

ATA DA 17ª REUNIÃO ORDINÁRIA DA SUBCOMISSÃO DE PLATAFORMAS

Data: 07 de 04/2008

Local: IBP-Rio de Janeiro

Participantes: José Roberto de Novaes Moniz de Aragão (MTE/SIT/DRT/RJ); Luiz Sérgio Brandão de Oliveira (MTE/DRT-RJ); Julio Cesar Colpo (MS-ANVISA); José Roberto Paulon (DPC); Raphael Moura (ANP); Augusto Madruga (FUNDACENTRO); Antonio Colucci (FUNDACENTRO); Odilon Braga (CONTTMAF); Jailson Bispo Ferreira (CONTTMAF); Armando Pinto de Freitas (FUP); Cairo Garcia Corrêa (FUP); Luiz Molle (PETROBRAS); Carlos Alberto Monteiro (PETROBRAS); Luiz Moschini de Souza (IBP); Armando Vidigal (SYNDARMA); Vera Albuquerque (MTE/SIT-Convidada); Diego Folly de Andrade (MTE/SIT- Assessor Técnico); Afonso Infurna Junior (MS-ANVISA-Convidado)

1. A reunião iniciou-se com o quorum necessário
2. Inicialmente foi aprovada a ATA da 16ª RO com alterações redacionais nos itens 13,14,15 e 17
3. Em seguida passou-se a uma explanação sobre o SGSO feita pelo representante da ANP, e após algumas perguntas ficou acertado que no decorrer dos trabalhos, existindo pontos de intercessão, a ANP faria os destaques necessários, ficando ainda disponibilizada uma nova apresentação ou aprofundamento de algum tema em ocasião oportuna;
4. Em seguida passou-se a discussão do tema: **OBRAS DE CONSTRUÇÃO MANUTENÇÃO E REPAROS**
5. Após alguns debates foram aprovados com modificações os seguintes itens da proposta do governo:

OBRAS DE CONSTRUÇÃO, MANUTENÇÃO E REPARO

Considerações Preliminares: Nas Plataformas e suas Instalações de Apoio **aplica-se a NR-18**, devendo em função de particularidades de Projeto, Instalação e Operação, considerar-se na sua aplicação as disposições dos itens a seguir:

1. **É obrigatória comunicação pelo operador da instalação à Delegacia Regional do Trabalho, antes do seu início, da realização de obras a bordo que impliquem em aumento da população da plataforma acima do cartão de lotação aprovado pela autoridade marítima, ou aumento acentuado do risco avaliado através de uma Análise Preliminar de Risco – APR ou instrumento similar de análise de risco**

1.1 A comunicação deve conter as seguintes informações:

- a. Identificação da Plataforma ou instalação de apoio onde ocorrerá a obra;
 - b. endereço e qualificação das empresas contratadas, junto ao MPAS (CEI) e junto ao MF (CNPJ);
 - c. descrição da obra;
 - d. datas previstas do início e conclusão da obra;
 - e. número máximo previsto de trabalhadores na obra.
 - f. **APR ou instrumento similar de análise de risco, quando solicitado.**
2. Sempre que for obrigatória a comunicação deve ser elaborado um PCMAT com no mínimo o seguinte conteúdo:

- a. **Memorial descritivo da obra**
 - b. **Identificação dos riscos e definição das medidas de controle**
 - c. **Programa educativo contemplando a temática de acidentes e doenças do trabalho**
 - d. Aos trabalhadores das obras realizadas a bordo devem ser proporcionadas áreas de vivência com condições de conforto e segurança equivalentes às aquelas oferecidas aos demais trabalhadores a bordo.
3. Obras realizadas a partir de flutuantes devem ser aprovadas pelo comandante ou responsável devendo atender aos requisitos da Lei de Segurança do Tráfego Aquaviário e seguir as Normas da Marinha do Brasil. (não houve consenso neste item)
4. As instalações elétricas provisórias de obras a bordo devem ser submetidas a aprovação do comandante ou responsável.
5. Não se aplicam os itens da NR 18 referentes ao transporte por veículos automotores devendo ser **aplicadas** as regras específicas deste anexo para o transporte por **helicóptero** ou por embarcação, inclusive quanto ao transbordo realizado por cesta.
6. Após mais alguns debates sobre exclusões necessárias no texto original da NR-18, ficou acertada nova rodada de debates para continuidade do assunto, levando-se em conta os seguintes princípios:
 - a. Devem ser suprimidos do texto original (NR-18) apenas os itens que efetivamente não se aplicam a Plataformas;
 - b. Devem ser incluídos no Anexo apenas alterações efetivamente necessárias para adaptação da NR-18 às características das Plataformas;
 - c. Demais itens devem permanecer na sua forma original, mesmo que raramente sejam passíveis de aplicação
7. Em seguida o Sr. Coordenador apresentou para discussão do tema **CONDIÇÕES DE VIVÊNCIA A BORDO** um texto consolidado da proposta dos trabalhadores, contendo elementos da proposta original mesclado com a NR-24 e Convenções Marítimas da OIT ratificadas pelo Brasil.
8. Nada mais a tratar, a 18ª Reunião Ordinária ficou agendada para o dia 15 de maio de 2008, na sede do IBP, no Rio de Janeiro, tendo como pauta a continuidade das discussões sobre os temas **das OBRAS DE CONSTRUÇÃO MANUTENÇÃO E REPAROS** e **das CONDIÇÕES DE VIVÊNCIA A BORDO**.

