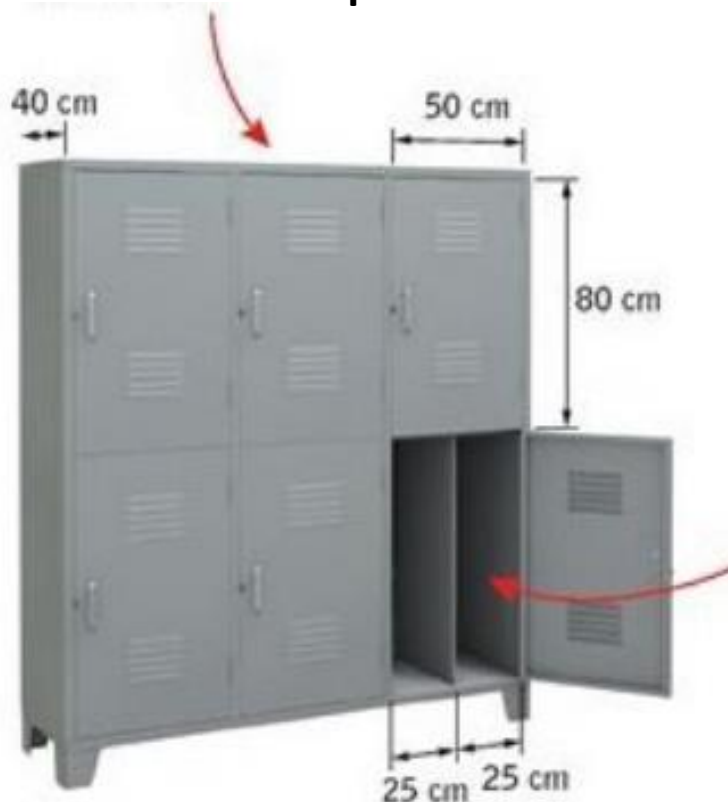
- I. Dispor de instalações sanitárias, respeitada a proporção de 01 (uma) instalação sanitária com chuveiro para cada 10 (dez) trabalhadores hospedados ou fração;
- II. Possuir camas correspondente ao número de trabalhadores alojados no quarto, vedado o uso de 3 (três) ou mais camas na mesma vertical;
- III. Ter, no mínimo, a relação de 3,00 m² por cama simples ou 4,50 m² por beliche, em ambos os casos incluídas a área de circulação e armário;
- IV. Possuir colchões, lençóis, fronhas, cobertores e travesseiros limpos e higienizados, adequados às condições climáticas;
- V. Ser mantidos em condições de conservação, higiene e limpeza;
- VI. Ser dotados de quartos;
- VII. Ser separados por sexo
- VIII. Possuir colchões certificados pelo INMETRO;
- IX. Ventilação natural ou artificial.,
- X. Possuir capacidade máxima para 8 (oito) trabalhadores;
- XI. possuir armários;
- XII. Possuir conforto acústico conforme NR17 (Até 65 dB - A).



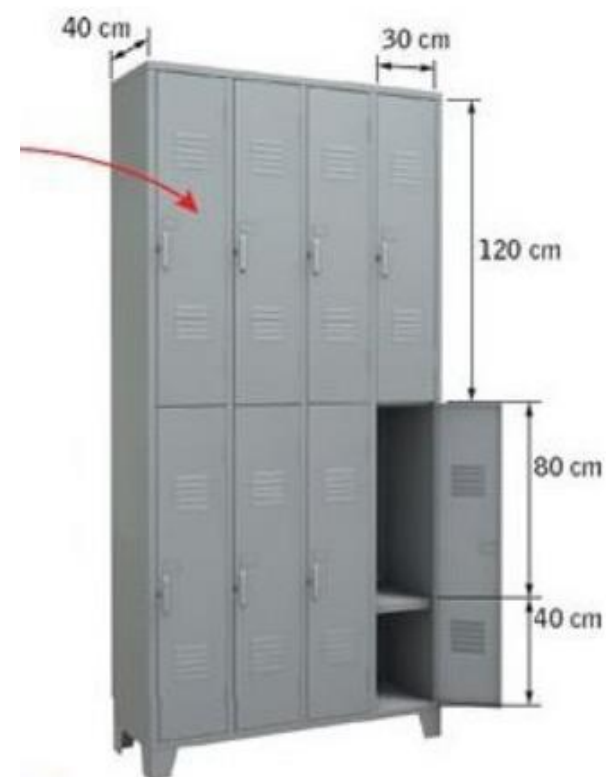
ARMÁRIOS

- I. Disponibilização de 1 (um) armário simples para guarda de roupas comuns de uso pessoal do trabalhador.
- II. Os armários simples devem ter tamanho suficiente para que o trabalhador guarde suas roupas e acessórios de uso pessoal, não sendo admitidas dimensões inferiores a:

Armário simples



Armário duplo



Nota: Nas empresas desobrigadas de manter vestiário, deve ser garantido o fornecimento de escaninho, gaveta com tranca ou similar que permita a guarda individual de pertences pessoais dos trabalhadores ou serviço de guarda-volume.

