

- NR 24 - CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE CONFORTO NOS LOCAIS DE TRABALHO
- 24.1. - Instalações Sanitárias
- 24.1.1. - Denomina-se, para fins de aplicação da presente NR, a expressão:
- a) Aparelho sanitário: o equipamento ou as peças destinadas ao uso de água para fins higiênicos ou a receber e águas servidas (banheira, mictório, bebedouro, lavatório, vaso sanitário, e outros);
- b) Gabinete sanitário: também denominado de latrina, retrete, patente, cafoto, sentina, privada, WC, o local destinado a fins higiênicos e dejeções;
- c) Banheiro: o conjunto de peças ou equipamentos que compõem determinada unidade e destinado ao asseio corporal.
- 24.1.2. - As áreas destinadas aos sanitários deverão atender as dimensões mínimas essenciais. O órgão regional competente em Segurança e Medicina do Trabalho poderá, a vista de perícia local, exigir alterações de metragem que atendam ao mínimo de conforto exigível. É considerada satisfatória a metragem de 1 metro quadrado, para cada sanitário, por 20 operários em atividade.
- 24.1.2.1. - As instalações sanitárias deverão ser separadas por sexo.
- 24.1.3. - Os locais onde se encontrarem instalações sanitárias, deverão ser submetidos a processo permanente de higienização, de sorte que sejam mantidos limpos e desprovidos de quaisquer odores, durante toda a jornada de trabalho.
- 24.1.4. - Os vasos sanitários deverão ser sifonados, e possuir caixa de descarga automática externa de ferro fundido, material plástico ou fibrocimento.
- 24.1.5. - Os chuveiros poderão ser de metal ou de plástico, e deverão ser comandados por registros de metal à meia altura na parede;
- 24.1.6. - O mictório deverá ser de porcelana vitrificada ou de outro material equivalente, liso e impermeável, provido de aparelho de descarga provocada ou automática, de fácil escoamento e limpeza, podendo apresentar a conformação do tipo calha ou cuba.
- 24.1.6.1. - No mictório do tipo calha, de uso coletivo, cada segmento, no mínimo de 0,60 m, corresponderá a um mictório do tipo cuba.
- 24.1.7. - Os lavatórios poderão ser formados por calhas revestidas com materiais impermeáveis e laváveis, possuindo torneiras de metal, tipo comum, espaçadas de 0,60 m, devendo haver disposição de 1 (uma) torneira para cada grupo de 20 (vinte) trabalhadores.
- 24.1.8. - Será exigido no conjunto de instalações sanitárias, um lavatório para cada 10 (dez) trabalhadores nas atividades ou operações insalubres, ou nos trabalhos com exposição a substâncias tóxicas, irritantes, infectantes, alergizantes, poeiras ou substâncias que provoquem sujidade.
- 24.1.8.1. - O disposto em 24.1.8. deverão também ser aplicado - próximo aos locais de atividades
- 24.1.9. - O lavatório deverá ser provido de material para a limpeza, enxugo ou secagem das mãos, proibindo-se o uso de toalhas coletivas.
- 24.1.10 - Deverá haver canalização com tomada d'água, exclusivamente para uso contra incêndio.
- 24.1.11 - Os banheiros, dotados de chuveiros, deverão:
- a) ser mantidos em estado de conservação, asseio e higiene;
- b) ser instalados em local adequado;
- c) dispor de água quente, a critério da autoridade competente em matéria de Segurança e Medicina do Trabalho;
- d) ter portas de acesso que impeçam o devassamento, ou ser construídos de modo a manter o resguardo conveniente;
- e) ter piso e paredes revestidos de material resistente, liso, impermeável e lavável.
- 24.1.12 - Será exigido um chuveiro para cada 10 (dez) trabalhadores nas atividades ou operações insalubres, ou nos trabalhos com exposição a substâncias tóxicas, irritantes, infectantes, alergizantes, poeiras ou substâncias que provoquem sujidade, e nos casos em que estejam expostos a calor intenso.
- 24.1.13 - Não serão permitidos aparelhos sanitários que apresentem defeitos ou soluções de continuidade que possam acarretar infiltrações ou acidentes.
- 24.1.14 - Quando os estabelecimentos dispuserem de instalações de privadas ou mictórios anexos às diversas seções fabris, devem os respectivos equipamentos ser computados para efeito das proporções estabelecidas na presente Norma.
- 24.1.15 - Nas indústrias de gêneros alimentícios ou congêneres, o isolamento das privadas deverá ser o mais rigoroso possível, a fim de evitar poluição ou contaminação dos locais de trabalho
- 24.1.16 - Nas regiões onde não haja serviço de esgoto, deverá ser assegurado aos empregados um serviço de privadas, seja por meio de fossas adequadas, seja por outro processo que não afete a saúde pública, mantidas as exigências legais.
- 24.1.17 - Nos estabelecimentos comerciais, bancários, securitários, de escritórios e afins, poderá a autoridade local competente em matéria de Segurança e Medicina do Trabalho, em decisão fundamentada, submetida à homologação do Delegado Regional do Trabalho, dispensar ou reduzir o número de mictórios e de chuveiros estabelecidos nestas Normas.
- 24.1.18 - As paredes dos sanitários deverão ser construídas em alvenaria de tijolo comum ou de concreto, e revestidas com material impermeável e lavável.
- 24.1.19 - Os pisos deverão ser impermeáveis, laváveis, de acabamento liso, inclinado para os ralos de escoamento providos de sifões hidráulicos. Deverão também impedir a entrada de umidade e emanações no banheiro, e não apresente ressaltos e saliências.
- 24.1.20 - A cobertura das instalações sanitárias deverá ter estrutura de madeira ou metálica, e as telhas poderão ser de barro ou de fibro-cimento.
- 24.1.20.1 - Deverão ser colocadas telhas translúcidas para melhorar a iluminação natural, e telhas de ventilação de 4 em 4 metros.
- 24.1.21 - As janelas das instalações sanitárias deverão ter caixilhos fixos, inclinados de 45º, com vidros in

