

R24

AMÉNAGEMENT DES LOCAUX SOCIAUX

L'employeur doit aménager les locaux sociaux de manière à ce que à ses agents puissent assurer leur propreté individuelle. Cela passe notamment par la mise à disposition de vestiaires, lavabos, 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.

LES VESTIAIRES

Ils correspondent à un local spécifique et isolé. Ils sont placés à proximité du passage des travailleurs. Il remplit les critères suivants :

- Surface minimum : 10 m² (au moins 1 m²/agent)
- Chauffage obligatoire
- Eclairage recommandé : 200 lux,
- Ventilation minimum : 30m³/h



On y trouve un nombre suffisant de sièges et d'armoires individuelles ininflammables. Ces armoires doivent permettre de suspendre deux vêtements de ville et être munies d'une serrure ou d'un cadenas. Il comprend un compartiment réservé au stockage des vêtements de travail souillés.

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.

« Vestiaires propres—vestiaires sales »

En cas d'exposition à des matières dangereuses (produit inflammable, CMR, etc.), salissantes (terre, peinture, etc.) ou malodorantes (solvants, déjections, etc.), l'employeur peut aussi mettre en place deux vestiaires séparés par une zone sanitaire (douche, lavabos, toilettes) :



LES LAVABOS

Ils peuvent être installés dans les vestiaires ou dans un local isolé communiquant avec les vestiaires. Les lavabos sont définis par les critères suivants :

- Eau potable
- Température réglable



On compte un lavabo pour 10 agents. Ils sont accompagnés de moyens de nettoyage pour les mains (détergents d'atelier pour les mains, savons gras) et idéalement de désinfectant. Ces produits sont adaptés à l'usage sur la peau.

Des accessoires comme des miroirs ou des tablettes pour poser les accessoires de toilettes peuvent être placés à proximité des lavabos. Ils sont nettoyés régulièrement.

Moyens de séchage

Des moyens de séchage doivent être mis à disposition des agents :

Séchage automatique :

- Hygiénique
- Ecologique
- Bruyant



Distributeur de papier :

- Très hygiénique
- Peu écologique
- Nécessite une



Torchons ou anneau sans fin :

- Non hygiénique
- Ecologique
- A proscrire**



LES TOILETTES

Ils ne communiquent pas directement avec les locaux de travail. Le local des toilettes remplit les critères suivants :

- Longueur minimum : 1.20 m
- Largeur minimum : 80 cm
- Cloisonnement minimum : 2 m
- Chauffage obligatoire
- Eclairage recommandé : 200 lux
- Ventilation minimum : 30m³/h



On compte une toilette et un urinoir pour 20 hommes ; deux toilettes pour 20 femmes (en dessous de 20, on compte 1 toilette.) Ils doivent être équipés d'une chasse d'eau et de papier hygiénique. Chez les femmes, un récipient (poubelle) doit être présent pour tous les produits périodiques.

Les portes sont munies d'un dispositif de fermeture intérieure **ouvrables de l'extérieur** afin de pouvoir forcer l'entrée en cas d'accident.

LES DOUCHES

En cas de travaux salissants ou insalubres, l'employeur doit mettre à disposition des douches pour ces agents. Elles ne communiquent pas directement avec les locaux de travail et doivent remplir les critères suivants :

- Largeur minimum : 80 cm
- Chauffage obligatoire
- Température réglable
- Eclairage minimum : 200 lux
- Ventilation minimum : 45m³/h



On compte une douche pour 8 agents. Elles doivent comporter un sas pour s'habiller et se déshabiller et être installées dans des cabines individuelles. Le temps de lavage est comptabilisé comme du temps de travail. Le local est maintenu en état constant de propreté.

En cas de personnel mixte, les vestiaires, lavabos, toilettes et douches doivent être séparés.

LES ESPACES DE RESTAURATION

Au-delà de 50 agents, un local de restauration doit être mis à disposition. Il ne peut pas être aménagé dans un espace dédié au travail. Ses espaces doivent permettre de se restaurer (café ou repas) dans de bonnes conditions.



Ils doivent être équipés d'un nombre suffisant de tables et de chaises à dossier, d'un robinet d'eau potable, d'un (ou plusieurs) moyen de conservation / réfrigération et d'un moyen de réchauffer les aliments ou boissons. Ils sont nettoyés après chaque utilisation.

Le repas dans les espaces dédiés au travail (bureau, ateliers, etc.) n'est pas autorisé.

RÉFÉRENCES

> [Décret 85-603](#) du 10 juin 1985 relatif à l'hygiène et à la sécurité du travail ainsi qu'à la médecine professionnelle et préventive dans la fonction publique territoriale

> [Livre 1 à 5 de la quatrième partie](#) du Code du travail

CRÉDITS

> Cette fiche a été conçue en utilisant les ressources du graphiste Freepik sur le site flaticon.com