José Roberto de Novaes Moniz de Aragão
Coordenador da Subcomissão de Plataformas

ANEXO – Substitutivo do Governo ao Texto apresentado pela bancada dos trabalhadores

Texto em vermelho – Retirar
Texto em azul – Acrescentar
Texto em preto - Manter

NR 24 - Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho (124.000-5)

CONDICÕES DE VIVÊNCIA A BORDO DE PLATAFORMAS

Instalações sanitárias.

1. Denomina-se, para fins de aplicação do presente **ANEXO NR**, a expressão:
 - a) aparelho sanitário: o equipamento ou as peças destinadas ao uso de água para fins higiênicos ou a receber 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) banheiros ou instalações sanitárias: o conjunto de peças ou equipamentos que compõem determinada unidade e destinado ao asseio corporal.
2. As áreas destinadas aos sanitários deverão atender às dimensões mínimas essenciais. O órgão regional competente em Segurança e Medicina do Trabalho poderá, à vista de perícia local, exigir alterações de metragem que atendam ao mínimo de conforto exigível.
3. Nos banheiros de uso coletivo é considerada satisfatória a metragem de 1,00m² (um metro quadrado), para cada aparelho sanitário, por 10 (vinte) operários trabalhadores em atividade, não sendo permitido que a área do espaço frontal ao sanitário seja menor do que 800 mm x 600 mm.
4. Nos banheiros dos camarotes é considerada satisfatória a metragem de 1,00m², para cada aparelho sanitário, por 4 (quatro) trabalhadores alojados, não sendo permitido que a área do espaço frontal ao sanitário seja menor do que 800 mm x 600 mm.
5. As instalações sanitárias deverão ser separadas por sexo.
6. Os locais banheiros onde se encontrarem instalações sanitárias devem ser submetidos a processo permanente de higienização, de sorte que sejam mantidos limpos e desprovidos de quaisquer odores., durante toda a jornada de trabalho.
7. Os vasos sanitários deverão ser sifonados e possuir caixa de descarga automática e dispor de assento com tampa. externa de ferro fundido, material plástico ou fibrocimento.
8. Os chuveiros podem ser de metal ou de plástico resistente e devem ser comandados por registros de metal a meia altura na parede.
9. Os mictórios devem ser de metal 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.
10. No mictório do tipo calha, de uso coletivo, cada segmento, no mínimo de 0,60m (sessenta centímetros), corresponderá a 1 (um) mictório do tipo cuba.

11. Os lavatórios **podem** ser formados por calhas metálicas **revestidas com materiais impermeáveis e laváveis**, possuindo torneiras de metal **automáticas, tipo comum**, espaçadas de 0,60m (sessenta centímetros). **devendo haver disposição de 1 (uma) torneira para cada grupo de 20 (vinte) trabalhadores.**

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.

O disposto no item 24.1.8 deverá também ser aplicado próximo aos locais de atividades.

12. O lavatório deverá ser provido de material para a limpeza, enxugo ou secagem das mãos, proibindo-se o uso de toalhas coletivas.
13. **Os banheiros devem ser abastecidos de água doce armazenada exclusivamente para fins de higiene pessoal e com rede de distribuição independente da rede de água para combate a incêndio. Deverá haver canalização com tomada d'água, exclusivamente para uso contra incêndio.**
14. Os **boxes banheiros, dotados de chuveiros, devem:**
- a) ser mantidos em estado de conservação, asseio e higiene;**
 - b) ser instalados em local adequado;**
 - a) dispor de água quente e fria. a critério da autoridade competente em matéria de Segurança e Medicina do Trabalho;**
 - b) ter portas de acesso que impeçam o devassamento, ou ser construídos de modo a manter o resguardo conveniente;**
 - c) ter piso antiderrapante e paredes revestidas de material resistente, liso, impermeável e lavável.**
 - d) ter cantos e quinas arredondadas para evitar acidentes perfuro-cortantes**
 - e) possuir alças de apoio.**

Será exigido 1 (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.

15. Não serão permitidos aparelhos sanitários que apresentem defeitos ou soluções de continuidade que possam acarretar infiltrações ou acidentes.

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.

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.