clinados de 45º, com vidros incolores e translúcidos, totalizando uma área total correspondente a 1/8 da área do piso.

24.1.21.1- A parte inferior do caixilho deverá se situar, no mínimo, à altura de 1,50 m a partir do piso.

24.1.22 - Os locais destinados às instalações sanitárias serão providos de uma rede de iluminação, cuja fiação deverá ser protegida por eletrodutos.

24.1.23 - Com o objetivo de manter um iluminamento mínimo de 100 lux, deverão ser instaladas lâmpadas incandescentes de 100W/8,00 m² de área com pé direito de 3,0 m máximo, ou outro tipo de luminária que produza o mesmo efeito.

24.1.24 - A rede hidráulica será abastecida por caixa d'água elevada, a qual deverá ter altura suficiente para permitir bom funcionamento nas tomadas de água e contar com reserva para combate a incêndio de acordo posturas locais.

24.1.24.1- Serão previstas 60 litros diários de água por trabalhador para o consumo nas instalações sanitárias.

24.1.25 - As instalações sanitárias deverão dispor de água canalizada e esgotos ligados à rede geral ou à fossa séptica, com interposição de sifões hidráulicos

24.1.25.1- Não poderão se comunicar diretamente com os locais de trabalho, nem com os locais destinados às refeições;

24.1.25.2- Serão mantidas em estado de asseio e higiene;

24.1.25.3- No caso de se situarem fora do corpo do estabelecimento, a comunicação com os locais de trabalho deve fazer-se por passagens cobertas.

24.1.26 - Os gabinetes sanitários deverão:

a) Ser instalados em compartimentos individuais, separados;

b) ser ventilados para o exterior;

c) ter paredes divisórias com altura mínima de 2,10m e seu bordo inferior não poderá situar-se a mais de 0,15 m acima do pavimento;

d) ser dotados de portas independentes, providas de fecho que impeçam o devassamento;

e) ser mantidos em estado de asseio e higiene;

f) possuir recipientes com tampa, para guarda de papéis servidos, quando não ligados diretamente

à rede ou quando sejam destinados às mulheres.

24.1.26.1- Cada grupo de gabinete sanitário deve ser instalado em local independente, dotado de antecâmara.

24.1.27 - É proibido o envolvimento das bacias ou vasos sanitários com quaisquer materiais (caixas) de madeira, blocos de cimento e outros.

24.2 - Vestiários

24.2.1 - Em todos os estabelecimentos industriais e naqueles em que a atividade exija troca de roupas ou seja imposto o uso de uniforme ou guarda-pó, haverá local apropriado para vestiário dotado de armários individuais, observada a separação de sexos.

