Les installations sanitaires

Les Autorités Territoriales doivent mettre à disposition des travailleurs les moyens d’assurer leur propreté individuelle, notamment des vestiaires, des lavabos, des cabinets d’aisances et, le cas échéant, des douches.

# les vestiaires

 **Installation et aménagement**

Les vestiaires collectifs doivent être installés dans un local spécial de surface convenable, isolés des locaux de travail ou de stockage et placés à proximité du passage des travailleurs.

Si les vestiaires sont installés dans des locaux séparés des lavabos, 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 chef d’établissement doit tenir ces locaux en état constant de propreté. Le sol et les parois des vestiaires doivent permettre un nettoyage efficace.

Dans l’établissement occupant un personnel mixte, les installations séparées doivent être prévues pour les travailleurs masculins et féminins.



**Equipements**

Les vestiaires collectifs doivent être pourvus d’un nombre suffisant de sièges et d’armoires individuelles **non** inflammables.

Ces armoires doivent permettent de suspendre deux vêtements de ville.

Lorsque les vêtements de travail sont susceptibles d’être souillés de matière dangereuse, salissante ou malodorante, les armoires doivent comprendre un compartiment réservé à ces vêtements.

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

# l’entretien des vêtements de travail

Les équipements de protection individuelle et les vêtements de travail (pour les travaux insalubres ou salissants) doivent être fournis gratuitement par l’employeur qui assure leur bon fonctionnement et un état hygiénique satisfaisant par les entretiens, réparations et remplacements nécessaires. Plusieurs possibilités s’offrent aux collectivités pour assurer l’entretien des vêtements de travail : contrat de location-entretien, pressing, laverie, acquisition d’une machine à laver… l’objectif étant d’éviter que les agents rapportent à leur domicile, par l’intermédiaire de leur vêtement, les polluants (poussières diverses, produits phytosanitaires, solvants…) auxquels ils sont exposés sur leur lieu de travail.

**Remarque :** l’aménagement d’un séchoir (armoire ou local chauffé et ventilé) permet de mettre à disposition des vêtements de travail toujours secs, notamment pour le personnel exposé aux intempéries.

# les lavabos

 **Installation et aménagement**

L’employeur doit prévoir au minimum un lavabo pour 10 personnes.

Les lavabos doivent être installés dans un local spécial de surface convenable, isolés des locaux de travail et de stockage et placés à proximité du passage des travailleurs.

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

Dans les établissements occupant un personnel mixte, des installations séparées doivent être prévues pour les travailleurs masculins et féminins.

Les lavabos sont à eau potable et l’eau est à température réglable.

La température de l’eau chaude sanitaire ne doit pas dépasser 60°C au point de puisage. Le cas échéant, un moyen de réglage doit être à la disposition de l’utilisateur.

 **Entretien**

Les lavabos doivent être tenus en état constant de propreté, c’est pourquoi le sol et les parois de ces locaux doivent permettre un nettoyage efficace.

 **Détergents et savons**

Les détergents d’atelier mis à disposition du personnel pour le nettoyage des mains, doivent être conformes aux normes françaises (NF T 73-101 et NF T 73-102).

Les savons du commerce mis à dispositions du personnel pour le lavage du corps doivent être des savons d’acides gras dont l’alcalinité exprimée en Na2O ne doit pas dépasser 0,05%.

**Moyens de nettoyage et de séchage**

L’employeur doit mettre à la disposition des travailleurs des moyens de nettoyage et de séchage ou d’essuyage appropriés. Ils sont entretenus ou changés chaque fois que cela est nécessaire.

**Les moyens d’essuyage :**

→ Essuie-main unique textile.

L’utilisation de ce système (torchon, anneau sans fin) pour l’ensemble du personnel est à bannir. En effet, celui-ci reste humide et souillé, et contamine de nouveau les mains lors de l’essuyage.

→ Essuie-main textile présenté en distributeur.

Ce moyen permet l’usage d’un segment de tissu propre pour chaque utilisateur et rembobine les parties humides et sales.

→ Essuie-mains en papiers ou en non-tissé.

Ces produits sont à usage unique et distribués par des appareils spécifiques. Ils se présentent soit en paquets de format plié, soit en rouleaux prédécoupés ou non. Ce système implique la fourniture d’un récipient permettant de recevoir les produits usagés, ainsi que de tenir compte des réapprovisionnements fréquents (coût à examiner).