16. Os dejetos orgânicos e águas servidas oriundas dos aparelhos sanitários devem ser disposto no meio ambiente de acordo com as normas das autoridades competentes. 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.
17. Nas plataforma existentes ou em construção antes da entrada em vigor deste anexo, onde os requisitos previstos não puderem ser observados, deve ser apresentado pelo operador da instalação projeto técnico alternativo para aprovação de comissão tripartite designada pela autoridade competente para esta finalidade.

Nos estabelecimentos comerciais, bancários, securitários, de escritório 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 nesta Norma.

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

18. Os pisos dos banheiros devem ser impermeáveis, laváveis, de acabamento antiderrapante, inclinado para os ralos de escoamento providos de sifões hidráulicos. Devem também impedir a entrada de umidade e emanções e não apresentem ressaltos e saliências.

A cobertura das instalações sanitárias deverá ter estrutura de madeira ou metálica, e as telhas poderão ser de barro ou de fibrocimento.

Deverão ser colocadas telhas translúcidas, para melhorar a iluminação natural, e telhas de ventilação de 4 (quatro) em 4 (quatro) metros.

As janelas das instalações sanitárias deverão ter caixilhos fixos, inclinados de 45° (quarenta e cinco graus), com vidros inclinados de 45° (quarenta e cinco graus), incolores e translúcidos, totalizando uma área correspondente a 1/8 (um oitavo) da área do piso.

A parte inferior do caixilho deverá se situar, no mínimo, à altura de 1,50m (um metro e cinquenta centímetros) a partir do piso.

19. Os locais destinados às instalações sanitárias serão providos de uma rede de iluminação, cuja fiação deve ser protegida por eletrodutos e dotados de luminárias com o objetivo de manter um

iluminamento mínimo de 250 lux 100 (cem) lux., deverão ser instaladas lâmpadas incandescentes de 100 W/8,00 m2 de área com pé-direito de 3,00m (três metros) máximo, ou outro tipo de luminária que produza o mesmo efeito.

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 com posturas locais.

20. Serão previstos 60 (sessenta) litros diários de água por trabalhador para o consumo nas instalações sanitárias.
21. As instalações sanitárias deverão dispor de água canalizada e esgotos ligados ao sistema de disposição de resíduos orgânicos da plataforma à rede geral ou à fossa séptica, com interposição de sifões hidráulicos e:
 - a. não podem se comunicar diretamente com os locais de trabalho nem com os locais destinados às refeições.
 - b. devem ser mantidas em estado de asseio e higiene.
22. No caso de se situarem fora do corpo do estabelecimento casario, a comunicação com os locais de trabalho alojamentos deve fazer-se por passagens cobertas.
23. Os gabinetes sanitários devem:
 - a) ser instalados em compartimentos individuais, separados;
 - b) possuir sistema de exaustão ser ventilados para o exterior;
 - c) ter paredes divisórias com altura mínima de 2,10m (dois metros e dez centímetros) e seu bordo inferior não poderá situar-se a mais de 0,15m (quinze centímetros) 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. Cada grupo de gabinete sanitário deve ser instalado em local independente, dotado de antecâmara.
25. É proibido o envolvimento das bacias ou vasos sanitários com quaisquer materiais (caixas) de madeira, blocos de cimento e outros.

Vestiários.

26. Em todas os estabelecimentos industriais as plataformas e naqueles em que a atividade exija troca de roupas ou seja imposto o uso de uniforme ou guarda-pó, haverá deve haver local apropriado para vestiário dotado de armários individuais, observada a separação de sexos.
27. A localização do vestiário, respeitada a determinação da autoridade regional competente em Segurança e Medicina do Trabalho, levará em conta as conveniência do estabelecimento. deve ser em local protegido das intempéries.
28. A área de um vestiário será dimensionada em função de um mínimo de 1,50m² (um metro quadrado e cinquenta centímetros) para 1 (um) trabalhador.

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

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

A cobertura dos vestiários deverá ter estrutura de madeira ou metálica, e as telhas poderão ser de barro ou de fibrocimento.

Deverão ser colocadas telhas translúcidas para melhorar a iluminação natural.

As janelas dos vestiários deverão ter caixilhos fixos inclinados de 45° (quarenta e cinco graus), com vidros incolores e translúcidos, totalizando uma área correspondente a 1/8 (um oitavo) da área do piso.

A parte inferior do caixilho deverá se situar, no mínimo, à altura de 1,50m (um metro e cinquenta centímetros) a partir do piso.

