



FICHE PREVENTION

Service Hygiène & Sécurité

Fiche n° 45 / Version 05

Création : Décembre 2006

Mise à jour : Mars 2021

LES LOCAUX SOCIAUX Vestiaire, lavabo, douche, sanitaire, restauration

D'après le Code du Travail, l'employeur a l'obligation de mettre à disposition des agents un certain nombre de locaux sociaux afin d'améliorer leurs conditions de travail et d'assurer leur propreté individuelle. Il s'agit des vestiaires, lavabos, douches, cabinets d'aisance et locaux de restauration.

Vestiaires collectifs

- Ils sont installés dans un local spécial isolé des locaux de travail et de stockage et placé à proximité du passage des travailleurs ;
- de surface convenable (compter environ 1m² par salarié) ;
- le sol et les parois permettent un nettoyage efficace ;
- tenus en état constant de propreté ;
- convenablement chauffés ;
- local aéré conformément aux règles énoncées en annexe 1 ;
- dans les établissements employant un personnel mixte, des installations séparées sont prévues pour les travailleurs masculins et féminins ;
- les vestiaires collectifs sont pourvus d'un nombre suffisant de sièges et d'armoires individuelles ininflammables ;
- les armoires permettent de suspendre deux vêtements ville ;
- lorsque les vêtements de travail sont susceptibles d'être souillés de matières dangereuses, salissantes ou malodorantes, les armoires comprennent un compartiment réservé à ces vêtements ;
- les armoires individuelles sont munies d'une serrure ou d'un cadenas.



Remarque : 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 de vestiaires collectifs, un meuble de rangement sécurisé, dédié à leurs effets personnels, placé à proximité de leur poste de travail.

Lavabos

- Ils sont installés dans un local spécial isolé des locaux de travail et de stockage et placé à proximité du passage des travailleurs ;
- le sol et les parois permettent un nettoyage efficace ;
- 1 lavabo pour 10 travailleurs ou plus ;
- à eau potable ;
- température réglable de l'eau ;
- des moyens de nettoyage et de séchage ou d'essuyage appropriés sont disponibles ;
- les installations sont entretenues et changées dès que nécessaire ;
- local aéré conformément aux règles énoncées en annexe 1.



Si les vestiaires et les lavabos sont dans des locaux séparés la communication entre ceux-ci doit se faire :

- sans passer par des locaux de travail ou de stockage ;
- sans passer par l'extérieur.

Douches

- dans les établissements où sont réalisés certains travaux insalubres et salissants (voir la liste en annexe 2), des douches sont mises à disposition des travailleurs ;
- douches installées dans des cabines individuelles ;
- 1 pomme de douche pour 8 travailleurs ;
- température de l'eau réglable ;
- la douche est tenue en constant de propreté, le sol et les parois du local affecté aux douches sont tels qu'ils permettent un nettoyage efficace.



Remarque : l'obligation de mettre à disposition une douche ne vaut qu'en cas de réalisation de travaux insalubres et salissants fixés par arrêté (liste en annexe 2). Cependant, pour certains travaux qui n'apparaissent pas sur cette liste, par exemple l'emploi de produits phytosanitaires ou les travaux générant de la poussière, la douche est recommandée. Aussi, il convient d'étudier, en fonction des tâches réalisées par les agents, l'opportunité de leur mettre à disposition une douche.

Cabinets d'aisance

- pas de communication directe avec les locaux de travail ;
- nombre : 1 cabinet + 1 urinoir pour **20 hommes*** ;
2 cabinets pour **20 femmes*** ;
(*effectif de référence = effectif maximum simultané)
- dans les établissements employant un personnel mixte, les cabinets sont séparés pour le personnel féminin et masculin ;
- les cabinets réservés aux femmes comportant un récipient pour garnitures périodiques ;
- un cabinet au moins comporte un poste d'eau ;
- aménagés de manière à ne dégager aucune odeur ;
- équipés de chasse d'eau et pourvus de papier hygiénique ;
- sols et parois : matériaux imperméables pour un nettoyage efficace ;
- les portes doivent être pleines avec fermeture intérieure décondamnable de l'extérieur ;
- les cabinets doivent être chauffés ;
- les effluents des cabinets sont évacués conformément aux règlements sanitaires ;
- l'employeur fait procéder à un nettoyage et à la désinfection au moins une fois par jour ;
- local aéré conformément aux règles énoncées en annexe 1.



Local de restauration

Le Code du Travail interdit de laisser les travailleurs prendre leur repas dans les locaux affectés aux travail.

☞ **Dans les établissements de moins de 50 salariés, l'employeur met à leur disposition un emplacement leur permettant de se restaurer** dans de bonnes conditions de santé et de sécurité.



Remarque : par dérogation, cet emplacement peut, après [déclaration](#) adressée à l'agent de contrôle de l'inspection du travail et au médecin du travail, 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.

☞ **Dans les établissements d'au moins 50 salariés***, l'employeur, après avis du Comité Social Territorial, met à leur disposition un local de restauration. Celui-ci comprend :

- sièges et tables en nombre suffisant ;
- un robinet d'eau potable, fraîche et chaude pour 10 usagers ;
- un moyen de conservation ou de réfrigération des aliments et des boissons ;
- une installation permettant de réchauffer les plats.

