



Sindicato dos Técnico-Administrativos em Educação das Instituições Federais de Ensino Vinculadas ao Ministério da Educação e Cultura de Porto Alegre, Canoas, Osório, Tramandaí, Imbé, Rolante, Eldorado do Sul, Guaíba, Viamão e Alvorada

Of. nº 01/2018

Porto Alegre, de de 2018.

Prezado(os):

Conforme a Norma Regulamentadora NR de número 24, visa regularizar e garantir melhores condições de trabalho para os trabalhadores, de modo a aumentar a segurança e oferecer condições ideais para que as atividades sejam desempenhadas com o mínimo de riscos. Essa é uma norma essencial não apenas para garantir o conforto dos trabalhadores, mas também para oferecer menos riscos à sua saúde. No qual queremos destacar para as condições de refeitório e um espaço de convivência, onde conceituando, respectivamente, temos:

Refeitório: Este espaço destinado a providenciar as condições básicas de funcionamento no que concerne às necessidades alimentares de toda a comunidade que a ele tem acesso. Convivência: Ação ou efeito de conviver. Modo de vida em que se pode partilhar; vida em comum; convívio diário. O relacionamento estabelecido entre pessoas que convivem diariamente; convívio próximo e contínuo; intimidade. Ação de coexistir (num mesmo local) de maneira harmoniosa.

A nível geral, todo e qualquer trabalhador necessita de condições confortáveis sanitária, de higiene, de segurança, e de conforto adequados para melhor exercer suas funções diárias. Visto que condições inseguras podem desencadear acidentes ou doenças gravíssimas ao trabalhador. Ainda relacionada as condições de um lugar adequado para alimentação e para o descanso, transcrevemos o que diz a norma referente a isso:

4.3. Refeitórios.

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. (124.062-5 / I2)

24.3.2. O refeitório a que se refere o item 24.3.1 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; (124.063-3 / I1)

b) a circulação principal deverá ter a largura mínima de 0,75m (setenta e cinco centímetros), e a circulação entre bancos e banco/parede deverá ter a largura mínima de 0,55m (cinquenta e cinco centímetros). (124.064-1 / I1)24.3.3. Os



Sindicato dos Técnico-Administrativos em Educação das Instituições Federais de Ensino Vinculadas ao Ministério da Educação e Cultura de Porto Alegre, Canoas, Osório, Tramandaí, Imbé, Rolante, Eldorado do Sul, Guaíba, Viamão e Alvorada

refeitórios serão providos de uma rede de iluminação, cuja fiação deverá ser protegida por eletrodutos. (124.065-0 / I2) 24.3.4. Deverão ser instaladas lâmpadas incandescentes de 150 W/6,00 m² de área com pé direito de 3,00m (três metros) máximo ou outro tipo de luminária que produza o mesmo efeito. 24.066-8 / I2)

24.3.5. O piso será impermeável, revestido de cerâmica, plástico ou outro material lavável. (124.067-6 / I1)

24.3.6. A cobertura deverá ter estrutura de madeira ou metálica e as telhas poderão ser de barro ou fibrocimento. (124.068-4 / I1)

24.3.7. O teto poderá ser de laje de concreto, estuque, madeira ou outro material adequado.

24.3.8. Paredes revestidas com material liso, resistente e impermeável, até a altura de 1,50m (um metro e cinquenta centímetros). (124.069-2 / I1)

24.3.9. Ventilação e iluminação de acordo com as normas fixadas na legislação federal, estadual ou municipal. (124.070-6 / I1)

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. (124.071-4 / I2)

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. (124.072-2 / I2)

24.3.12. Mesas providas de tampo liso e de material impermeável, bancos ou cadeiras, mantidos permanentemente limpos. (124.073-0 / I1)

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. (124.074-9 / I1)

24.3.14. É proibida, ainda que em caráter provisório, a utilização do refeitório para depósito, bem como para quaisquer outros fins. (124.075-7/I1)

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. (124.076-5 / I2)



