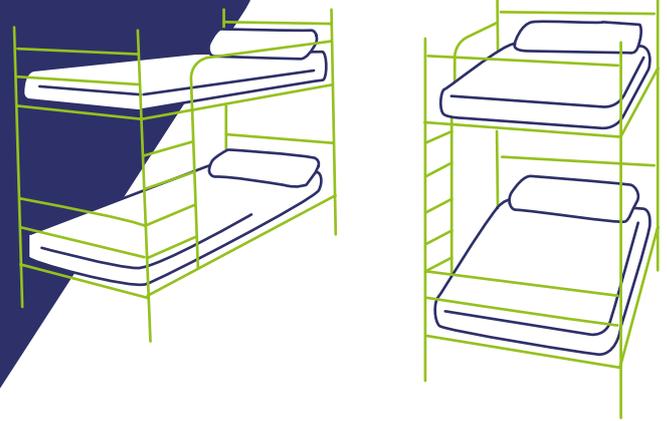


Alojamentos

Fonte:
NR31 (2020), item 31.17.6

A NR 31 (item 31.17.6) especifica as condições consideradas mínimas quanto aos alojamentos fornecidos para os trabalhadores e trabalhadoras rurais. Algumas delas são destacadas, a seguir:

- Os dormitórios dos alojamentos devem possuir relação de, no mínimo, 3,00 m² (três metros quadrados) por cama* simples ou 4,50 m² (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);
- 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;
- Camas com colchão certificado pelo INMETRO;
- Camas superiores de beliches com proteção lateral e escada afixada na estrutura;
- Armários com compartimentos individuais para guarda de objetos pessoais;
- Portas e janelas capazes de oferecer vedação e segurança;
- Iluminação e ventilação adequadas;
- Recipientes para coleta de lixo;
- Separação por sexo.



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

Além disso, o empregador rural deve fornecer roupas de cama adequadas às condições climáticas locais e é proibida a utilização de fogões, fogareiros ou similares no interior dos dormitórios dos alojamentos e a permanência de pessoas com doenças infectocontagiosas no interior do alojamento.

Fica proibido também a guarda no interior dos dormitórios de ferramentas tais como podão, facão, enxada, enxadão ou similares, bem como armazenamento de produtos que ofereçam risco a saúde do trabalhador.

Nas propriedades rurais em que existem casas, alojamentos fixos ou temporários para os seus trabalhadores, é importante garantir que esses espaços utilizados para a acomodação sejam seguros, não ofereçam risco à saúde e disponham de condições adequadas de higiene.

Os alojamentos devem possuir instalações sanitárias, locais adequados para refeições e para o preparo de alimentos, e dispor de área para lavagem de roupas (lavanderia). Essas são exigências legais e o seu descumprimento coloca em risco a saúde dos trabalhadores, deixando a propriedade passível de ser punida pelos órgãos fiscalizadores do Ministério do Trabalho.

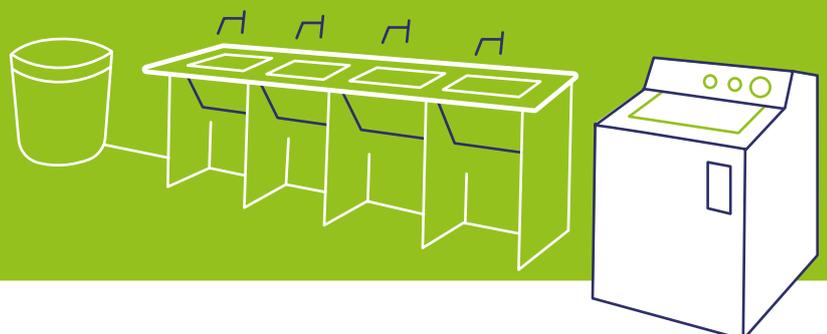
Lavanderia

O uso de fossa séptica é uma "boa prática", mas não é obrigatório!

Pontos de atenção

- Devem estar em local coberto e ventilado;
- Possuir tanques individuais ou coletivos para lavar roupas.

A lavanderia é para lavar roupas comuns. Quando precisar lavar EPIs contaminados com agroquímicos, deve-se instalar uma lavanderia exclusiva para esta finalidade.





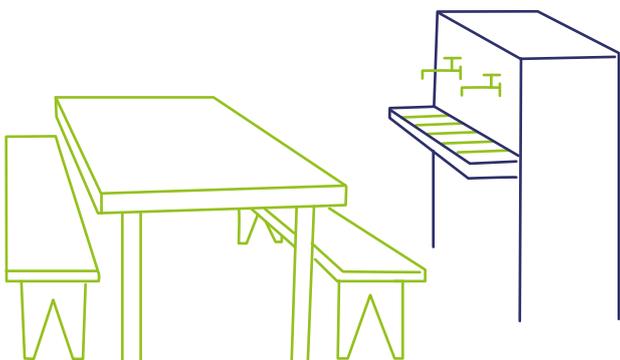
Banheiro

Atenção: banheiro unissex somente para o setor administrativo (no máximo de 10 trabalhadores).

Pontos de atenção

- **Para cada 20 trabalhadores:** 1 mictório, 1 bacia sanitária com tampo e 1 lavatório;
- **Lavatório:** MANTER sabão, lixo com tampa e papel toalha;
- **1 chuveiro** (com porta e divisória) para cada 10 trabalhadores alojados ou quando houver aplicação de agrotóxicos;
- Banheiros separados por sexo, e com portas para evitar o devassamento;
- As paredes dos compartimentos das bacias sanitárias e dos chuveiros devem ser revestidos com material impermeável lavável.

Chuveiros somente para quem faz aplicações de agrotóxicos (OU) trabalhadores alojados.



Refeitório

Mosquiteiro, extintor e ventilador são "boas práticas".

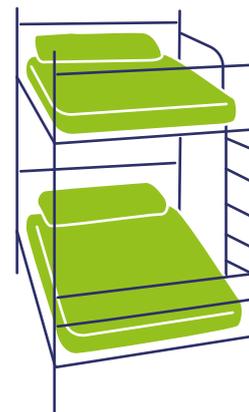
Mantenha o bebedouro de água potável higienizado!

Pontos de atenção

- Assentos em número suficiente para todos os trabalhadores;
- Lixo com tampa; Disponibilizar água potável; Área coberta;
- Mesa com tampo lavável;
- Local adequado para guardar as refeições, antes de consumi-las.

Dormitório

- Entregar roupa de cama para todos;
- Colchões devem ser padronizados (**selo INMETRO**);
- Proibido fogareiros nos quartos;
- Separados por sexo;
- Ventilação e iluminação;
- Armários com compartimentos individuais para guarda de objetos pessoais;
- **1 metro entre as camas:** relação de 3,00 m² (três metros quadrados) por cama simples ou 4,50 m² (quatro metros e cinquenta centímetros quadrados) por beliche
- **Cama de cima:** com escada e proteção lateral.



Se o clima favorecer e for costume local, pode substituir camas por redes (1 metro de distância entre elas).

Cozinha

A cozinha é de uso exclusivo dos que preparam os alimentos!

Pontos de atenção

- Lavatório e instalações sanitárias exclusivas para quem manipula alimentos; *
- Ter sistema de coleta de lixo (coletar e destinar);
- Lavatório e instalações sanitárias exclusivas para quem manipula alimentos; *
- Botijão de gás em área externa e ventilada;

A cozinha deve estar longe das demais instalações sanitárias da fazenda, e do alojamento*.

* Salvo quando tem menos de 10 trabalhadores.

