

**Legislação: NR-31  
Condições  
Sanitárias e de  
Conforto no  
Trabalho Rural**



**SENAR**



**Presidente do Conselho Deliberativo**

João Martins da Silva Junior

**Entidades Integrantes do Conselho Deliberativo**

Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil - CNA  
Confederação dos Trabalhadores na Agricultura - CONTAG  
Ministério do Trabalho e Emprego - MTE  
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA  
Ministério da Educação - MEC  
Organização das Cooperativas Brasileiras - OCB  
Confederação Nacional da Indústria - CNI

**Diretor Geral**

Daniel Klüppel Carrara

**Diretora de Educação Profissional e Promoção Social**

Janete Lacerda de Almeida

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL



**Coleção SENAR**

---

Legislação: NR-31  
Condições Sanitárias e de  
Conforto no Trabalho Rural

Senar – Brasília, 2022

© 2022, SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL – SENAR

Todos os direitos de imagens reservados. É permitida a reprodução do conteúdo de texto desde que citada a fonte.

A menção ou aparição de empresas ao longo desta cartilha não implica que sejam endossadas ou recomendadas pelo Senar em preferência a outras não mencionadas.

### **Coleção SENAR - 317**

#### **Legislação: NR-31 Condições Sanitárias e de Conforto no Trabalho Rural**

COORDENAÇÃO DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE MATERIAIS INSTRUCIONAIS

Fabiola de Luca Coimbra Bomtempo

EQUIPE TÉCNICA

Mateus Moraes Tavares

Rodrigo Hugueney do Amaral Mello

ILUSTRAÇÃO

Jésus Marçal

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

Serviço Nacional de Aprendizagem Rural.

Legislação: NR-31

Condições Sanitárias e de Conforto no Trabalho Rural / Serviço Nacional de Aprendizagem Rural. – Brasília: Senar, 2022.

34 p; il. 21 cm (Coleção Senar, 317)

ISBN: 978-65-86344-59-2

1.NR-31. 2. Condições Sanitárias. 3. Estabelecimento 4. Empregador rural. 5. Trabalhador rural. 6. Conforto.

CDU - 63.331:46:006

## Apresentação

---

O elevado nível de sofisticação das operações agropecuárias definiu um novo mundo do trabalho, composto por novas carreiras e oportunidades profissionais, em todas as cadeias produtivas.

Do laboratório de pesquisa até o ponto de venda no supermercado, na feira ou no porto, as pessoas precisam desenvolver habilidades e competências como capacidade de resolver problemas, pensamento crítico, inovação, flexibilidade e trabalho em equipe.

O Serviço Nacional de Aprendizagem Rural – Senar é a escola que dissemina os avanços da ciência e as novas tecnologias, capacitando o público rural em cursos de Formação Profissional Rural e Promoção Social, por todo o país. Nestes cursos, são distribuídas as cartilhas que são materiais didáticos de extrema relevância por auxiliar na construção do conhecimento e construir fonte futura de consulta e referência.

Conquistar melhorias e avançar socialmente e economicamente é o sonho de cada um de nós. A presente cartilha faz parte de uma série de títulos de interesse nacional que compõem a coleção Senar. Ela representa o comprometimento da Instituição com a qualidade do serviço educacional oferecido aos brasileiros do campo e pretende contribuir para aumentar as chances de alcance das conquistas que cada um tem direito.

As cartilhas da Coleção Senar também estão disponíveis em formato digital para download gratuito no site <https://www.cnabrazil.org.br/senar/colecao-senar> e em formato e-book no aplicativo (app) Estante Virtual da Coleção Senar disponível nas lojas google e apple.

Um excelente aprendizado!

Serviço Nacional de Aprendizagem Rural - Senar.