24.2.2. - A localização do vestiário, respeitada a determinação da autoridade regional competente em segurança e medicina do trabalho, levará em conta a conveniência do estabelecimento.

24.2.3. - A área de um vestiário será dimensionada em função de um mínimo de 1,50 m² para 1 (um) trabalhador.

24.2.4. - As paredes dos vestiários deverão ser construídas em alvenaria de tijolo comum ou de concreto, e revestidas com material impermeável e lavável.

24.2.5. - Os pisos deverão ser impermeáveis, laváveis e de acabamento liso, inclinados para os ralos de escoamento providos de sifões hidráulicos. Deverão também impedir a entrada de umidade e emanações no vestiário e não apresentar ressaltos e saliências.

24.2.6. - A cobertura dos vestiários deverá ter estrutura de madeira ou metálica, e as telhas poderão ser de barro ou de fibro-cimento.

24.2.6.1.- Deverão ser colocadas telhas translúcidas para melhorar a iluminação natural.

24.2.7. - As janelas dos vestiários deverão ter fixos inclinados de 45º, com vidros incolores e translúcidos, totalizando uma área total correspondente a 1/8 da área do piso.

24.2.7.1.- A parte inferior do caixilho deverá se situar, no mínimo, à altura de 1,50 a partir do piso.

24.2.8. - Os locais destinados às instalações de vestiários serão providas de uma rede de iluminação, cuja fiação deverá ser protegida por eletrodutos.

24.2.9. - Com objetivo de manter um iluminamento mínimo de 100 lux, deverão ser instaladas lâmpadas incandescentes de 100W/8,00m² de área com pé direito de 3.00 m, ou outro tipo de luminária que produza o mesmo efeito.

24.2.10.- Os armários, de aço, madeira, ou outro material de limpeza, deverão ser essencialmente individuais.

24.2.10.1.- Deverão possuir aberturas para ventilação ou portas teladas podendo também ser sobrepostos;

24.2.10.2.- Deverão ser pintados com tintas laváveis, ou revestidos com fórmica, se for o caso.

24.2.11.- Nas atividades e operações insalubres, bem como nas atividades incompatíveis com o asseio corporal, que exponham os empregados a poeiras e produtos graxos e oleosos, os armários serão de compartimentos duplos.

24.2.12.- Os armários de compartimentos duplos terão as seguintes dimensões mínimas:

a) 1,20m (um metro e vinte centímetros) de altura por 0,30 m (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 a roupa de trabalho; ou

b) 0,80m (oitenta centímetros) de altura por 0,50m (cinquenta centímetros) de largura e

0,40 m (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.

24.2.13. 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.

24.2.14. Nas atividades comerciais, bancárias, securitárias, de escritório e afins, nas quais não haja troca de roupa, não será o vestiário exigido, admitindo-se gavetas, escaunhos ou cabides, onde possam os empregados guardar ou pendurar seus pertences.

