



LAENA

CENTRO DE TREINAMENTO E CAPACITAÇÃO
DE SEGURANÇA DO TRABALHO

NORMA REGULAMENTADORA - 24



NR - 24

NR - 24

NR - 24

INTRODUÇÃO

A NR 24 – Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho estabelece padrões mínimos de higiene, conforto e bem-estar para os trabalhadores.

Essa norma é essencial para garantir que os ambientes de trabalho sejam adequados e seguros, prevenindo doenças ocupacionais e melhorando a qualidade de vida dos funcionários.



Importância

◆ A falta de condições sanitárias pode afetar diretamente a saúde dos trabalhadores, causando doenças, desconforto e baixa produtividade.

✓ Melhora a higiene e reduz a propagação de doenças no ambiente de trabalho;

✓ Garante acesso a água potável e locais adequados para descanso;

✓ Ajuda a evitar contaminações e problemas de saúde pública;

✓ Aumenta a satisfação dos trabalhadores, reduzindo afastamentos por problemas de saúde.

📌 Exemplo prático: Em um escritório sem ventilação e sem acesso a água potável, os trabalhadores podem sofrer com dores de cabeça, desidratação e cansaço excessivo.

Objetivo

A NR 24 tem como objetivo garantir que os trabalhadores tenham condições adequadas de higiene e conforto, promovendo saúde e produtividade no ambiente de trabalho.

◆ Metas da NR 24:

- ✓ Reduzir doenças ocupacionais causadas por falta de higiene;
- ✓ Proporcionar conforto e bem-estar, melhorando a produtividade;
- ✓ Garantir que os locais de trabalho atendam padrões sanitários mínimos;
- ✓ Evitar riscos à saúde por falta de saneamento ou ventilação inadequada.

📌 Exemplo prático: Em uma fábrica de alimentos, a NR 24 exige refeitórios limpos e organizados, evitando a contaminação dos trabalhadores.

CENTRO DE TREINAMENTO E CAPACITAÇÃO
DE SEGURANÇA DO TRABALHO

Regras de limpeza e manutenção

◆ A NR 24 exige que os locais de trabalho sigam padrões rigorosos de higiene e limpeza.

✓ 1. Os Banheiros Devem Ser Limpos Regularmente

✓ Os sanitários devem ser higienizados várias vezes ao dia, dependendo do número de funcionários;

✓ O uso de desinfetantes e produtos bactericidas é obrigatório para eliminar germes e odores;

✓ Deve haver papel higiênico, toalhas de papel ou secadores automáticos disponíveis para os trabalhadores.

📌 Exemplo prático: Em fábricas com muitos funcionários, a limpeza dos banheiros deve ser feita a cada turno para evitar acúmulo de sujeira e odores desagradáveis.

CENTRO DE TREINAMENTO E CAPACITAÇÃO
DE SEGURANÇA DO TRABALHO

Regras de limpeza e manutenção

✓ 2. O Lixo Deve Ser Retirado Frequentemente

- ✓ Os cestos de lixo devem ser esvaziados regularmente para evitar proliferação de insetos e odores desagradáveis;
- ✓ Deve haver separação de resíduos em lixeiras adequadas, principalmente em locais com descarte de material contaminado;
- ✓ O ambiente deve estar livre de acúmulo de sujeira, garantindo conforto e segurança aos trabalhadores.

📌 Exemplo prático: Em restaurantes e cozinhas industriais, o lixo deve ser retirado várias vezes ao dia para evitar contaminação dos alimentos e proliferação de pragas.

CENTRO DE TREINAMENTO E CAPACITAÇÃO
DE SEGURANÇA DO TRABALHO

Regras de limpeza e manutenção

✓ 3. Deve Haver Pias para Lavagem das Mãos com Sabonete Líquido

✓ Toda empresa deve disponibilizar pias com água corrente, sabonete líquido e papel para secagem das mãos;

✓ A higiene das mãos é fundamental para evitar contaminação e disseminação de doenças;

✓ Em locais de manipulação de alimentos ou produtos químicos, pode ser necessária a instalação de lavatórios adicionais com produtos antissépticos.

📌 Exemplo prático: Em hospitais e clínicas, os lavatórios devem estar disponíveis em todas as áreas para garantir a higienização frequente das mãos dos profissionais de saúde.

CENTRO DE TREINAMENTO E CAPACITAÇÃO
DE SEGURANÇA DO TRABALHO

Regras de limpeza e manutenção

Impacto da Falta de Higiene na Saúde dos Trabalhadores

- ◆ A ausência de limpeza e higiene adequadas pode causar doenças e reduzir a produtividade.

- ✓ Doenças gastrointestinais devido à contaminação de alimentos e água;

- ✓ Infecções e alergias respiratórias devido ao acúmulo de sujeira, poeira e mofo nos ambientes;

- ✓ Proliferação de insetos e roedores, aumentando riscos de doenças transmitidas por pragas;

- ✓ Ambiente desconfortável, gerando insatisfação e afastamentos por problemas de saúde.

Exemplo prático: Em escritórios sem limpeza regular, o acúmulo de poeira pode causar crises alérgicas e problemas respiratórios nos funcionários.