# Sumário

---

Apresentação .....	3
Introdução .....	6
I. Condições Sanitárias e de Conforto no Trabalho Rural .....	8
• 31.17.3 Instalações Sanitárias Fixas .....	12
• 31.17.4 Locais Fixos para Refeição.....	17
• 31.17.5 Instalações Sanitárias e Locais para Refeição e Descanso nas Frentes de Trabalho .....	20
• 31.17.6 Alojamentos .....	23
• 31.17.7 Moradias.....	29
• 31.17.8 Disposições Gerais Sanitárias e de Conforto no Trabalho .....	32

## Introdução

---

A Norma Regulamentadora Nº 31, mais conhecida como NR-31, determina as regras relativas à saúde e segurança no trabalho no meio rural. Atualizada pela Portaria Nº 22.677, de 22 de outubro de 2020, a NR-31 regulamenta os preceitos a serem observados na organização e no ambiente de trabalho para as atividades da agricultura, pecuária, silvicultura, exploração florestal, aquicultura e exploração industrial em estabelecimento agrário.

Esta normativa estabelece regras e procedimentos a serem cumpridos tanto pelos trabalhadores quanto pelos empregadores rurais. Por isso, conhecê-la é muito importante para assegurar o bom desempenho das propriedades rurais e da segurança e saúde de todos os seus envolvidos.

Reforçando seu compromisso de levar conhecimento e informações aos produtores e trabalhadores rurais, o SENAR traz nesta coletânea, toda a NR-31 comentada por especialistas no assunto, com objetivo de tornar seu conteúdo mais claro e direto. Conheça toda a coletânea NR-31 do SENAR.

302 - Legislação: NR-31 objetivos, aplicabilidade e dispositivos gerais;

303 - Programa de Gerenciamento de Riscos no Trabalho Rural - PGRTR;

304 - Serviço Especializado em Segurança e Saúde no Trabalho Rural - SESTR;

305 - Comissão Interna de Prevenção de Acidentes do Trabalho Rural - CIPATR;

306 - Medidas de Proteção Pessoal;

- 307 - Agrotóxicos, Aditivos, Adjuvantes e Produtos Afins;
- 308 - Ergonomia;
- 309 - Transporte de Trabalhadores;
- 310 - Instalações Elétricas;
- 311 - Ferramentas Manuais;
- 312 - Segurança no Trabalho em Máquinas, Equipamentos e Implementos;
- 313 - Secadores, Silos e Espaços Confinados;
- 314 - Movimentação e Armazenamento de Materiais;
- 315 - Trabalho em Altura;
- 316 - Edificações Rurais;
- 317 - Condições Sanitárias e de Conforto no Trabalho Rural.

Tenha uma boa leitura!



## 31.17 Condições Sanitárias e de Conforto no Trabalho Rural

31.17.1 O empregador rural ou equiparado deve disponibilizar aos trabalhadores áreas de vivência compostas de:

a) instalações sanitárias;



### Comentário da especialista

A instalação sanitária compreende um vaso, pia com torneira e local reservado para necessidades fisiológicas.

b) locais para refeição;



### Comentário do especialista

As áreas de vivência são locais onde o trabalhador usa para ocasião de suas refeições, podendo ser fixa ou móvel.

c) alojamentos;



### Comentário da especialista

Locais onde os trabalhadores dormem, à noite, no trabalho sob responsabilidade do empregador.

- d) local adequado para preparo de alimentos, exceto quando os alimentos forem preparados fora da propriedade; e
- e) lavanderias.



### Comentário do especialista

As lavanderias devem dispor de um local para higienizar e secar vestimentas de trabalho e pessoais.



31.17.1.1 O cumprimento do disposto nas alíneas “c”, “d” e “e” do subitem 31.17.1 somente é obrigatório nos casos onde houver trabalhadores alojados.



### Comentário da especialista

No caso de trabalhadores alojados, o empregador deve disponibilizar condições adequadas para que eles tenham o conforto necessário, tanto para alimentação, repouso, produção de alimentos, higienização pessoal e de vestimentas de trabalho.



### Dica +

Um local limpo e organizado torna o ambiente mais agradável.