Sindicato dos Técnico-Administrativos em Educação das Instituições Federais de Ensino Vinculadas ao Ministério da Educação e Cultura de Porto Alegre, Canoas, Osório, Tramandaí, Imbé, Rolante, Eldorado do Sul, Guaíba, Viamão e Alvorada

24.3.15.1. As condições de conforto de que trata o item 24.3.15 deverão preencher os seguintes requisitos mínimos:

- a) local adequado, fora da área de trabalho; (124.077-3 / I1)
- b) piso lavável; (124.078-1 / I1)
- c) limpeza, arejamento e boa iluminação; (124.079-0 / I1)
- d) mesas e assentos em número correspondente ao de usuários; (124.080-3 / I1)
- e) lavatórios e pias instalados nas proximidades ou no próprio local; (124.081-1 / I1)
- f) fornecimento de água potável aos empregados; (124.082-0 / I2)
- g) estufa, fogão ou similar, para aquecer as refeições. (124.083-8 / I1)

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. (124.084-6 / I2)

24.3.15.3. Ficam dispensados das exigências desta NR:

- a) estabelecimentos comerciais bancários e atividades afins que interromperem suas atividades por 2 (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.

24.3.15.4. 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, 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.

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:



Sindicato dos Técnico-Administrativos em Educação das Instituições Federais de Ensino Vinculadas ao Ministério da Educação e Cultura de Porto Alegre, Canoas, Osório, Tramandaí, Imbé, Rolante, Eldorado do Sul, Guaíba, Viamão e Alvorada

a) respeitar dispositivos legais relativos à segurança e medicina do trabalho; (124.085-4/I2)

b) haver interrupção das atividades do estabelecimento, nos períodos destinados às refeições;(124.086-2 / I2)

c) não se tratar de atividades insalubres, perigosas ou incompatíveis com o asseio corporal (124.087-0 / I2).

24.6 Condições de higiene e conforto por ocasião das refeições. (Alteração dada pela Portaria nº 13, de 17/09/93)

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. (Alterado pela Portaria SSST n.º 13, de 17 de setembro de 1993)

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. (Alterado pela Portaria SSST n.º 13, de 17 de setembro de 1993)

24.6.2 A empresa deverá orientar os trabalhadores sobre a importância das refeições adequadas e hábitos alimentares saudáveis. (Alterado pela Portaria SSST n.º 13, de 17 de setembro de 1993)

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 aquecimento em local próximo ao destinado às refeições. (Alterado pela Portaria SSST n.º 13, de 17 de setembro de 1993)

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. (Alterado pela Portaria SSST n.º 13, de 17 de setembro de 1993)

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. (Alterado pela Portaria SSST n.º 13, de 17 de setembro de 1993)



Sindicato dos Técnico-Administrativos em Educação das Instituições Federais de Ensino Vinculadas ao Ministério da Educação e Cultura de Porto Alegre, Canoas, Osório, Tramandaí, Imbé, Rolante, Eldorado do Sul, Guaíba, Viamão e Alvorada

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. (Alterado pela Portaria SSST n.º 13, de 17 de setembro de 1993)

Cabe destacar aqui o item 24.6.1.1 , no qual menciona os trabalhadores terceirizados, para o convívio e as mesmas condições de higiene ao empregado desta entidade.

Enfatizando ainda o item 24.6.5, onde destaca qual o procedimento a ser tomado caso exista descumprimento desta norma :

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. (Alterado pela Portaria SSST n.º 13, de 17 de setembro de 1993)

Neste sentido solicitamos um espaço nesta unidade/setor para que possamos ter local apropriado de convivência comum e para realizarmos nossas refeições de maneira adequada. Lembrando ainda que, com a implementação do login em (colocar data), os trabalhadores devem exercer suas atividades em 8h/dia e 44h/semanal, necessitam destes espaços para um melhor desempenho laboral.

Certos de podermos contar com a Vossa Colaboração.

Atenciosamente,

COSAT

Ilma. Sr(a). Sr^a. Marília Borges Hackmann

Diretor(a) do Departamento de Atenção à Saúde – DAS / UFRGS

N/C