- 24.2.15. Em casos especiais, poderá a autoridade local competente em matéria de segurança e medicina do trabalho, em decisão fundamentada submetida à homologação do MTB, dispensar a exigência de armários individuais para determinadas atividades.
- 24.2.16. É proibida a utilização do vestiário para quaisquer outros fins, ainda em caráter provisório, não sendo permitido, sob pena de autuação, que roupas e pertences dos empregados se encontrem fora dos respectivos armários.
- 24.3. 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.
- 24.3.2. O refeitório a que se refere o item 24.3.1. obedece rá aos seguintes requisitos:
- a) Área de 1,00 m² (um metro quadrado) por usuário, abrigado, 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/ pa rede deverá ter a largura mínima de 55 cm.
- 24.3.3. - Os refeitórios serão providos de uma rede de iluminação, cuja fiação deverá ser protegida por eletrodutos.
- 24.3.4. - Deverão ser instaladas lâmpadas incandescentes de 150W/6,00 m² de área com pé direito de 3,00 m máximo ou outro tipo de luminária que produza o mesmo efeito.
- 24.3.5. - O piso será impermeável, revestido de cerâmica, plástico ou outro material lavável
- 24.3.6. - A cobertura deverá ter estrutura de madeira ou metálica e as telhas poderão ser de barro ou fibrocimento.
- 24.3.7. - O teto poderão 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).
- 24.3.9. - Ventilação e iluminação de acordo com as normas fixadas na legislação federal, estadual ou municipal.
- 24.3.10.- Água potável, em condições higiênicas, fornecida por meio de copos individuais, ou bebedouros de jato inclinados e guarda-protetora, proibindo-se sua instalação em pias e lavatórios, e o uso de copo coletivos.
- 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.
- 24.3.12. Mesas providas de tampo liso e de material impermeável, bancos ou cadeiras, mantidos permanentemente limpos.
- 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.
- 24.3.14. É proibida, ainda que em caráter provisório, a utilização do refeitório para depósito, bem como para qualquer outros fins.
- 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.
- 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;
- b) piso lavável;
- c) limpeza, arejamento e boa iluminação;
- d) mesas e assentos em número correspondente ao de usuários;
- e) lavatórios e pias instalados nas proximidades ou no próprio local;
- f) fornecimento de água potável aos empregados;
- g) estufa, fogão ou similar, para aquecer as refeições.
- 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 os requisitos de limpeza, arejamento, iluminação e fornecimento de água potável.
- 24.3.15.3.- Ficam dispensadas 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 condições especiais de duração, natureza de trabalho, exiguidade de área e peculiaridades locais, poderá a autoridade competente, em matéria de segurança e medicina do trabalho, dispensar as exigências dos itens 24.3.1. e 24.3.15.2., submetendo sua decisão a 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 de competente, em matéria de segurança e medicina do trabalho, ser permitidas às refeições nos locais de trabalho, seguindo as condições seguintes:
- a) Respeitar dispositivos legais relativos a segurança e medicina do trabalho;
- b) haver interrupção das atividades do estabelecimento, nos períodos destinados às refeições;
- c) não se tratar de atividades insalubres, perigosas ou incompatíveis com o asseio corporal.
- 24.4. - Cozinhas
- 24.4.1. - Deverão ficar adjacentes aos refeitórios e com ligação para os mesmos, através de aberturas por onde serão servidas as refeições.
- 24.4.2. - As áreas previstas para cozinha e depósito de gêneros alimentícios deverão ser de 35% (trinta e cinco por cento) e 20% (vinte por cento) respectivamente, da área do refeitório.
- 24.4.3. - Deverão ter pé direito de 3,00 (três) metros no mínimo.
- 24.4.4. - As paredes das cozinhas serão construídas em alvenaria de tijolo comum, em concreto ou em ma

deira, com revestimento de material liso, resistente e impermeável - lavável em toda a extensão.

- 24.4.5. - Pisos - idênticos ao item 24.2.5.
- 24.4.6. - As portas deverão ser metálicas ou de madeira, medindo no mínimo 1,00 metro por 2,10 metros.
- 24.4.7. - As Janelas deverão ser de madeira ou de ferro, de 60 cm x 60 cm, no mínimo.
- 24.4.7.1. - As aberturas, além de garantir suficiente aeração, devem ser protegidas com telas, podendo ser melhorar a ventilação através de exaustores ou coifas.
- 24.4.8. - Pintura - idêntico ao item 24.5.17.
- 24.4.9. - A rede de iluminação, terá sua fiação protegida por eletrodutos.
- 24.4.10. - Deverão ser instaladas lâmpadas incandescentes de 150 W/4,00 m² com pé direito de 3,0m máximo, ou outro tipo de luminária que produza o mesmo efeito.
- 24.4.11. - Lavatório dotado de água corrente para uso dos funcionários do Serviço de Alimentação e dispondo de sabão e toalhas.
- 24.4.12. - Tratamento de lixo, de acordo com as normas locais do Serviço de Saúde Pública.
- 24.4.13. - É indispensável que os funcionários da cozinha - encarregados de manipular gêneros, refeições e utensílios, disponham de sanitário e vestiário próprios, cujo uso seja vedado aos comensais e que não se comunique com a cozinha.
- 24.5. - Alojamento
- 24.5.1. - Conceituação
- 24.5.1.1. - Alojamento é o local destinado ao repouso dos operários
- 24.5.2. - Características Gerais.
- 24.5.2.1. - A capacidade máxima de cada dormitório será de 100 operários.
- 24.5.2.2. - Os dormitórios deverão ter áreas mínimas dimensionadas de acordo com os módulos (camas/armários) dotados e capazes de atender ao efeito a ser alojado, conforme o 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)
		lateral à cama (m ²)	lateral à cama (m ²)	lateral à cama (m ²)	lateral à cama (m ²)	
1	simples					
	1,9 x 0,7 = 1,33	1,45 x 0,6 = 0,87	0,6x0,45=0,27	0,6x0,45=0,27	0,6x0,45=0,27	2,47
2	dupla					
	1,9 x 0,7 = 1,33	1,45 x 0,6 = 0,87	0,6x0,45=0,27	0,6x0,45=0,27	0,6x0,45=0,27	2,47