31.17.2 As áreas de vivência devem:

a) ser mantidas em condições de conservação, limpeza e higiene;



#### **Comentário do especialista**

Para isso, é importante estabelecer uma sistemática de limpeza.

b) ter paredes de alvenaria, madeira ou outro material equivalente que garanta resistência estrutural;

c) ter piso cimentado, de madeira ou outro material equivalente;

d) ter cobertura que proteja contra as intempéries; e



#### **Comentário da especialista**

As intempéries são condições climáticas intensas desfavoráveis, como tempestades, fortes ventanias, etc. É muito importante que as áreas de vivência estejam preparadas para resistir a esses aspectos.

e) ser providas de iluminação e ventilação adequadas.



#### **Comentário do especialista**

Há alguns ramos de atividades que a área de vivência será móvel, levando em conta o deslocamento dos trabalhadores durante a atividades. Portanto, para cada caso deverá ser analisado o tipo de estrutura mais adequada.

31.17.2.1 É permitida a utilização das áreas de vivência para fins diversos daqueles a que se destinam, desde que:

- a) não ofereça risco para a segurança e a saúde dos trabalhadores;
- b) não restrinja seu uso; e
- c) não traga prejuízo para as condições de conforto e repouso para os trabalhadores.



### Comentário da especialista

Um exemplo do uso da área de vivência seria uma reunião com todos os trabalhadores. Os demais devem ser caso a caso, observando-se os requisitos do item.



### Dica +

A área de vivência quando bem estruturada proporciona um conforto aos trabalhadores e estes tornam-se mais produtivos.

31.17.2.1.1 As dependências de áreas de vivência não utilizadas pelos trabalhadores podem ser aproveitadas para armazenamento de materiais e produtos, desde que estes não gerem riscos à segurança e à saúde dos trabalhadores e não restrinjam o uso da área de vivência.



### Comentário do especialista

Um quarto do alojamento pode ser utilizado para guardar mesas e cadeiras que não estejam sendo utilizadas pelos trabalhadores, por exemplo.

## 31.17.3 Instalações Sanitárias Fixas

31.17.3.1 As instalações sanitárias fixas devem ser constituídas de:

a) lavatório, na proporção de 1 (uma) unidade para cada grupo de 20 (vinte) trabalhadores ou fração;



### Comentário da especialista

Essa proporção visa a atender à demanda de trabalhadores existentes no estabelecimento.

b) bacia sanitária sifonada, dotada de assento com tampo, na proporção de 1 (uma) unidade para cada grupo de 20 (vinte) trabalhadores ou fração;



### Comentário do especialista

Bacia sanitária também pode ser entendida como vaso sanitário. Os trabalhadores devem ser orientados a não subir no vaso durante a sua utilização.

c) mictório, na proporção de 1 (uma) unidade para cada grupo de 20 (vinte) trabalhadores ou fração; e



### Comentário da especialista

O ideal é que tenha um mictório para cada grupo de 20 trabalhadores, ou pode-se utilizar o tipo calha que pode ser usado por mais de um trabalhador por vez.

d) chuveiro, na proporção de 1 (uma) unidade para cada grupo de 10 (dez) trabalhadores ou fração, quando houver exposição ou manuseio de substâncias tóxicas e quando houver trabalhadores alojados.



### Comentário do especialista

O chuveiro tem uma função importante, principalmente naqueles locais onde há trabalhos com sujeira excessiva.



### Comentário da especialista

As instalações sanitárias devem ser mantidas higienizada.



### Dica +

As instalações sanitárias são benéficas ao trabalhador e este deve ser mantido limpo e organizados por todos.

31.17.3.2 No mictório tipo calha, cada segmento de 0,60 m (sessenta centímetros) deve corresponder a 1 (um) mictório tipo cuba.



### Comentário do especialista

Os mictórios são exclusivamente para os sanitários masculinos. Para sanitários femininos, deve ser instalado vaso sanitário com tampas.