30. Os locais destinados às instalações de vestiários serão providos de uma rede de iluminação, cuja fiação deverá ser protegida por eletrodutos e mantidos com iluminamento mínimo de 250 lux.
31. Com objetivo de manter um iluminamento mínimo de 100 (cem) lux, deverão ser instaladas lâmpadas incandescentes de 100 W/ 8,00 m² de área com pé-direito de 3 (três) metros, ou outro tipo de luminária que produza o mesmo efeito.
32. Os armários, de aço, madeira, ou outro material de limpeza, devem ser essencialmente individuais e:
- devem possuir aberturas para ventilação ou portas teladas podendo também ser sobrepostos.
 - devem ser metálicos, ou pintados com tintas laváveis, e resistentes a corrosão, ou revestidos com fórmica, se for o caso.
 - 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 devem ser serão de compartimentos duplos.

33. 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 a roupa 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.

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.

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

34. Nas plataformas existentes ou em construção antes da entrada em vigor deste anexo, onde os requisitos previstos não puderem ser observados, deve ser apresentado pelo operador da instalação projeto técnico alternativo para aprovação de comissão tripartite designada pela autoridade competente para esta finalidade.

Nas plataformas existentes 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.

35. 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.

Refeitórios.

36. Nos estabelecimentos em que trabalhem mais de 300 (trezentos) operários Nas plataformas e instalações de apoio é obrigatória a existência de refeitório não sendo permitido aos trabalhadores tomarem suas refeições em outro local da plataforma estabelecimento.

37. 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;

- b) a circulação principal deverá ter a largura mínima de 0,75m (setenta e cinco centímetros), e a circulação entre **assentos** **bancos** e **banco** **assento**/parede deverá ter a largura mínima de 0,55m (cinquenta e cinco centímetros).
- c) **serem** providos de uma rede de iluminação, cuja fiação deverá ser protegida por eletrodutos devendo manter um **iluminamento mínimo de 300 lux**

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.

- d) **piso impermeável e revestido de cerâmica, plástico ou outro material lavável.**

A cobertura deverá ter estrutura de madeira ou metálica e as telhas poderão ser de barro ou fibrocimento.

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

- e) **paredes revestidas com material liso, resistente e impermeável, até a altura de 1,50m (um metro e cinquenta centímetros).**
- f) **Ventilação e exaustão forçadas de modo a garantir e iluminação de acordo com as normas fixadas na legislação federal, estadual ou municipal.**
 - 1. **índice de temperatura efetiva entre 20oC (vinte) e 26oC (vinte e três graus centígrados);**
 - 2. **velocidade do ar não superior a 0,75m/s;**
 - 3. **umidade relativa do ar não inferior a 40 (quarenta) por cento.**
- g) **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.**
- h) **Lavatórios individuais ou coletivos localizados 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.**
- i) **Mesas fixas providas de tampo liso e de material impermeável com resalto nas bordas para impedir a queda de pratos e talheres,**
- j) **bancos ou cadeiras, com dispositivo de fixação no piso mantidos permanentemente limpos**

38. O refeitório deverá ser instalado em local apropriado, não se comunicando diretamente com os locais de trabalho, instalações sanitárias e locais insalubres ou perigosos.

39. É proibida, ainda que em caráter provisório, a utilização do refeitório para depósito, bem como para quaisquer outros fins.
40. Nas plataformas e instalações de apoio desabitadas 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. As condições de conforto de que trata o item 24.3.15 devendo 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 nas proximidades ou no próprio local;
 - f) fornecimento de água potável aos empregados;
 - g) estufa, fogão ou similar, para aquecer as refeições.

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.

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:

- a) respeitar dispositivos legais relativos à 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.

Cozinhas

- 41. Deverão ficar adjacentes aos refeitórios e com ligação para os mesmos, através de aberturas por onde serão servidas as refeições.
- 42. As áreas previstas para cozinha, depósito de gêneros alimentícios secos e câmara fria, devem ser compatíveis com o número diário de refeições servidas e a quantidade de provisões que devem ser armazenadas, considerando-se ainda uma reserva de emergência. Deverão ser de 35 (trinta e cinco) por cento e 20 (vinte) por cento respectivamente, da área do refeitório.

Deverão ter pé-direito de 3,00m (três metros) no mínimo.

- 43. As paredes das cozinhas devem ser serão construídas em alvenaria de tijolo comum, em concreto ou em madeira, com revestimento de material liso, resistente e impermeável - lavável em toda a extensão.
- 44. Pisos lisos e laváveis com caimento e ralos para escoamento de águas idênticos ao item 24.2.5. (124.092-7 / II)
- 45. As portas devem ser revestidas de materiais lisos e laváveis, preferencialmente de aço inoxidável metálicas ou de madeira, medindo no mínimo 1,00m x 2,10m (um metro x dois metros e dez centímetros).

As janelas deverão ser de madeira ou de ferro, de 0,60m x 0,60m (sessenta centímetros x sessenta centímetros), no mínimo.

As aberturas, além de garantir suficiente aeração, devem ser protegidas com telas, podendo ser melhorada a ventilação através de exaustores ou coifas. (124.095-1 / II)

Pintura - idêntico ao item 24.5.17. (124.096-0 / II)

- 46. A rede de iluminação terá sua fiação protegida por eletrodutos devendo manter um iluminamento mínimo de 300 lux.