Refeitórios

- ◆ A NR 24 determina que as empresas devem disponibilizar um refeitório quando:
 - ✓ O número de funcionários for grande o suficiente para justificar a necessidade de um espaço próprio para refeições;
 - ✓ A atividade desenvolvida na empresa não permite que os trabalhadores façam suas refeições em outro local adequado;
 - ✓ Os funcionários não tenham acesso a restaurantes próximos ao local de trabalho e precisem se alimentar na empresa.
- 📌 Exemplo prático: Em uma fábrica com mais de 300 funcionários, a empresa deve fornecer um refeitório, pois os trabalhadores precisam se alimentar no próprio local de trabalho.

CENTRO DE TREINAMENTO E CAPACITAÇÃO
DE SEGURANÇA DO TRABALHO

Refeitórios

◆ A NR 24 exige que os refeitórios sigam normas de higiene e segurança para garantir um ambiente adequado aos trabalhadores.

✓ 1. Mesas e Assentos Suficientes para os Trabalhadores

✓ O espaço deve acomodar todos os funcionários de forma confortável, mesmo que em turnos diferentes;

✓ Mesas e cadeiras devem ser mantidas limpas e organizadas para evitar acúmulo de sujeira.

📌 Exemplo prático: Em um canteiro de obras, o refeitório deve ter cadeiras e mesas protegidas contra poeira e umidade para garantir o conforto dos trabalhadores.

CENTRO DE TREINAMENTO E CAPACITAÇÃO
DE SEGURANÇA DO TRABALHO

Refeitórios

✅ 2. Higienização Adequada do Ambiente

- ✓ O local deve ser limpo diariamente, garantindo a remoção de restos de comida e evitando contaminações;
- ✓ Lixeiras fechadas e removidas regularmente evitam o acúmulo de insetos e roedores;
- ✓ O refeitório deve ter ventilação adequada para evitar odores desagradáveis.

📌 Exemplo prático: Em um hospital, os refeitórios precisam ser higienizados constantemente para evitar contaminação por vírus e bactérias.

✅ 3. Proibição de Armazenamento e Preparo de Alimentos em Locais Impróprios

- ✓ Os alimentos devem ser armazenados em locais específicos e refrigerados, quando necessário;
- ✓ É proibido preparar ou armazenar alimentos em banheiros, vestiários e áreas de trabalho, pois isso aumenta o risco de contaminação;
- ✓ Empresas devem disponibilizar geladeiras e micro-ondas para uso dos trabalhadores, quando não há serviço de alimentação fornecido pela empresa.

📌 Exemplo prático: Em um escritório, é proibido armazenar alimentos em gavetas ou armários de trabalho, pois isso pode atrair insetos e gerar contaminação.

Refeitórios

 Importância da Alimentação em um Ambiente Seguro e Limpo

◆ Oferecer um ambiente de alimentação adequado melhora a saúde e a produtividade dos trabalhadores.

✓ Evita intoxicações alimentares, garantindo que os alimentos sejam consumidos em um ambiente limpo e seguro;

✓ Melhora a qualidade de vida dos funcionários, proporcionando conforto e bem-estar durante a refeição;

✓ Reduz o risco de doenças e afastamentos, evitando contaminação por falta de higiene;

✓ Aumenta a produtividade, pois funcionários bem alimentados trabalham melhor.

 Exemplo prático: Funcionários que fazem refeições em locais inadequados, como mesas de trabalho, estão mais expostos a bactérias e sujeira, aumentando o risco de doenças gastrointestinais.

Refeitórios

 Importância da Alimentação em um Ambiente Seguro e Limpo

◆ Oferecer um ambiente de alimentação adequado melhora a saúde e a produtividade dos trabalhadores.

✓ Evita intoxicações alimentares, garantindo que os alimentos sejam consumidos em um ambiente limpo e seguro;

✓ Melhora a qualidade de vida dos funcionários, proporcionando conforto e bem-estar durante a refeição;

✓ Reduz o risco de doenças e afastamentos, evitando contaminação por falta de higiene;

✓ Aumenta a produtividade, pois funcionários bem alimentados trabalham melhor.

 Exemplo prático: Funcionários que fazem refeições em locais inadequados, como mesas de trabalho, estão mais expostos a bactérias e sujeira, aumentando o risco de doenças gastrointestinais.

CONCLUSÃO

- ✓ A NR 24 estabelece padrões essenciais para a higiene e conforto no ambiente de trabalho;
- ✓ Banheiros, vestiários, refeitórios e bebedouros são obrigatórios e devem seguir normas rigorosas de limpeza;
- ✓ Garantir boas condições sanitárias melhora a qualidade de vida dos trabalhadores e reduz afastamentos por doenças;
- ✓ Empresas que seguem a NR 24 evitam penalidades e criam um ambiente mais seguro e produtivo para todos.

📌 Dica Extra: Investir em um ambiente de trabalho limpo e organizado é um diferencial para reter talentos e melhorar a motivação dos funcionários! 🏢 ✨

CENTRO DE TREINAMENTO E CAPACITAÇÃO
DE SEGURANÇA DO TRABALHO