31.17.3.3 As instalações sanitárias fixas devem:

a) ter portas de acesso que impeçam o devassamento, construídas de modo a manter o resguardo;



**Comentário da especialista**

A estrutura deve evitar o devassamento, que significa a invasão ou desrespeito ao que é privativo de outras pessoas. Ou seja, as instalações precisam garantir a privacidade.

b) ser separadas por sexo;



**Comentário do especialista**

Para isso, deve ser sinalizado com placas.

c) estar situadas em locais de fácil e seguro acesso;



**Comentário da especialista**

O local seguro dá ao trabalhador conforto e segurança durante o uso da instalação.

d) dispor de água limpa, sabão ou sabonete e papel toalha;



**Comentário do especialista**

Para lavar as mãos seja nas ocasiões de refeições e em outras necessidades.

e) estar ligadas a sistema de esgoto, fossa séptica ou sistema equivalente; e



#### Comentário da especialista

É obrigatório que a instalação sanitária esteja ligada ao sistema de esgoto, fossa séptica ou equivalente, pois os dejetos não podem ser lançados de forma nenhuma no lençol freático.

f) dispor de papel higiênico e possuir recipiente para coleta de lixo.



#### Comentário do especialista

Instalações sanitárias fixas devem ser mantidas limpas e organizadas, dispondo de materiais para uso dos trabalhadores.

31.17.3.3.1 Nos setores administrativos com até 10 (dez) trabalhadores, pode ser disponibilizada apenas uma instalação sanitária individual de uso comum entre os sexos, desde que garantidas condições de higiene e de privacidade.

31.17.3.3.1.1 A alínea “b” do subitem 31.17.3.3 não se aplica aos estabelecimentos rurais com até 5 (cinco) trabalhadores que utilizem a instalação sanitária de sua sede, desde que garantidas condições de higiene e privacidade.



#### Dica +

Cada trabalhador tem sua importância no ambiente de trabalho, e oferecer condições sanitárias adequadas a ele não é custo e, sim, investimento.

31.17.3.4 Os compartimentos destinados às bacias sanitárias e aos chuveiros devem:

a) ser individuais e mantidos em condições de conservação, limpeza e higiene;



**Comentário da especialista**

Para preservar a privacidade.

b) ter divisórias com altura que mantenha seu interior indevassável e com vão inferior que facilite a limpeza e a ventilação;



**Comentário do especialista**

Indevassável está relacionado à altura adequada para impedir observação por outros.

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



**Comentário da especialista**

As portas devem permitir ser trancadas internamente, para garantir a privacidade.

d) ter piso e paredes revestidos de material impermeável e lavável.

31.17.3.4.1 Os compartimentos destinados aos chuveiros, além das exigências contidas no subitem 31.17.3.4, devem dispor de suportes para sabonete e para toalha.

31.17.3.4.2 Os compartimentos destinados às bacias sanitárias devem possuir dimensões de acordo com o código de obras local ou, na ausência deste, devem possuir área livre de pelo menos 0,60 m (sessenta centímetros) de diâmetro entre a borda frontal da bacia sanitária e a porta fechada.

31.17.3.5 A água para banho deve ser disponibilizada com temperatura em conformidade com os usos e costumes da região.



#### Comentário do especialista

É comum em regiões muito frias ter necessidade de instalar chuveiros elétricos com água quente, já em regiões mais quentes, isso não é necessário.

## 31.17.4 Locais Fixos para Refeição

31.17.4.1 Os locais fixos para refeição devem atender aos seguintes requisitos:

a) ter condições de higiene e conforto;



#### Comentário da especialista

Higiene e conforto são itens básicos nos locais da refeição.

b) ter capacidade para atender aos trabalhadores, com assentos em número suficiente, observadas as escalas de intervalos para refeição;

c) dispor de água limpa para higienização;



#### Comentário do especialista

A água deve vir de um sistema de abastecimento, seja de rede pública, poço artesiano ou outro sistema.

d) ter mesas com superfícies ou coberturas lisas, laváveis ou descartáveis;



#### Comentário da especialista

Essas condições permitem a higienização e limpeza com maior facilidade.

e) dispor de água potável em condições higiênicas, sendo proibido o uso de copo coletivo;



#### Comentário do especialista

A água potável deve vir de sistema de tratamento adequado. O empregador deve prover garrafas individuais, podendo ser disponibilizado copos descartáveis. É proibido o uso de copos coletivos.



f) ter recipientes para lixo, com tampas; e



#### Comentário da especialista

Recipientes com tampa, além da higiene, evitam a proliferação e disseminação de insetos.

g) dispor de local ou recipiente para guarda e conservação de refeições em condições higiênicas.