Serão permitidas o máximo de duas camas na mesma vertical.

- 24.5.3. - Os alojamentos deverão ser localizados em áreas que permitem atender, não só as exigências construtivas como também, evitar o devassamento aos prédios vizinhos.

- 24.5.4. - Os alojamentos deverão ter um pavimento, podendo ter, no máximo, dois pisos quando a área disponível para a construção foi insuficiente.
- 24.5.5. - Os alojamentos deverão ter área de circulação interna, nos dormitórios, com a largura mínima de 1,00 metro.
- 24.5.6. - O pé direito dos alojamentos deverá obedecer as seguintes dimensões mínimas:
- 2,6m para camas simples;
 - 3,0m para camas duplas.
- 24.5.7. - As paredes dos alojamentos poderão ser construídas em alvenaria de tijolo comum, em concreto ou em madeira.
- 24.5.5. - Os pisos dos alojamentos deverão ser impermeáveis, laváveis e de acabamento áspero. Deverão impedir a entrada de umidade e emanações no alojamento. Não deverão apresentar ressaltos e saliências, sendo o acabamento compatível com as condições mínimas de conforto térmico e higiénico.
- 24.5.9. - A cobertura dos alojamentos deverá ter estrutura de madeira ou metálico, as telhas poderão ser de barro ou de fibro-cimento e não haverá forro.
- 24.5.9.1. - O ponto do telhado deverá ser de 1:4, independente do tipo de telha usada.
- 24.5.10. - As portas dos alojamentos deverão ser metálicas ou de madeira, abrindo para fora, medindo no mínimo 1,00m x 2,10m para cada 100 operários.
- 24.5.11. - Existindo corredor este terá, no mínimo, uma porta em cada extremidade, abrindo para fora.
- 24.5.12. - As janelas dos alojamentos deverão ser de madeira ou de ferro, de 60 cm x 60 cm, no mínimo.
- 24.5.12.1. - A parte inferior do caixilho deverá se situar, no mínimo, no plano da cama superior (caso de camas-duplas) e à altura de 1,60 do piso no caso de camas simples.
- 24.5.13. - A ligação do alojamento com o sanitário será feita através de portas, com mínimo de 0,80 m x 2,10m.
- 24.5.14. - Todo alojamento será provido de uma rede de iluminação, cuja fiação deverá ser protegida por eletrodutos;
- 24.5.15. - Deverá ser mantido um iluminamento mínimo de 100 lux, podendo ser instaladas lâmpadas incandescentes de 100W/8,00m² de área com pé direito de 3,0m máximo, ou outro tipo de luminária que produza o mesmo efeito.
- 24.5.16. - Nos alojamentos deverão ser instalados bebedouros de acordo com o item 24.6.1.
- 24.5.17. - As pinturas das paredes, portas e janelas, móveis e utensílios, deverão obedecer ao seguinte:
- a) alvenaria - tinta de base plástica
 - b) ferro - tinta a óleo
 - c) madeira - tinta especial retardante à ação do fogo.