Deverão ser instaladas lâmpadas incandescentes de 150 W/4,00m² com pé-direito de 3,00m (três metros) máximo, ou outro tipo de luminária que produza o mesmo efeito.

- 47. Dispor de lavatório dotado de água corrente para uso dos funcionários do serviço de alimentação e dispondo de sabão e dispositivo para secagem das mãos. toalhas.

48. As cozinhas devem ainda dispor de:

- a. bancadas de trabalho, pias para lavagem e rampa para o serviço de refeições em aço inoxidável
- b. sistema de exaustão para a captação de fumaças, vapores e odores, dotado de coifa em aço inoxidável
- c. local para instalação de equipamentos auxiliares para lavagem de louças e preparo de alimentos
- d. local para instalação de geladeira

49. Deve existir sistema para trituração de resíduos, tratamento de lixo e captação e deposição de esgotos de acordo com as normas da autoridade sanitária e marítima competentes.

50. As garrafas de GLP, bem como suas conexões devem ser certificadas e armazenadas fora do recinto da cozinha, em local sinalizado, protegido e ventilado

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.

Alojamento.

51. Com respeito aos requisitos gerais relativos a alojamento em plataformas e instalações de apoio deve ser observado os seguintes requisitos mínimos:

- a. As áreas comuns do alojamentos e os camarotes devem ter uma altura livre adequada em todo o alojamento a bordo da gente do mar; a mínima altura livre permitida em todo o alojamento da gente do mar onde for necessária a plena, livre movimentação que não poderá deverá ser inferior superior a 203 240 centímetros; a autoridade competente poderá permitir uma redução limitada da altura livre em qualquer desses espaços ou parte dos mesmos, desde que esteja convencida de que essa redução é:
 - i) razoável e
 - ii) não acarretará desconforto para a gente do mar;
- b. o alojamento deverá ser adequadamente isolado não podendo haver quaisquer aberturas diretas entre os camarotes dormitórios e a praça de máquinas, compartimento de carga, cozinha, paiol, lavanderias secadouros ou áreas sanitárias comuns;
- c. deve haver antepara que separando essas as áreas comuns dos alojamentos e camarotes das áreas externas de processamento de óleo e gás. Estas anteparas externas devem ser eficientemente construídas de aço ou outro material aprovado, impermeável à água e gás;

- d. os materiais utilizados na construção de anteparas internas, revestimento e forro, pisos e juntas deverão ser apropriados ao seu propósito e propícios a um ambiente saudável;
- e. iluminação adequada e suficiente drenagem deverão ser asseguradas; e
- f. o alojamento e as instalações de lazer e de serviço de mesa a bordo devem **satisfazer os atender** requisitos **da Regra 4.3** e as **disposições correlatas do Código referentes que considerem** à proteção à saúde e à segurança e à prevenção de acidentes, inclusive prevenção do risco de exposição a níveis nocivos de ruído e vibração e a outros fatores ambientais e elementos químicos a bordo **navios**, além de propiciar condições de trabalho e vida **a bordo** aceitáveis para **os trabalhadores embarcados.a gente do mar seus ocupantes**.

52. No que diz respeito aos requisitos de ventilação, refrigeração/exaustão:

- a. os camarotes e refeitórios deverão ser devidamente ventilados refrigerados;
- b. as unidades deverão ser providas de ar condicionado no alojamento dos trabalhadores e em todas as salas de radio e de controle **operacional.central de máquinas**;
- c. todas as instalações sanitárias deverão ter ventilação **e exaustão** em comunicação com o exterior, separada de qualquer outra parte do alojamento; e
- d. **no que diz respeito aos requisitos de iluminação, sujeito aos arranjos porventura permitidos em navios de passageiros**, os dormitórios e refeitórios **devem ser** iluminados por luz natural e quando não for possível **obter iluminação** serem supridos de por iluminação artificial adequada.

53. Caso sejam necessários dormitórios a bordo **das plataformas e instalações de apoio unidades**, os seguintes requisitos se aplicam:

- a. deve haver camarotes separados para homens e para mulheres;
- b. os camarotes devem ter as dimensões adequadas e ser devidamente equipado, de modo a propiciar um conforto razoável e a facilitar sua limpeza e ordem;
- c. em todas as circunstâncias, deve haver um leito camarote para cada **trabalhador a bordo marítimo ocupante**;
- d. as dimensões interiores mínimas de todos os leitos deverão ser no mínimo de 198 por 80 centímetros;
- e. nos camarotes individuais, a superfície disponível para cada **marítimo trabalhador** ocupante não poderá ser inferior a:
 - 1. **4,5 m2 em navios de arqueação bruta inferior a 3.000;**
 - 2. **5,5 m2 em navios de arqueação bruta igual ou superior a 3.000, porém inferior a 10.000;**
 - 3. **7 m2 em navios de arqueação bruta igual ou superior a 10.000;**