#### Comentário do especialista

É recomendável que o local de guarda de refeições tenha disponível um banho-maria ou equivalente para aquecer as refeições.



#### Comentário da especialista

As condições mínimas de higiene devem ser mantidas nos locais fixos onde se consomem e guardem as refeições.



#### Dica +

Um trabalhador bem alimentado produz mais.

## 31.17.5 Instalações Sanitárias e Locais para Refeição e Descanso nas Frentes de Trabalho

31.17.5.1 Nas frentes de trabalho, devem ser disponibilizadas instalações sanitárias, fixas ou móveis, compostas por vaso sanitário e lavatório, na proporção de 1 (um) conjunto para cada grupo de 40 (quarenta) trabalhadores ou fração.



### Comentário do especialista

No caso de frente móveis de trabalho, essa é uma alternativa, pois permite o deslocamento desse conjunto móvel para onde os trabalhadores estiverem exercendo suas atividades.

31.17.5.2 A instalação sanitária fixa deve atender aos requisitos dos subitens 31.17.2 e 31.17.3.3 desta Norma.

31.17.5.3 As instalações sanitárias móveis devem atender ao subitem 31.17.3.3 desta Norma, sendo permitido o uso de fossa seca, devendo também atender às seguintes exigências:

- a) ser mantidas em condições de conservação, limpeza e higiene;
- b) ter fechamento lateral e cobertura que garantam condições estruturais seguras;
- c) ser ancoradas e fixadas de forma que garantam estabilidade e resistência às condições climáticas; e

d) ser providas de iluminação e ventilação adequadas.



### Comentário da especialista

Ao optar por uma estrutura móvel para uso dos trabalhadores, o empregador deve cuidar da estrutura, da higiene, da iluminação adequadas e dispor de lixeiras, papéis higiênicos em quantidade suficiente a atender a frente de serviço.



### Comentário do especialista

Atualmente o mercado dispõe de estrutura adequada para uso de equipes móveis. O empregador deve buscar a estrutura que melhor atenda às suas necessidades, desde que cumpra o mínimo estabelecido no item da norma.



### Dica +

Independentemente de uma estrutura móvel ou fixa, oferecer o mínimo de conforto para o trabalhador pode resultar em satisfação e maior produção.

31.17.5.4 Nas frentes de trabalho, os locais para refeição e descanso devem oferecer proteção para todos os trabalhadores contra as intempéries e atender aos requisitos estabelecidos no subitem 31.17.4.1 desta Norma.



### Comentário da especialista

Essa proteção será muito útil nas frentes de trabalho, pois, em caso de chuvas, por exemplo, serve como abrigo para proteção dos trabalhadores.

31.17.5.5 As exigências previstas no subitem 31.17.5 e seus subitens não se aplicam às atividades itinerantes, desde que seja garantido ao trabalhador, por qualquer meio de deslocamento, o acesso a instalações sanitárias e locais para refeição.

31.17.5.5.1 A exceção prevista no subitem 31.17.5.5 não se aplica às frentes de trabalho.



### Comentário do especialista

Atividades itinerantes, como os trabalhos desenvolvidos pelos funcionários rurais que cuidam de animais em exposições, têm particularidades bem definidas, por isso são aplicadas alternativas diferentes, mantendo o acesso aos trabalhadores a locais de refeição e condições sanitárias.