REFEITÓRIO

- I. Possuir assentos e mesas com superfícies ou coberturas laváveis ou descartáveis, em número correspondente aos usuários atendidos;
- II. Ventilados para o exterior ou com sistema de exaustão forçada, salvo em ambientes climatizados artificialmente;
- III. Possuir assentos e mesas, balcões ou similares suficientes para todos os usuários atendidos;
- IV. Possuir recipientes com tampa para descarte de restos alimentares e descartáveis.
- V. Ser arejados e apresentar boas condições de conservação, limpeza e higiene;
- VI. Possuir lavatórios instalados nas proximidades ou no próprio local,
- VII. Meios para conservação e aquecimento das refeições;
- VIII. Possuir condições de conservação, limpeza e higiene;
- IX. Dispor de meios para aquecimento das refeições;
- X. Ser destinados ou adaptados a este fim;
- XI. ter pisos e paredes revestidos de material lavável e impermeável;
- XII. Espaços para circulação;
- XIII. Local e material para lavagem de utensílios usados na refeição;
- XIV. Água potável disponível;



COZINHA

- I. Possuir lavatório para uso dos trabalhadores do serviço de alimentação, dispendo de material ou dispositivo para a limpeza, enxugo ou secagem das mãos, proibindo-se o uso de toalhas coletivas;
- II. Os recipientes de armazenagem de gás liquefeito de petróleo (GLP) devem ser instalados em área externa ventilada, observadas as normas técnicas brasileiras pertinentes.
- III. Ter condições para acondicionamento e disposição do lixo de acordo com as normas locais de controle de resíduos sólidos;
- IV. Dispor de sanitário próprio para uso exclusivo dos trabalhadores que manipulam gêneros alimentícios, separados por sexo.
- V. Dispor de aberturas para ventilação protegidas com telas ou ventilação exautora;
- VI. Quando as empresas possuírem cozinhas, estas devem:
 - Ficar anexas aos locais para refeições e com ligação para os mesmos;
 - Possuir pisos e paredes revestidos com material impermeável e lavável.

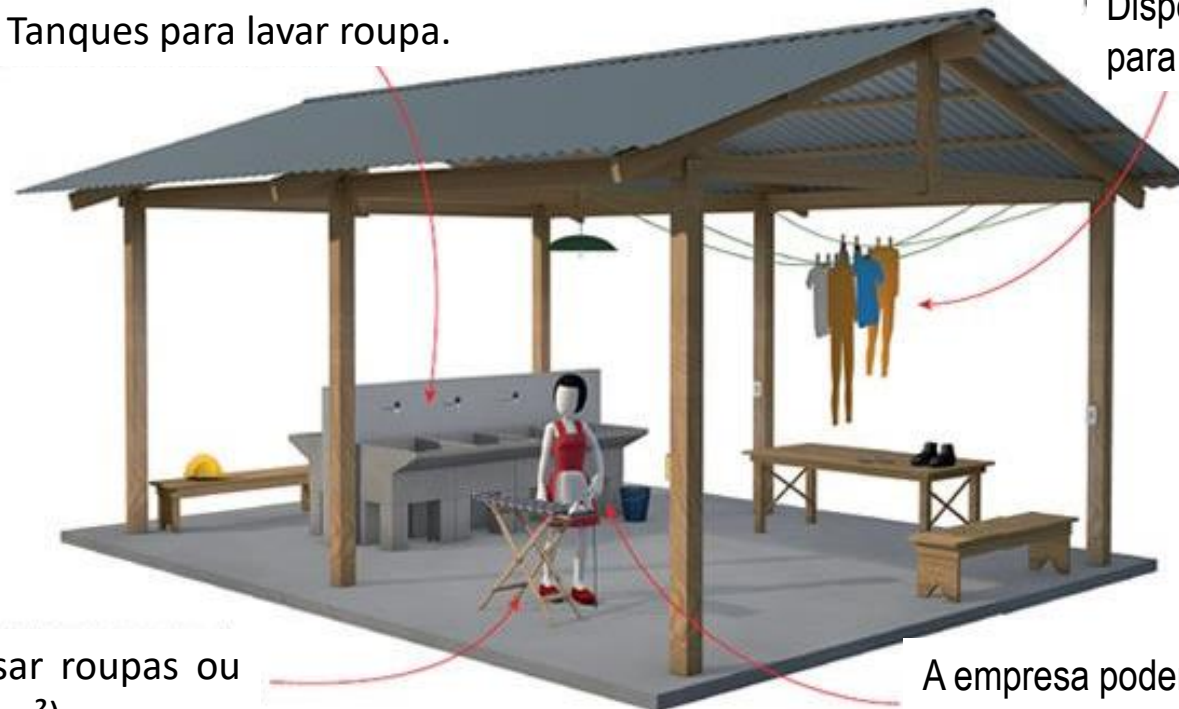


LAVANDERIA

- I. Tanques em números adequados (01 tanque e 01 torneira para cada 20 alojados, em local coberto).
- II. Local para secar roupas (coberto e ao ar livre).
- III. 01 mesa de passar com tomada, para cada 20 trabalhadores.
- IV. lavanderia, dotada de meios adequados para higienização e passagem das roupas;
- V. Os alojamentos devem dispor de locais e infraestrutura para lavagem e secagem de roupas pessoais dos alojados ou ser fornecido serviço de lavanderia.

