

AMÉNAGEMENTS DES LOCAUX SOCIAUX

Centre de Gestion
du DOUBS

FONCTION PUBLIQUE TERRITORIALE

Service Prévention



Législation applicable

Code du travail, articles
R.4228-1 à R.4228-25



L'employeur doit mettre à disposition de ses agents des moyens d'assurer leur propreté individuelle, notamment des vestiaires, des lavabos, des cabinets d'aisance et le cas échéant des douches. Il doit également leur permettre de se restaurer dans de bonnes conditions de santé et de sécurité.

VESTIAIRES

Les vestiaires sont installés dans un local spécifique, isolé des locaux de travail et de stockage. Ils sont placés à proximité du passage des travailleurs.

La surface de ce local est d'au moins 1 m² par agent avec un minimum de 10 m². Le local est chauffé (environ 20 °C), éclairé (minimum 200 lux) et ventilé (minimum 30 m³/h).

Le sol et les murs sont conçus de manière à permettre un nettoyage efficace et régulier. L'employeur veille à tenir ces locaux dans un état constant de propreté.

Ces vestiaires sont pourvus d'un nombre suffisant de sièges et d'armoires individuelles ininflammables. Ces armoires doivent permettre de suspendre deux vêtements de ville.

Les armoires individuelles doivent être munies d'une serrure ou d'un cadenas.

Lorsque les vêtements de travail sont susceptibles d'être souillés de matières dangereuses, salissantes ou malodorantes, les armoires doivent comprendre un compartiment réservé à ces vêtements. Face à cette situation, le principe de « vestiaires propres - vestiaires sales » peut également être mis en œuvre. En début de poste, les agents se déshabillent dans « le vestiaire propre » et revêtissent leur tenue de travail dans « le vestiaire sale ». En fin de poste, ils effectuent le circuit inverse. Ces deux vestiaires sont séparés par une zone sanitaire comprenant douches, lavabos et toilettes.

LAVABOS

Les lavabos sont installés dans le local vestiaire ou dans un local distinct communicant directement avec les vestiaires. Ils sont isolés des locaux de travail et de stockage.

On compte au minimum un lavabo pour 10 agents. Les lavabos sont à eau potable. La température de l'eau est réglable mais ne doit pas pouvoir dépasser 60 °C au point de puisage.

La surface de ce local est convenable et présente une largeur d'au moins 80 cm. Le local est chauffé (environ 20 °C), éclairé (minimum 200 lux) et ventilé (minimum 15 m³/h pour un lavabo + 5 m³/h par lavabo supplémentaire).

Le sol et les murs sont conçus de manière à permettre un nettoyage efficace et régulier. L'employeur veille à tenir ces locaux dans un état constant de propreté.

Des moyens de nettoyage sont mis à disposition des agents. Les détergents d'atelier pour le nettoyage des mains doivent être conformes aux normes NF T73-101 ou NF T73-102. Les savons doivent être des savons d'acides gras dont l'alcalinité exprimée en Na₂O est inférieure à 0,05 %.

Des moyens de séchage ou d'essuyage sont mis à disposition des agents. Ils sont entretenus et/ou changés chaque fois que cela est nécessaire.

L'utilisation d'essuie-mains uniques en textile (torchon, anneau sans fin) doit être proscrite. En effet, celui-ci reste humide et souillé. Lors de l'essuyage, les mains sont à nouveau contaminées.

Au plan de l'hygiène et de l'efficacité, les distributeurs de papier à usage unique constituent la meilleure solution, mais génèrent de nombreux déchets. Il faut donc prévoir des poubelles à couvercle en nombre suffisant et vidées quotidiennement.

Des accessoires comme des miroirs, des tablettes pour poser les accessoires de toilettes, etc. peuvent être placés à proximité des lavabos.



TOILETTES

Les toilettes ne communiquent pas directement avec les locaux de travail ou avec d'autres locaux où le personnel séjourne comme les vestiaires ou un réfectoire. Un couloir ou une pièce avec les lavabos peuvent servir de sas.

On compte un cabinet d'aisance et un urinoir pour 20 hommes, deux cabinets d'aisance pour 20 femmes.

Les locaux ont une longueur minimum de 1,20 m et une largeur de 80 cm. Ils sont équipés d'une porte pleine ouvrant vers l'extérieur. Ils sont cloisonnés jusqu'au moins 2 m de haut. Les portes sont munies d'un dispositif de fermeture intérieure décondamnable de l'extérieur en cas d'incident.

Ils sont chauffés, éclairés (minimum 200 lux) et ventilés (minimum 30 m³/h). Les cabinets sont aménagés de façon à ne dégager aucune odeur.

Le sol et les parois sont en matériaux imperméables. Un nettoyage et une désinfection sont effectués au moins une fois par jour.

Les cabinets d'aisances doivent être équipés de chasse d'eau. Les toilettes sont pourvus de papier hygiénique. Ceux réservés aux femmes doivent comporter un récipient pour garnitures périodiques.

DOUCHES

Des douches doivent être mises à disposition du personnel effectuant des travaux insalubres ou salissants : traitement ou ramassage des déchets, assainissement des eaux usées, traitement phytosanitaires, contact avec les animaux, etc.



On compte une douche pour 8 personnes. Le temps passé à la douche est comptabilisé dans le temps de travail. 15 minutes sont considérées comme un temps normal nécessaire pour une douche, déshabillage et habillage compris.

La température de l'eau est réglable.

Les douches sont installées dans des cabines individuelles comportant deux cellules dont une réservée à l'habillage ou au déshabillage. La surface est convenable et présente une largeur d'au moins 80 cm.

Le local de douche est chauffé, éclairé (minimum 200 lux) et ventilé (minimum 45 m³/h).

Le sol et les parois doivent permettre un nettoyage efficace. Le local de douche doit être tenu en état constant de propreté.

PERSONNEL MIXTE

Si la collectivité emploie un personnel mixte, des vestiaires, des lavabos, des toilettes et des douches séparés doivent être prévus pour les femmes et les hommes.



ESPACE DE RESTAURATION

L'autorité territoriale est tenue de mettre à disposition un emplacement permettant aux agents de se restaurer (café ou repas) dans de bonnes conditions de santé et de sécurité. Cet emplacement ne peut pas être aménagé dans un local affecté au travail.

Ce lieu doit être pourvu de sièges et de tables en nombre suffisant. Il doit comporter un robinet d'eau potable et fraîche. Il doit être doté de moyen de conservation ou de réfrigération des aliments et des boissons, ainsi que d'une installation permettant de les réchauffer.

Après chaque utilisation, l'espace et ces équipements doivent être nettoyés.