31.17.5.6 Nas frentes de trabalho exercido em terrenos alagadiços, as instalações sanitárias e os locais para refeição devem ser instalados em local seco, fora da área alagada, devendo ser garantido o acesso aos trabalhadores.



### Comentário da especialista

Deve-se observar o local das instalações sanitárias e o local de refeição, especificamente em locais alagados.

## 31.17.6 Alojamentos

31.17.6.1 Os dormitórios dos alojamentos devem possuir:

a) a relação de, no mínimo, 3,00 m<sup>2</sup> (três metros quadrados) por cama simples ou 4,50 m<sup>2</sup> (quatro metros e cinquenta centímetros quadrados) por beliche, em ambos os casos incluídas a área de circulação e o armário, ou, alternativamente, camas separadas por, no mínimo, 1 m (um metro);

b) camas em quantidade correspondente ao número de trabalhadores alojados no quarto, sendo vedado o uso de 3 (três) ou mais camas na mesma vertical, devendo haver espaçamentos vertical e horizontal que permitam ao trabalhador movimentação com segurança;



### Comentário do especialista

As dimensões do espaçamento vertical e horizontal quase sempre vem estabelecida no momento da compra.



c) camas com colchão certificado pelo INMETRO;



### Comentário da especialista

O colchão deve possuir densidade básica certificada pelo INMETRO, não sendo permitida a utilização de espumas com colchões.

d) camas superiores de beliches com proteção lateral e escada afixada na estrutura;

- e) armários com compartimentos individuais para guarda de objetos pessoais;
- f) portas e janelas capazes de oferecer vedação e segurança;
- g) iluminação e ventilação adequadas;
- h) recipientes para coleta de lixo; e
- i) separação por sexo.



#### Comentário do especialista

Permitir maior privacidade no uso das instalações.

31.17.6.1.2 As camas podem ser substituídas por redes, de acordo com o costume local, obedecendo-se o espaçamento mínimo de 1 m (um metro) entre as mesmas.



#### Dica +

Um trabalhador descansado, com uma adequada noite de sono, produz mais. Pense nisso!

31.17.6.2 O empregador rural ou equiparado deve fornecer roupas de cama adequadas às condições climáticas locais.

31.17.6.3 É proibida a utilização de fogões, fogareiros ou similares no interior dos dormitórios dos alojamentos.



#### Comentário da especialista

Por se tratar de um ambiente fechado, não é permitido uso desses equipamentos no interior do recinto.

31.17.6.4 Os trabalhadores alojados com suspeita de doença infectocontagiosa devem ser submetidos à avaliação médica, que decidirá pelo afastamento ou permanência no alojamento.



#### Comentário do especialista

As doenças infectocontagiosas são as mais diversas e podem ser transmitidas de pessoas para outras pelo contato pessoal por meio de gotículas suspensas no ar. Ao perceber esses sinais, o empregador deve encaminhar o trabalhador ao médico e este decidirá sobre a permanência ou não do mesmo no alojamento. Essa iniciativa evita que os demais trabalhadores alojados sejam contaminados.



31.17.6.5 As instalações sanitárias dos alojamentos devem atender às exigências descritas no subitem 31.17.3 e seus subitens desta Norma.



#### Comentário da especialista

Instalações sanitárias devem ser higienizadas periodicamente. Para isso, é recomendável ter um sistema ou programa de limpeza definido.

31.17.6.6 Os locais para refeição dos alojamentos devem atender às exigências do subitem 31.17.4 e seus subitens desta Norma.

31.17.6.7 Os locais para preparo de refeições devem:

- a) ser dotados de lavatórios exclusivos para o pessoal que manipula alimentos;
- b) possuir sistema de coleta de lixo;



#### **Comentário do especialista**

Todas essas exigências dizem respeito à higiene pessoal e às condições sanitárias para cuidados na preparação de alimentos. O lixo, por exemplo, deve dispor de pedal para abrir a tampa a fim de evitar que quem manipula alimentos tenha contato manual com lixo. Em relação à coleta, caso não haja serviço público de coleta de lixo, o empregador deve buscar meios alternativos para destinar o lixo gerado.

