LES LOCAUX SOCIAUX

Au regard du Code du Travail, l'employeur est tenu de mettre à disposition les moyens d'assurer leur propreté individuelle, notamment des lavabos, des cabinets d'aisance et des vestiaires. Il doit également mettre des douches à la disposition du personnel effectuant des travaux insalubres et salissants. En outre, il doit permettre au personnel de se restaurer dans de bonnes conditions de santé et de sécurité.

1/ RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES

Articles R.4228-1 à R.4228-25 du Code du Travail

Arrêté du 23 juillet 1947 fixant les conditions dans lesquelles les douches doivent être mises à la disposition du personnel effectuant des travaux insalubres ou salissants.

2/ LES FACTEURS D'AMBIANCE

Éclairage : La valeur minimale d'éclairement des locaux de travail, vestiaires et sanitaires est de **120 lux**.

Ambiance thermique : La température des locaux, tels que le local de repos, les locaux sanitaires et le local de premiers secours doit être maintenue convenablement durant la saison froide et présenter aucune émanation délétère.

Ventilation : Les locaux sanitaires (douches, toilettes…) sont considérés comme des locaux à pollution spécifique et doivent donc bénéficier d'une aération pour éviter l'exposition aux agents biologiques (micro-organismes pathogènes…) et aux émanations malsaines.

3/ LES LOCAUX SANITAIRES

A. LES CABINETS D'AISANCE

Pour déterminer le nombre de cabinets d'aisance, l'effectif à prendre en compte est le nombre maximal de travailleurs présents simultanément dans l'établissement.

En fonction de l'effectif, il doit être prévu au minimum :

- **Un cabinet et un urinoir** pour **20 hommes,**
- **Deux cabinets** pour **20 femmes.**

- ❖ Les cabinets d'aisance ne doivent pas communiquer directement avec les locaux fermés où le personnel est appelé à séjourner.
- ❖ Ils doivent être aménagés de manière à ne dégager aucune odeur.
- ❖ Ils seront équipés de chasse d'eau et de distributeur de papier hygiénique.
- ❖ Les cabinets pour les femmes doivent comporter une poubelle pour les garnitures périodiques.
- ❖ Un cabinet au minimum doit comporter un point d'eau.

Le sol et les murs sont en matériaux imperméables pour un nettoyage efficace.

Le bas des portes des WC, écarté du sol d'environ 15 cm, facilite le nettoyage. La porte doit comporter un dispositif de fermeture par l'intérieur d'un type permettant également de l'ouvrir par l'extérieur en cas d'incident.

Les effluents des cabinets d'aisance sont évacués conformément aux règlements sanitaires.

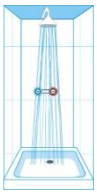
L'employeur doit faire procéder au nettoyage et à la désinfection des cabinets d'aisance et des urinoirs au moins une fois par jour.

B. LES LAVABOS

Ils doivent être :

- disposés à raison d'**un lavabo pour 10 personnes** au plus. Dans le cas où ils sont installés dans un local distinct des vestiaires, la communication entre les deux doit pouvoir se faire sans traverser les locaux de travail et sans passer par l'extérieur,
- alimentés en eau potable à température réglable,
- munis des moyens de nettoyage, d'essuyage et de séchage appropriés. Ils sont entretenus ou changés chaque fois que cela est nécessaire.

C. LES DOUCHES



Elles doivent être mises à la disposition des agents qui effectuent des travaux insalubres et salissants, comme par exemple, la collecte des ordures ménagères ou des travaux dans les réseaux d'assainissement, etc. défini par l'arrêté du 23 juillet 1947.

Même lorsque les travailleurs ne sont pas spécifiquement affectés à des travaux insalubres et salissants, l'employeur peut décider de prévoir l'installation de douches, que ce soit pour des raisons d'hygiène, ou pour améliorer leur qualité de vie au travail.

Elles sont installées dans des cabines individuelles à raison d'au moins **une douche pour 8 personnes**. Chaque cabine de douche comprend deux cellules, d'une **surface minimale de 1 m² chacune**, dont une est réservée à l'habillage et au déshabillage. Les douches communiqueront avec les vestiaires.

Elles doivent être équipées de sols et de parois permettant un nettoyage efficace, et alimentées en eau à température réglable.

Le local doit être tenu en état constant de propreté.

D. LES VESTIAIRES

Les vestiaires collectifs doivent être :

- Installés dans un local spécial de surface convenable (il est recommandé au moins **1 m² par agent** avec un **minimum total de 10 m²**), isolé des locaux de travail et de stockage,
- aérés et chauffés,
- équipés de sièges et d'armoires individuelles en nombre suffisant.