- f. **em navios para fins especiais, nas unidades em questão** os camarotes não poderão ser para mais de quatro pessoas; nesse caso, a superfície disponível desses camarotes não poderá ser inferior a 3,6 m² por pessoa
- g. para cada ocupante, o mobiliário deverá incluir um guarda-roupa espaçoso (capacidade mínima de 475 litros) e uma cômoda ou espaço equivalente, cuja capacidade não seja inferior a 56 litros; se a cômoda fizer parte do guarda-roupa, o volume combinado do guarda-roupa e da cômoda deverá ser de 500 litros; este deverá ter uma prateleira e ser passível de ser trancado pelo ocupante, a fim de assegurar sua privacidade; (0.5x0.55x1.8)
- h. cada camarote deverá contar com uma mesa ou escrivaninha, que poderá ser do tipo fixo, de aba dobrável ou corrediça, e provido do número de assentos cômodos que seja necessário.
- i. **o pé-direito dos camarotes deverá obedecer à dimensão mínima de 2,6m (dois metros e sessenta centímetros) para cama dupla**

54. **Devem ser adotadas medidas técnicas para redução de ruídos e vibrações nos camarotes sendo aceitáveis níveis de ruído inferiores a 60(dbA)**

55. As tubulações de vapor, de descarga de gases e outras semelhantes, não devem passar pelas acomodações da tripulação nem pelos corredores que levem a elas. Quando essas, por motivos técnicos, passarem por tais corredores, devem estar isoladas e protegidas.

56. Toda **plataforma embarcação**, à exceção daquelas destinadas exclusivamente à **navegação operação** nos trópicos, deve estar provida de um sistema de calefação adequado para o alojamento da tripulação. Os radiadores e demais equipamentos de calefação devem estar instalados de modo a evitar perigo ou desconforto para os ocupantes dos alojamentos.

57. Todos os locais destinados **à tripulação aos trabalhadores** devem ser bem iluminados.

58. Quando não for possível obter luz natural suficiente, deve ser instalado um sistema de iluminação artificial de modo a manter **um nível mínimo de iluminamento de 300 lux**

59. Nos camarotes, cada beliche deve estar provido de uma lâmpada elétrica, individual.

60. Cada camarote deve estar provido de uma mesa ou de uma escrivaninha, um espelho, pequenos armários para os artigos usados no asseio pessoal, uma estante para livros e cabides para pendurar roupas, bem como de um armário individual e um cesto de lixo. Todo mobiliário deverá ser de material liso, **sem cantos vivos**, resistente e que não se deforme pela corrosão

61. Nos casos de prévia utilização de qualquer acomodação por tripulante portador de doença infecto-contagiosa, o local deverá ser submetido a uma desinfecção minuciosa.

62. As camas devem estar colocadas a uma distância uma da outra de modo a que se permita o acesso a uma delas sem passar por cima da outra.

63. A cama superior deve ser provida de escada fixa para acesso à mesma.

- 64. É vedada a sobreposição de mais de duas camas.
- 65. É vedada a sobreposição de camas ao longo do costado da embarcação, quando esta sobreposição impedir a ventilação e iluminação natural proporcionada por uma vigia.
- 66. As camas não devem estar dispostas a menos de 30 cm do piso.
- 67. Os colchões utilizados devem ter, no mínimo, densidade 26 e espessura de 10 cm, mantidos em perfeito estado de higiene e conservação.
- 68. O fornecimento, conservação e higienização da roupa de cama serão por conta do empregador.
- 69. As dimensões internas de uma cama não devem ser inferiores a 1,90 metros por 0,80 metros.
- 70. Os alojamentos deverão ter área de circulação interna, nos camarotes, com a largura mínima de 1,20m.
- 71. As portas externas de saída de emergência devem se estanques, ter o sentido de abertura para fora e largura mínima de 1,20 m
- 72. Cada camarote deve ser provido de sanitário para uso exclusivo de seus ocupantes

Serviços de bem-estar a bordo:

- 73. Nas plataformas embarcações maiores que 3000 AB, devem ser instaladas salas de lazer, com mobiliário próprio. Nas plataformas e instalações de apoio devem existir meios e instalações para proporcionar condições de bem-estar aos trabalhadores a bordo, devendo incluir-se entre estes meios e instalações:
- 74. Academia de Ginástica dotada de aparelhos para exercícios físicos.
- 75. Sala de Projeção de filmes e vídeos com sortimento adequado, variado e renovado a intervalos regulares.
- 76. Sala de Música e Televisão para recepção de programas de TV e Rádio incluindo aparatos para jogos de mesa
- 77. Sala de Leitura contendo uma biblioteca com obras de caráter profissional e de outra índole, em quantidade suficiente e cujo conteúdo deve ser renovado a intervalos razoáveis
- 78. Quadra Polivalente para a prática de desportos
- 79. Piscina para natação e relaxamento
- 80. Sauna para relaxamento
- 81. Sala de Internet Recreativa com acesso privado a correio eletrônico.
- 82. Cabine telefônica para comunicação entre a plataforma e terra, quando haja condições técnicas para isso, e com preços razoáveis e factíveis para os trabalhadores a bordo.