- 24.5.18. - As camas poderão ser de estrutura metálica ou de madeira, oferecendo perfeita rigidez.
- 24.5.19. - A altura livre das camas duplas deverá ser de, no mínimo, 1,10m contados do nível superior do colchão da cama de baixo, ao nível inferior da longarina da cama de cima.
- 24.5.19.1. - As camas superiores deverão ter proteção lateral e altura livre, mínimo, de 1,10m do teto do alojamento.
- 24.5.19.2. - O acesso à cama superior deverá ser fixo e parte integrante da estrutura da mesma.
- 24.5.19.3. - Os estrados das camas superiores deverão ser fechados na parte inferior.
- 24.5.20. - Deverão ser colocadas caixas metálicas com areia, para serem usadas como cinzeiros.
- 24.5.21. - Os armários dos alojamentos poderão ser de aço ou de madeira, individuais, e deverão ter as seguintes dimensões mínimas: 0,60m de frente x 0,45 de fundo x 0,90m de altura.
- 24.5.22. - No caso de alojamentos com dois pisos deverá haver, no mínimo, duas escadas de saída, guardado a proporcionalidade de 1,0m de largura para cada 100 operários;
- 24.5.23. - Escadas e corredores coletivos principais terão largura mínima de 1,20m, podendo os secundários ter 0,80m.
- 24.5.24.1. - Estes vãos poderão dar para prisma externo descoberto, devendo este ter área não menor de 9,00 m² e dimensão linear mínima de 2,00 m.
- 24.5.24.2. - Os valores enumerados no item, são aplicáveis ao caso de edificações que tenham altura máxima de 6,00m entre a laje do teto mais alto e o piso mais baixo.
- 24.5.25. - No caso em que a vertical Vm entre o teto mais alto e o piso mais baixo, for superior a 6,00 m, a área do prisma, em metros quadrados, será dada pela expressão $V^2 / 4$ (o quadrado do valor V em metros dividido por quatro), respeitando-se, também, o mínimo linear de 2,00m para uma dimensão do prisma.
- 24.5.26. - Não será permitida ventilação em dormitório, feita somente de modo indireto.
- 24.5.27. - Os corredores dos alojamentos com mais de dez metros de comprimento, terão vãos para o exterior com área não inferior a 1/8 do respectivo piso.
- 24.5.28. - Nos alojamentos deverão ser obedecidas as seguintes instruções gerais de uso:
- todo quarto ou instalação deverá ser conservado limpo e todos eles serão pulverizados de 30 em 30 dias;
 - os sanitários deverão ser desinfetados diariamente;
 - o lixo deverá ser retirado diariamente e depositado em local adequado;
 - é proibida, nos dormitórios, a instalação para eletro-domésticos e o uso de fogareiro ou similares.

- 24.5.29. - É vedada a permanência de pessoas com moléstia infecto-contagiosas.
- 24.5.30. - As instalações sanitárias, além de atender as exigências do item 24.1., deverão fazer parte integrante do alojamento ou estar localizadas a uma distância máxima de 50,00m do mesmo.
- 24.5.31. - O pé direito das instalações sanitárias será, no mínimo, igual ao do alojamento onde for contíguo, sendo permitidos rebaixos para as instalações hidráulicas de, no máximo, 0,40m.

24.6. DISPOSIÇÕES GERAIS:

24.6.1. Em todos os locais de trabalho deverá ser fornecida aos trabalhadores, água potável, em condições higiênicas, sendo proibido o uso de recipientes coletivos. Onde houver rede de abastecimento de água deverão existir bebedouros de jato inclinado e guarda protetora, proibida sua instalação em pias ou lavatórios, e na proporção de 1 (um) bebedouro para cada 50 (cinquenta) empregados.

24.6.1.1. As empresas devem garantir nos locais de trabalho, suprimento de água potável e fresca em quantidade superior a 1/4 de litro (250) ml por hora/homem trabalho.

24.6.1.2. Quando não for possível obter água potável corrente, essa deverá ser fornecida em recipientes portáteis hermeticamente fechados de material adequado e construído de maneira a permitir fácil limpeza.

24.6.2. A água não potável para uso no local de trabalho ficará separada e deve ser afixado aviso de advertência da sua não potabilidade.

24.6.3. Os poços e as fontes de água potável serão protegidos contra a contaminação.

24.6.4. Nas operações em que se empregam dispositivos que sejam levados à boca, somente serão permitidos os de uso estritamente individual, substituindo-se sempre que for possível, por outros de processos mecânicos.

24.6.5. Os locais de trabalho serão mantidos em estado de higiene compatível com o gênero de atividade. O serviço de limpeza será realizado, sempre que possível, fora do horário de trabalho e por processo que reduzam ao mínimo o levantamento de poeiras.

24.6.6. Deverão os responsáveis pelos estabelecimentos industriais dar aos resíduos, destino e tratamento que os tornem inócuos aos empregados e à coletividade.

Brasília, 8 de junho de 1978

Roberto Raphael Weber
Subsecretário