- c) ter instalações sanitárias exclusivas para o pessoal que manipula alimentos; e



#### **Comentário da especialista**

Essa condição sanitária previne uso impróprio dos sanitários de uso exclusivo por aqueles que manipulam refeições.

d) não ter ligação direta com instalações sanitárias e com dormitórios.

31.17.6.7.1 Os locais para preparo de refeições para até 10 (dez) trabalhadores estão dispensados de atender às alíneas “c” e “d” do subitem 31.17.6.7.



### Dica +

O local onde são preparados os alimentos deve ser higienizado a fim de evitar contaminações.

31.17.6.8 Os recipientes de armazenagem de gás liquefeito de petróleo - GLP devem ser instalados em área externa ventilada, observadas as normas técnicas brasileiras pertinentes.



### Comentário do especialista

Normalmente, quando se instala um sistema de GLP, caso seja canalizado, a empresa já executa a atividade conforme as normas técnicas. A instalação deve ser em área externa e longe de fonte de combustíveis. Sistemas alternativos de instalação em GLP deve ser instalado por profissionais capacitados com conhecimento na matéria.

31.17.6.9 As lavanderias devem ser:

a) instaladas em local coberto e ventilado para que os trabalhadores alojados possam lavar as roupas de uso pessoal; e

b) dotadas de tanques individuais ou coletivos e água limpa.



### Comentário da especialista

Lavanderia, por mais simples que seja, deve possuir ao menos os itens básicos e dispor de recursos para os trabalhadores lavarem suas vestimentas.



### Comentário do especialista

A lavandeira deve permitir que os trabalhadores possam lavar suas vestimentas de trabalho e pessoal. Deve haver um local adequado para guarda dos produtos utilizados na lavagem de roupa, como sabão e demais produtos de limpeza.

31.17.6.10 Nos alojamentos, deve ser previsto local para convivência ou lazer dos trabalhadores alojados, podendo ser utilizado o local de refeições para este fim.



### Comentário da especialista

Note-se que o item da norma diz ser facultativo e não obrigatório o local de lazer dos trabalhadores alojados. Mas uma recreação torna o ambiente de trabalho com maior interação e diminuir a carga de stress, ocasionada em função do trabalho.

31.17.6.11 É facultada ao empregador a utilização de casas para alojamento mesmo fora do estabelecimento, desde que atenda ao disposto no subitem 31.17.6 e seus subitens desta Norma, excetuadas as alíneas “c” e “d” do subitem 31.17.6.7.



### Comentário do especialista

Em relação às casas, fora do estabelecimento, usadas como alojamento, as condições mínimas de conforto e higiene estabelecidas pela norma devem ser asseguradas.



### Dica +

Recreação ou lazer para trabalhadores permitem maior interação entre eles.

## 31.17.7 Moradias

31.17.7.1 Sempre que o empregador rural ou equiparado fornecer aos trabalhadores moradias familiares, estas devem possuir:

a) capacidade dimensionada para uma família;



### Comentário da especialista

É proibida a moradia coletiva de família. Por isso, o dimensionamento é necessário e deverá ser feito para apenas uma família.



b) paredes construídas em alvenaria, madeira ou outro material equivalente que garanta condições estruturais seguras;

c) pisos de material resistente e lavável;

d) iluminação e ventilação adequadas;



#### **Comentário do especialista**

A iluminação deve ser analisada e instalada de acordo com as normas. A ventilação adequada deve assegurar uma boa troca de ar e resfriar o ambiente, evitando calor e umidade excessivos.

e) cobertura capaz de proporcionar proteção contra intempéries;



#### **Comentário da especialista**

Cobertura permite proteção contra chuva, sol, entre outras condições climáticas.

f) poço ou caixa de água protegido contra contaminação; e

g) instalação sanitária ligada à sistema de esgoto, fossa séptica ou equivalente.



