



## **Informe Estratégico - Locais para refeições nas empresas**

1 - Considerada como norma especial, pela [Portaria SIT n.º 787/2018](#), por regulamentar a execução do trabalho considerando as atividades, instalações ou equipamentos empregados, não condicionadas a setores ou atividades econômicos específicos, a [Norma Regulamentadora 24](#) trata sobre "Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho".

A NR contém três anexos:

- Condições sanitárias e de conforto aplicáveis a trabalhadores em "shopping center";
- Condições sanitárias e de conforto aplicáveis a trabalhadores em trabalho externo de prestação de serviços; e
- Condições sanitárias e de conforto aplicáveis a trabalhadores em transporte público rodoviário coletivo urbano de passageiros em atividade externa.

**1.1** - O texto da NR-24 é de setembro de 2019, e estabelece as **condições mínimas de higiene e de conforto** a serem observadas pelas empresas, com base no dimensionamento das instalações e no número de trabalhadores.

**1.2** - Nas **disposições gerais**, aplicáveis a todos os itens da NR-24, inclusive sobre os locais para refeições, consta que em **edificações com diversos estabelecimentos**, todas as instalações poderão ser atendidas coletivamente por grupo de empregadores ou pelo condomínio, mantendo-se o empregador como o responsável pela disponibilização das instalações, sendo que **o dimensionamento deverá ser feito com base no maior número de trabalhadores por turno**.

Isso significa que em havendo várias empresas numa mesma edificação, **as instalações poderão atender aos trabalhadores de forma coletiva**, mas desde que o empregador seja responsável pelas condições mínimas de higiene e de conforto.

**1.2.1** - No dimensionamento das edificações com diversos estabelecimentos, deverá ser observada a maior quantidade de trabalhadores por turno da edificação coletiva, devendo ser somada a quantidade de trabalhadores para definição do dimensionamento.

Quanto aos **locais para refeições** é permitida a divisão dos trabalhadores do turno em grupos, a fim de organizar o fluxo para o conforto dos usuários no local do refeitório, mas desde que seja rigorosamente garantido o intervalo para alimentação e repouso.

**1.3** – Na proposta de alteração do texto da NR-24, quando da reunião da Comissão Tripartite Paritária Permanente – CTPP, composta por representantes das bancadas do Governo Federal, dos trabalhadores e dos empregadores, o Governo propôs a retirada do detalhamento de trabalhadores em próprios, terceirizados, ou prestadores de serviço, ficando assim a redação final:

24.1.1.1 Para efeitos desta NR, **trabalhadores usuários**, doravante denominados trabalhador, é o **conjunto de todos os trabalhadores no estabelecimento que efetivamente utilizem de forma habitual as instalações** regulamentadas nesta NR. (Grifou-se)

Apesar da alteração, a expressão "**trabalhador usuário**" envolve não somente os empregados próprios da empresa, ou do grupo de empresas, mas também os trabalhadores prestadores de serviços e os trabalhadores temporários, bem como outros que houverem.

**1.3.1** - Importante destacar alguns dispositivos da [Lei nº 6.019/1974](#), que trata sobre contratação de empresa de prestação de serviços e contratação de empresa de trabalho temporário, preveem o seguinte quanto ao local para refeições:

Art. 4º-C. **São asseguradas aos empregados da empresa prestadora de serviços** a que se refere o art. 4º-A desta Lei, quando e enquanto os serviços, que podem ser de qualquer uma das atividades da contratante, **forem executados nas dependências da tomadora**, as mesmas condições:

I - relativas a:

a) **alimentação garantida aos empregados da contratante, \*quando oferecida em refeitórios;**

Art. 5º-A. [...]

[...]

§ 4º - **A contratante poderá estender ao trabalhador da empresa de prestação de serviços o mesmo atendimento [...] de refeição destinado aos seus empregados**, existente nas dependências da contratante, ou local por ela designado.

Art. 9º. O contrato celebrado pela **empresa de trabalho temporário** e a tomadora de serviços será por escrito, ficará à disposição da autoridade fiscalizadora no estabelecimento da tomadora de serviços e conterà:

[...]

§ 1º - É responsabilidade da empresa contratante garantir as **condições de segurança, higiene e salubridade dos trabalhadores**, quando o trabalho for realizado em suas dependências ou em local por ela designado.

§ 2º - **A contratante estenderá ao trabalhador da empresa de trabalho temporário o mesmo atendimento [...] de refeição destinado aos seus empregados**, existente nas dependências da contratante, ou local por ela designado. (Grifou-se)

2 - Especificamente, quanto ao **local para refeições**, a Norma Regulamentadora 24 prevê o seguinte:

### 2.1 - Regras gerais:

2.1.1 - Os empregadores deverão oferecer aos seus trabalhadores locais em condições de conforto e higiene para tomada de refeições por ocasião dos intervalos concedidos durante a jornada de trabalho.

A norma se refere ao **intervalo intrajornada**, obrigatório para jornadas de trabalho superiores a seis horas, e destinado ao repouso e alimentação dos trabalhadores, e que tem duração de uma hora, no mínimo, e duas horas, no máximo, conforme previsto no ["caput" do art. 71 da CLT](#), ressaltando que tal período também pode ser reduzido para até trinta minutos, mediante negociação coletiva de trabalho (inciso III do [art. 611-A da CLT](#)).

2.1.2 – Independentemente da quantidade, a NR-24 **permite a divisão dos trabalhadores do turno em grupos, para a tomada de refeições**, a fim de organizar o fluxo para o conforto dos usuários no local do refeitório.