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 (cem) operários. (124.102-8 / II)

24.5.2.2. 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 o Quadro I. (124.103-6 / II)

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	1,9 x 0,7 = 1,33	1,45 x 0,6 = 0,87	0,6 x 0,45 = 0,27	2,47

Obs.: Serão permitidas o máximo de 2 (duas) camas na mesma vertical.

24.5.3. Os alojamentos deverão ser localizados em áreas que permitam atender não só às exigências construtivas como também evitar o devassamento aos prédios vizinhos. (124.104-4 / II)

24.5.4. Os alojamentos deverão ter 1 (um) pavimento, podendo ter, no máximo, 2 (dois) pisos quando a área disponível para a construção for insuficiente. (124.105-2 / II)

24.5.5. Os alojamentos deverão ter área de circulação interna, nos dormitórios, com a largura mínima de 1,00m (um metro). (124.106-0 / II)

24.5.6. O pé-direito dos alojamentos deverá obedecer às seguintes dimensões mínimas. (124.107-9 / II)

a) 2,6m (dois metros e sessenta centímetros) para camas simples;

b) 3 (três) metros para camas duplas.

24.5.7. As paredes dos alojamentos poderão ser construídas em alvenaria de tijolo comum, em concreto ou em madeira. (124.108-7 / II)

24.5.8. Os pisos dos alojamentos deverão ser impermeáveis, laváveis e de acabamento áspero. Deverão impedir a entrada de umidade e emanções no alojamento. Não deverão apresentar ressaltos e saliências, sendo o acabamento compatível com as condições mínimas de conforto térmico e higiene. (124.109-5 / I1)

24.5.9. A cobertura dos alojamentos deverá ter estrutura de madeira ou metálica, as telhas poderão ser de barro ou de fibrocimento, e não haverá forro. (124.110-9 / I1)

24.5.9.1. O ponto do telhado deverá ser de 1:4, independentemente do tipo de telha usada. (124.111-7 / I1)

24.5.10. As portas dos alojamentos deverão ser metálicas ou de madeira, abrindo para fora, medindo no mínimo 1,00m x 2,10m (um metro x dois metros e dez centímetros) para cada 100 (cem) operários. (124.112-5 / I1)

24.5.11. Existindo corredor, este terá, no mínimo, 1 (uma) porta em cada extremidade, abrindo para fora. (124.113-3 / I1)

24.5.12. As janelas dos alojamentos deverão ser de madeira ou de ferro, de 0,60m x 0,60m (sessenta centímetros x sessenta centímetros), no mínimo. (124.114-1 / I1)

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 1,60m (um metro e sessenta centímetros) do piso no caso de camas simples. (124.115-0 / I1)

24.5.13. A ligação do alojamento com o sanitário será feita através de portas, com mínimo de 0,80m x 2,10m (oitenta centímetros x dois metros e dez centímetros). (124.116-8 / I1)

24.5.14. Todo alojamento será provido de uma rede de iluminação, cuja fiação deverá ser protegida por eletrodutos. (124.117-6 / I2)

24.5.15. Deverá ser mantido um iluminamento mínimo de 100 lux, podendo ser instaladas lâmpadas incandescentes de 100W/8,00 m² de área com pé-direito de 3 (três) metros máximo, ou outro tipo de luminária que produza o mesmo efeito. (124.118-4 / I2)

24.5.16. Nos alojamentos deverão ser instalados bebedouros de acordo com o item 24.6.1. (124.119-2 / I2)

24.5.17. As pinturas das paredes, portas e janelas, móveis e utensílios, deverão obedecer ao seguinte:

a) alvenaria - tinta de base plástica; (124.120-6 / I1)

b) ferro - tinta a óleo; (124.121-4 / I1)

c) madeira - tinta especial retardante à ação do fogo. (124.122-2 / I1)

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 (um metro e dez centímetros) contados do nível superior do colchão da cama de baixo, ao nível inferior da longarina da cama de cima. (124.123-0/I1)

24.5.19.1. As camas superiores deverão ter proteção lateral e altura livre, mínimo, de 1,10 m do teto do alojamento. (124.124-9 / I1)