Tanques para lavar roupa.

Dispor de tanques em números suficientes para atender a todos os alojados.



Possuir tábua de passar roupas ou mesa de no mínimo 1(m²).

A empresa poderá contratar serviços de terceiros para lavar roupas, mas sem ônus para o trabalhador.

ÁREA DE VIVÊNCIA

- I. As áreas de vivência devem ser projetadas de forma a oferecer, aos trabalhadores, condições mínimas de segurança, de conforto e de privacidade e devem ser mantidas em perfeito estado de conservação:



- I. As instalações elétricas devem ser protegidas para evitar choques elétricos.
- II. É proibida a existência de partes vivas expostas e acessíveis pelos trabalhadores não autorizados em instalações e equipamentos elétricos.
- III. As instalações elétricas devem ser dotadas de sinalização adequada de segurança, destinada à advertência e à identificação de circuitos elétricos, restrições e impedimentos de acesso.

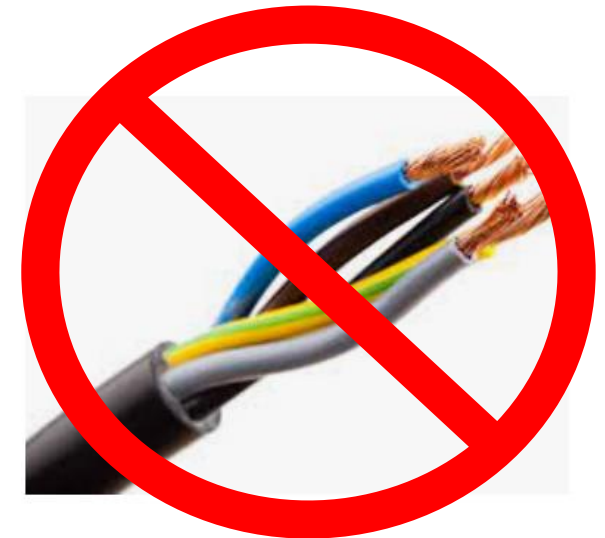
Os quadros de distribuição devem:

- I. Estar identificados e sinalizados quanto ao risco elétrico;
- II. Ter seus circuitos identificados.

Quadro elétrico



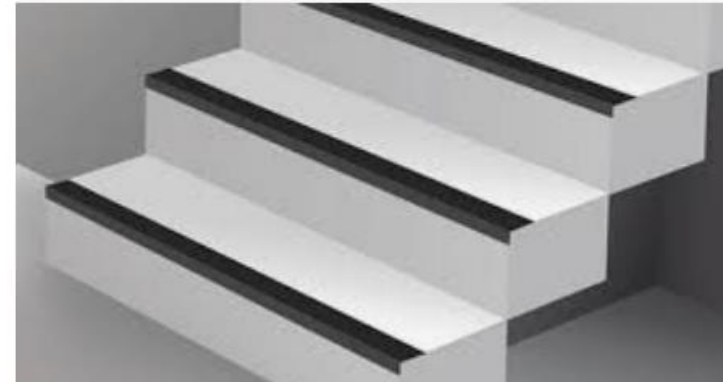
Partes vivas expostas



ÁREA DE CIRCULAÇÃO

Fita antiderrapante

I. Nos pisos, escadas, rampas, corredores e passagens dos locais de trabalho, onde houver perigo de escorregamento, serão empregados materiais ou processos antiderrapantes.



II. Os andares acima do solo devem dispor de proteção adequada contra quedas.

Guarda corpo



Redes de proteção



PRIMEIROS SOCORROS

- I. Devera ter caixa de primeiros socorros a disposição para qualquer eventual incidente. Dentro da caixa de primeiros socorros deve ter minimamente:
 - a) Instrumentos (tesoura, pinça, termômetro conta gotas).
 - b) Material para curativo (Algodão hidrófilo, gaze esterilizada, esparadrapo, ataduras de crepe, caixa de curativo adesivo).
 - c) Antisséptico (Solução de iodo, água oxigenada e álcool).



MÓDULOS MÓVEIS

- I. Em locais onde não há possibilidade de atendimento com estrutura fixa ou alojamentos similares, pode ser disponibilizado módulos móveis. Atendendo minimamente os seguintes padrões:
 - a) Oferecer minimamente aos trabalhadores, condições de segurança, de conforto e de privacidade e devem ser mantidas em perfeito estado de conservação, higiene e limpeza.
 - b) Possuir sistema de aterramento elétrico.
 - c) As instalações elétricas temporárias devem ser executadas e mantidas conforme projeto elétrico elaborado por profissional legalmente habilitado.

Barraca / Carpa



Container