Après chaque repas, l'employeur veille au nettoyage du lieu de restauration.

A défaut de local de repos, lorsque la nature des activités l'exige et après avis du Comité Social Territorial, le local de restauration doit pouvoir être utilisé, en dehors des heures de repas, comme emplacement de repos. Les sièges pour cet usage comportent des dossiers.

**Jusqu'au 31/12/2024, cet effectif est d'au moins 25 salariés souhaitant prendre habituellement prendre leur repas sur leur lieu de travail.*



Décret n°2021-156 : Dans le cadre de l'urgence sanitaire liée à l'épidémie de Covid-19, lorsque le local de restauration ne permet pas de garantir le respect des règles de distanciation physique, l'employeur peut prévoir un ou plusieurs autres emplacements de restauration. Ces emplacements peuvent, le cas échéant, être situés par dérogation à l'intérieur des locaux affectés au travail.

Ces emplacements, par leurs aménagements, doivent permettre aux travailleurs de se restaurer dans des conditions préservant leur santé et leur sécurité, ils ne peuvent être situés dans des locaux dont l'activité comporte l'emploi ou le stockage de substances ou de mélanges dangereux.

Travailleurs handicapés

Le Code du Travail dispose que les lieux de travail, y compris les locaux annexes, aménagés dans un bâtiment neuf ou dans la partie neuve d'un bâtiment existant sont accessibles aux personnes handicapées, quel que soit leur type de handicap.

S'il doit être réalisé dix cabinets d'aisance, l'un d'entre eux, ainsi qu'un lavabo placé à proximité, sont aménagés de manière à en permettre l'accès et l'usage autonome par des personnes handicapées circulant en fauteuil roulant. Lorsque le nombre des cabinets d'aisance est inférieur à dix, l'un d'entre eux et un lavabo sont conçus de telle sorte que, en présence de personnes handicapées physiques, des travaux simples suffisent à les rendre accessibles.

Ambiance thermique

La température des locaux annexes, tels que local de restauration, local de repos, local pour le personnel, le local des sanitaires doit répondre à la destination spécifique de ces locaux.

Ventilation

Voir l'annexe 1.

Eclairage :

Le niveau d'éclairage dans les locaux sociaux doit atteindre une valeur minimum de **120 Lux**.

Annexe 1 : ventilation des locaux sanitaires

Le maître d'ouvrage prévoit dans les locaux sanitaires l'introduction d'un débit minimal d'air déterminé par le tableau suivant :

Désignation des locaux	Débit minimal d'air introduit (en m ³ par heure et par local)
Cabinet d'aisances isolé**	30
Salle de bains ou de douches isolé**	45
Commune avec un cabinet d'aisances	60
Bains, douches et cabinets d'aisances groupés	30+15 N*
Lavabos groupés	10+5 N*

*N : nombre d'équipements dans le local
** : pour un cabinet d'aisances, une salle de bains ou de douches avec ou sans cabinet d'aisances, le débit minimal d'air introduit peut être limité à 15m³ par heure si ce local n'est pas à usage collectif

Annexe 2 : liste des travaux insalubres et salissants

La liste des travaux insalubres et salissants fait l'objet d'un [arrêté du 23 Juillet 1947](#). Ci-dessous, un extrait de cette liste de travaux susceptibles d'être rencontrés en collectivité.

Travaux salissants visés par les tableaux des maladies professionnelles :

Animaux	Travaux de garderie et d'élevage d'animaux
Amiante	Travaux occasionnels et poussiéreux exposant à l'amiante
Ciment	Concassage, broyage, ensachage et transport à dos d'homme des ciments
Dinitrophénol	Préparation et emploi du dinitrophénol et homologues (peut être utilisé en traitement du bois)
Egouts	Travaux effectués dans les égouts
Mercuré	Fabrication et récupération d'accumulateurs électriques au mercure
Ordures	Travaux de collecte et de traitement des ordures
Parathion	Préparation et manipulation du thiophosphate de diéthyle et paranitrophényle et des produits qui en referment (insecticides...)
Plomb	-Récupération du vieux plomb donnant lieu à des dégagements de poussières d'oxyde de plomb -Grattage, brûlage, découpage au chalumeau de matières recouvertes de peintures plombifères
Sable	Travaux au jet de sable
Usinage	Travaux d'usinage comportant un contact permanent avec des fluides de coupe

Travaux salissants effectués dans les ateliers où les dispositifs de captation des poussières ou aérosols s'avèrent insuffisamment efficaces :

Colorants	Fabrication et manipulation des matières colorantes
Cyanamide calcique	Manipulation de la cyanamide calcique (engrais, herbicide, antimousse)
Engrais	Fabrication, transformation et manipulation des engrais
Fours, chaudières	Nettoyage et entretien des fours, cheminées et chaudières mettant le personnel en contact avec les suies, cendres ou tartres
Polissage	Polissage des métaux

Pour toute information complémentaire
Contactez notre Conseiller Hygiène et Sécurité,
Au 02 41 24 18 80