Dans les établissements employant un personnel mixte, des installations séparées sont prévues pour les travailleurs masculins et féminins.

Lorsque les vestiaires et les lavabos sont installés dans des locaux séparés, la communication entre ceux-ci doit pouvoir s'effectuer sans traverser les locaux de travail ou de stockage et sans passer par l'extérieur.

Le sol et les parois des locaux affectés aux vestiaires collectifs et lavabos sont tels qu'ils permettent un nettoyage efficace.
Ces locaux sont tenus en état constant de propreté.

Les armoires individuelles doivent être en matériau ininflammable à double compartiments (pour séparer les vêtements de travail des autres vêtements), munies d'une serrure ou d'un cadenas.

Pour les travailleurs qui ne sont pas obligés de porter des vêtements de travail spécifiques ou des équipements de protection individuelle, l'employeur peut mettre à leur disposition, en lieu et place des vestiaires collectifs, un meuble de rangement sécurisé, dédié à leurs effets personnels et placé à proximité de leur poste de travail.

4/ LE LOCAL DE RESTAURATION

Il est interdit de laisser les travailleurs prendre leur repas dans les locaux affectés au travail.

Après chaque repas, l'employeur veille au nettoyage du local de restauration ou de l'emplacement permettant de se restaurer et des équipements qui y sont installés.

Le local de restauration, de même que l'emplacement mis à la disposition des agents pour se restaurer, constituent des lieux affectés à un usage collectif. Il est interdit d'y fumer ni d'y vapoter.

Le décret n°2019-1586 du 31 décembre 2019 a modifié le seuil imposant la mise à disposition d'un local de restauration : jusqu'alors fixé à 25 salariés "souhaitant prendre habituellement leur repas dans l'établissement", ***il est désormais fixé à 50 salariés dans l'établissement sans notion denombre de salarié ayant exprimé le souhait de prendre leur repas sur le lieu de travail".***

Si un local de restauration existait avant le **1er janvier 2020**, parce que la réglementation antérieure l'obligeait,, celui-ci doit être conservé jusqu'au **31 décembre 2024**, même s'il ne répond pas à la nouvelle condition d'effectif.

NOUVELLES RÈGLES À COMPTER DU 1ER JANVIER 2025 :

- Établissements de **50 travailleurs et plus**

Après avis du CHSCT, l'employeur met à leur disposition un local de restauration. Lorsque la collectivité comporte plusieurs établissements, les effectifs sont décomptés par établissement.

Le local de restauration doit être équipé :

- d'un moyen de conservation ou de réfrigération des aliments et des boissons,
- d'une installation permettant de réchauffer les plats,
- d'un robinet d'eau potable, fraîche et chaude (pour dix personnes),
- de sièges et de tables en nombre suffisant.

- Établissements de **moins de 50 travailleurs**

L'employeur met à leur disposition un emplacement leur permettant de se restaurer dans de bonnes conditions de santé et de sécurité.

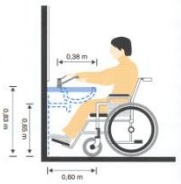
Cet emplacement peut, après déclaration adressée au médecin de prévention par tout moyen conférant date certaine, être aménagé dans les locaux affectés au travail, dès lors que l'activité de ces locaux ne comporte pas l'emploi ou le stockage de substances ou de mélanges dangereux.

5/ LES LOCAUX ACCESSIBLES POUR PERSONNES HANDICAPÉES

Les personnes handicapées doivent pouvoir disposer d'installations sanitaires appropriées et être accessibles en totale autonomie et adaptées aux handicaps.

A. LES CABINETS D'AISANCE

Au minimum un cabinet sur 10 et un lavabo à proximité doivent être aménagés pour les personnes en fauteuil roulant.



Hauteur de cuvette : **entre 0,46 m et 0,50 m de haut**

La chasse d'eau doit être facilement accessible.
La barre d'appui latérale située à côté de la cuvette est fixée **entre 0,70 m et 0,80 m de haut**.

Le lavabo placé à proximité du cabinet d'aisance doit être fixé sur une console à **0,65 m du sol**.

La robinetterie doit être préhensible **entre 0,38 m et 0,40 m** du bord extérieur du lavabo.

Les miroirs doivent descendre à **1,05 m au moins**.

B. LES DOUCHES

Au moins **une douche distincte homme/femme** doit être accessible et utilisable par une personne circulant en fauteuil roulant.

Les commandes de douches doivent être faciles de préhension. Un siège doit être aménagé dans la douche.