#### **Comentário do especialista**

É necessário o empregador consultar um especialista para orientá-los da melhor alternativa para instalação e dimensionamento de um sistema de esgoto sanitário.



### Dica +

As moradias devem atender às exigências de segurança, com instalações seguras a fim de não oferecer riscos a seus habitantes.

31.17.7.2 Em caso de utilização de fossas sépticas, quando não houver rede de esgoto, estas devem ser afastadas da casa e do poço de água, em lugar livre de enchentes e a jusante do poço.



### Dica +

Essas orientações podem ser feitas por um profissional especializado.

31.17.7.3 As moradias familiares de trabalhadores devem ser construídas em local arejado e afastadas, no mínimo, 30 m (trinta metros) dos depósitos de fenos e esterços, currais, estábulos, pocilgas e quaisquer viveiros de criação, exceto aqueles para uso próprio da família.

31.17.7.4 Em cada moradia deve habitar, exclusivamente, uma única família.



### Comentário da especialista

Essa exigência reforça os critérios sanitários para construção de moradia, bem como a proibição de moradias coletivas de famílias.

31.17.7.5 Os ocupantes das moradias disponibilizadas pelo empregador devem zelar pela sua conservação, asseio e limpeza.



#### **Comentário do especialista**

É recomendado ao trabalhador de que o mesmo precisa zelar e cuidar da sua moradia.

## **31.17.8 Disposições Gerais Sanitárias e de Conforto no Trabalho**

31.17.8.1 O empregador rural ou equiparado deve disponibilizar água potável e fresca em quantidade suficiente nos locais de trabalho.



#### **Comentário da especialista**

Deve ser adquirido o laudo de potabilidade, garantindo assim que a água oferecida esteja realmente dentro das condições adequadas.

31.17.8.2 A água potável deve ser disponibilizada em condições higiênicas, sendo proibida a utilização de copos coletivos.



#### **Comentário do especialista**

A água potável pode ser extraída de poços artesianos, bebedouros industriais, etc. Em relação à proibição de uso de recipientes coletivos, a alternativa é o empregador disponibilizar garrafa térmica, copo individual ou descartável a cada trabalhador.

31.17.8.3 O empregador pode optar pela utilização de serviços externos de hospedagem, lavanderias, fornecimento de refeições e restaurantes, desde que devidamente autorizados à prestação desses serviços pelo poder público.



#### Comentário da especialista

Em relação à prestação desses serviços externos, para comprovar que o estabelecimento atende às peculiaridades estabelecidas pelo poder público, basta exigir os documentos expedidos pelo município, que atestam a regularidade de funcionamento do estabelecimento para a atividade exercida.



31.17.8.3.1 Ao contratar serviços externos de hospedagem, o empregador deve:

a) observar a capacidade estabelecida no alvará de funcionamento, não podendo hospedar mais trabalhadores do que o autorizado pelo poder público;



#### Comentário do especialista

O empregador deve seguir o limite previsto no alvará, não podendo aumentar a capacidade da hospedagem colocando mais camas.

b) avaliar as condições de higiene e conforto do local;



**Comentário da especialista**

Atentar para os regulamentos municipais e solicitar documentos evidenciando que o estabelecimento está em conformidade com a higiene e as condições sanitárias.

c) separar os trabalhadores por sexo, ressalvados os vínculos familiares.



**Comentário do especialista**

Manter a privacidade de cada trabalhador/família.

31.17.8.3.2 Nos casos em que o empregador utilizar a ocupação total do serviço externo de hospedagem, deve ser observada no contrato de prestação de serviços a manutenção das condições de higiene.



**Comentário da especialista**

O empregador deverá certificar-se que as condições de higiene serão oferecidas, mantendo a prestação do serviço de limpeza.



---

## Formação Profissional Rural

<http://ead.senar.org.br>

SGAN 601 Módulo K  
Edifício Antônio Ernesto de Salvo • 1º Andar  
Brasília-DF • CEP: 70.830-021  
Fone: +55(61) 2109-1300

[www.senar.org.br](http://www.senar.org.br)