24.5.19.2. O acesso à cama superior deverá ser fixo e parte integrante da estrutura da mesma. (124.125-7 / I1)

24.5.19.3. Os estrados das camas superiores deverão ser fechados na parte inferior. (124.126-5 / I1)

24.5.20. Deverão ser colocadas caixas metálicas com areia, para serem usadas como cinzeiros. (124.127-3 / I1)

24.5.21. Os armários dos alojamentos poderão ser de aço ou de madeira, individuais e deverão ter as seguintes dimensões mínimas: 0,60m (sessenta centímetros) de frente x 0,45m (quarenta e cinco centímetros) de fundo x 0,90m (noventa centímetros) de altura. (124.128-1 / I1)

24.5.22. No caso de alojamentos com 2 (dois) pisos deverá haver, no mínimo, 2 (duas) escadas de saída, guardada a proporcionalidade de 1 (um) metro de largura para cada 100 (cem) operários; (124.129-0 / I2)

24.5.23. Escadas e corredores coletivos principais terão largura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros), podendo os secundários ter 0,80m (oitenta centímetros). (124.130-3 / I1)

24.5.24.1. Estes vãos poderão dar para prisma externo descoberto, devendo este prisma ter área não-menor que 9m² (nove metros quadrados) e dimensão linear mínima de 2,00m (dois metros).

24.5.24.2. Os valores enumerados no item são aplicáveis ao caso de edificações que tenham altura máxima de 6,00m (seis metros) 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 (seis metros), 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 (dois metros) para uma dimensão do prisma. (124.131-1 / I1)

24.5.26. Não será permitido ventilação em dormitório, feita somente de modo indireto. (124.132-0 / I2)

24.5.27. Os corredores dos alojamentos com mais de 10,00 (dez metros) de comprimento terão vãos para o exterior com área não-inferior a 1/8 (um oitavo) do respectivo piso. (124.133-8 / I1)

24.5.28. Nos alojamentos deverão ser obedecidas as seguintes instruções gerais de uso:

- a) todo quarto ou instalação deverá ser conservado limpo e todos eles serão pulverizados de 30 (trinta) em 30 (trinta) dias; (124.134-6 / I1)
- b) os sanitários deverão ser desinfetados diariamente; (124.135-4 / I1)
- c) o lixo deverá ser retirado diariamente e depositado em local adequado; (124.136-2 / I1)
- d) é proibida, nos dormitórios, a instalação para eletrodomésticos e o uso de fogareiro ou similares. (124.137-0/I1)

24.5.29. É vedada a permanência de pessoas com moléstias infectocontagiosas. (124.138-9 / I4)

24.5.30. As instalações sanitárias, além de atender às exigências do item 24.1, deverão fazer parte integrante do alojamento ou estar localizadas a uma distância máxima de 50,00 (cinquenta metros) do mesmo. (124.139-7/I1)

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 (quarenta centímetros). (124.140-0 / I1)

24.6. Condições de higiene e conforto por ocasião das refeições.

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. (124.141-9 / I1)

24.6.1.1. A empresa que contratar terceiro 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. (124.142-7 / I1)

24.6.2. A empresa deverá orientar os trabalhadores sobre a importância das refeições adequadas e hábitos alimentares saudáveis. (124.143-5 / I1)

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. (124.144-3 / I1)

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. (124.145-1 / I1)

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. (124.146-0 / I1)

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. (124.147-8 / I1)

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. (124.148-6 / I1)

24.6.6. As empresas que concederem o benefício da alimentação aos seus empregados poderão inscrever-se no Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT, do Ministério do Trabalho, obedecendo aos dispositivos legais que tratam da matéria. (124.149-4 / I1)

24.7. Disposições gerais.

24.7.1. 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. (124.150-8 / I2)

24.7.1.1. As empresas devem garantir, nos locais de trabalho, suprimento de água potável e fresca em quantidade superior a 1/4 (um quarto) de litro (250ml) por hora/homem trabalho. (124.151-6 / I2)

24.7.1.2. Quando não for possível obter água potável corrente, essa deverá ser fornecida em recipientes portáteis hermeticamente fechados de material adequado e construídos de maneira a permitir fácil limpeza. (124.152-4 / I2)

24.7.2. A água não-potável para uso no local de trabalho ficará separada e deve ser afixado aviso de advertência da sua não-potabilidade. (124.153-2/I1)

24.7.3. Os poços e as fontes de água potável serão protegidos contra a contaminação. (124.154-0 / I1)

24.7.4. Nas operações em que se empregam dispositivos que sejam levados à boca, somente serão permitidos os de uso estritamente individual, substituindo, sempre que for possível, por outros de processos mecânicos. (124.155-9 / I1)

24.7.5. 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 reduza ao mínimo o levantamento de poeiras. (124.156-7 / I1)

24.7.6. Deverão os responsáveis pelos estabelecimentos industriais dar aos resíduos destino e tratamento que os tornem inócuos aos empregados e à coletividade. (124.157-5 / I1)