2.1.3 - No tocante ao texto anterior da NR-24, foi **excluída a proibição de se utilizar, ainda que em caráter provisório, o refeitório para depósito ou para qualquer outro fim que não seja para refeições**.

Com isso, passou a ser permitida a utilização do espaço destinado às refeições para outras finalidades, como, por exemplo, para treinamentos e também como área de lazer dos trabalhadores, e não mais exclusivamente para refeições.

Na proposta de alteração do texto da NR-24, a bancada de empregadores do grupo tripartite havia sugerido a inclusão do seguinte texto:

24.5.3.1 - Os locais para refeição **podem ser utilizados para área de lazer ou treinamento**, desde que fora do horário previsto para as refeições. (Grifou-se)

A bancada de trabalhadores se posicionou contra a inclusão justificando que "o que não é proibido, é permitido", e apesar de a bancada do Governo Federal ter se posicionado a favor, o texto não foi incluído quando da redação final da norma, o que significa que os locais para refeições também poderão ser utilizados para outras finalidades, a exemplo de lazer e treinamento dos trabalhadores, dentre outras possibilidades.

## 2.2 - Situações em que não será exigido das empresas um local para refeições:

- Nos estabelecimentos que oferecerem **vale-refeição**, desde que sejam disponibilizadas condições para conservação e aquecimento da comida, bem como local para a tomada das refeições pelos trabalhadores que as trouxerem de casa.
- Nos **estabelecimentos industriais** localizados em cidades do interior, quando a empresa mantiver vila operária ou residirem, seus trabalhadores, nas proximidades, permitindo refeições nas próprias residências.
- Nos **estabelecimentos comerciais bancários** e atividades afins, ou seja, atividades semelhantes à bancária, que interromperem suas atividades por duas horas, no período destinado às refeições.

## 2.3 - Exigências para as empresas que deverão ter um local destinado às refeições:

Para as empresas que deverão ter um local destinado às refeições dos trabalhadores, a NR-24 prevê o seguinte:

### 2.3.1 - Locais com até 30 (trinta) trabalhadores.

2.3.1.1 - Os locais para tomada de refeições para atender **até 30 (trinta) trabalhadores**, devem:

- Ser destinados ou adaptados a este fim;
- Ser arejados e apresentar boas condições de conservação, limpeza e higiene; e
- Possuir assentos e mesas, balcões ou similares suficientes para todos os usuários atendidos.

É permitida a divisão dos trabalhadores do turno em grupos para a tomada de refeições.

**2.3.1.2** - Importante destacar que o texto prevê expressamente que as empresas com até 30 (trinta) trabalhadores **deverá haver um local destinado às refeições ou mesmo um local que seja adaptado para tal fim**, que poderá ser até mesmo a área de trabalho, mas desde que sejam observadas as condições mínimas de higiene e conforto, e o cumprimento integral do intervalo para alimentação e repouso, sob risco de gerar questionamentos judiciais.

Para empresas como **número reduzido de trabalhadores**, como, por exemplo, 03 (três) trabalhadores, é mais fácil a mencionada adaptação, o que dificilmente poderá ocorrer naquelas com número mais elevado, como, por exemplo, 30 (trinta) trabalhadores, pois pode comprometer as condições mínimas de higiene e conforto, dando margem a questionamentos por parte da fiscalização do trabalho.

**2.3.1.3** - A empresa deverá garantir, nas proximidades do local para refeições:

- a) meios para conservação e aquecimento das refeições;
- b) local e material para lavagem de utensílios usados na refeição; e
- c) água potável.

**2.3.2 - Locais com mais de 30 (trinta) trabalhadores.**

**2.3.2.1** - Os locais destinados às refeições para atender **mais de 30 (trinta) trabalhadores**, permitida a divisão dos trabalhadores do turno em grupos para a tomada de refeições, deverá ser observado o seguinte:

- a) ser destinados a este fim e fora da área de trabalho;
- b) ter pisos revestidos de material lavável e impermeável;
- c) ter paredes pintadas ou revestidas com material lavável e impermeável;
- d) possuir espaços para circulação;
- e) ser ventilados para o exterior ou com sistema de exaustão forçada, salvo em ambientes climatizados artificialmente;
- f) possuir lavatórios instalados nas proximidades ou no próprio local, atendendo aos requisitos do subitem 24.3.4 da NR-24, ou seja, o lavatório deverá ser provido de material ou dispositivo para a limpeza, enxugo ou secagem das mãos, proibindo-se o uso de toalhas coletivas;

- g) possuir assentos e mesas com superfícies ou coberturas laváveis ou descartáveis, em número correspondente aos usuários atendidos;
- h) ter água potável disponível;
- i) possuir condições de conservação, limpeza e higiene;
- j) dispor de meios para aquecimento das refeições; e
- k) possuir recipientes com tampa para descarte de restos alimentares e descartáveis.

**2.3.2.2** - Diferentemente da situação das empresas com até 30 (trinta) trabalhadores, nas com continente superior **deverá existir local destinado especificamente para refeições dos trabalhadores**, que não poderá ser uma adaptação.

Porém, como informado anteriormente, o local específico para refeições também poderá ser utilizado para outras finalidades, como lazer e treinamentos, por exemplo.

**Marco Antonio Redinz**

Advogado trabalhista, autor de livros, mestre em Ciências Jurídicas pela PUC/Rio, e Especialista de Relações do Trabalho da Findes

**Fernando Otávio Campos da Silva**

Presidente do Conselho