**Les moyens de séchages :**

Les sèche-mains électrique permettent un séchage correct des mains si l’opération d’effectue selon les prescriptions d’emploi (temps de séchage de quelques minutes). Les appareils à détection de présence des mains sont préférables à ceux s’actionnant avec un bouton poussoir, car ils évitent une éventuelle contamination entre utilisateurs successifs.

Ce système peut présenter des inconvénients notamment pour les personnels qui sont amenés à se laver très souvent les mains (milieu hospitalier, maison de retraite…), la chaleur favorisant le dessèchement de la peau.

# les cabinets d’aisances

 **Nombre**

Pour déterminer le nombre minimal de cabinets d’aisances, l’employeur doit prendre en compte l’effectif maximal de travailleurs présents simultanément dans l’établissement.

* **Un cabinet et un urinoir pour 2 hommes**
* **Deux cabinets pour 20 femmes**

Les cabinets d’aisances ne doivent pas communiquer directement avec les locaux fermés où le personnel est appelé à séjourner.

Dans les établissements occupants un personnel mixte, les cabinets d’aisances sont séparés pour le personnel féminin et masculin.

**Equipement, entretien, nettoyage, désinfection**

Les cabinets d’aisances doivent être équipés de chasse d’eau. Par ailleurs, un cabinet au moins doit comporter un poste d’eau.

Ils doivent être pourvus de papier hygiénique.

Les cabinets d’aisances réservés aux femmes doivent comporter un récipient pour garnitures périodiques.

Les portes doivent être pleines et munies d’un dispositif de fermeture intérieure décondamnable de l’extérieur en cas d’incident.

L’employeur doit faire procéder au nettoyage et à la désinfection des cabinets d’aisances et des urinoirs au moins une fois par jour. Pour que ce nettoyage soit efficace, le sol et les parois sont en matériaux imperméables.

# les douches

 **Condition de mise à disposition**

Dans les établissements où sont effectués certains travaux insalubres ou salissants, des douches doivent être mises à la disposition du personnel.

La liste des travaux nécessitant la mise à disposition de douches est énumérée dans l’arrêté du 23 juillet 1947 modifié. Voici ci-dessous un extrait de la liste des travaux susceptibles d’être rencontrés dans les collectivités territoriales :

**Travaux salissants visés par les tableaux des maladies professionnelles** :

|  |  |
| --- | --- |
| **Amiante** | * Travaux occasionnels et poussiéreux exposant à l’amiante |
| **Ciment** | * Concassage, broyage, ensachage et transport à dos d’homme des ciments |
| **Egouts** | * Les travaux effectués dans les égouts |
| **Mercure** | * Fabrication et récupération d’accumulateurs électriques au mercure |
| **Ordures** | * Travaux de collecte et de traitement des ordures |
| **Plomb** | * Récupération du vieux plomb donnant lieu à des dégagements de poussière d’oxyde de plomb * Ebarbage, polissage de tous objets en plomb ou en alliage de plomb * Fabrication et manipulation des oxydes et sels de plomb * Préparation et application de peintures, vernis, laques, encres à base de composés de plomb * Grattage, brûlage, découpage au chalumeau de matières recouvertes de peintures plombières |
| **Sable** | * Travaux au jet de sable |
| **Usinage** | * Travaux d’usinage comportant un contact permanent avec fluides de coupe |

**Autres travaux salissants effectués dans des 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 (ex : engrais, herbicide, défoliant) |
| **Engrais** | * Fabrication, transformation et manutention des engrais |
| **Fours, chaudières** | * Nettoyage et entretien des fours, cheminées et chaudières mettant le personnel en contact avec les suies, les cendres ou les tartres |
| **Polissage** | * Polissage des métaux |

**Mise à disposition recommandée**

La mise à disposition de douches est recommandée pour les travaux générateurs de poussières (menuiserie, ponçage, débroussaillage…).

**Nombre, installation, aménagement**

Les douches doivent être installées dans des cabines individuelles comportant deux cellules dont une réservée à l’habillage et à raison d’au moins une pomme de douche pour huit personnes.

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

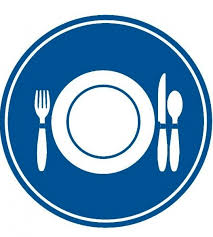
**Température de l’eau**

La température de l’eau des douches doit être réglable. Les textes ne précisent pas si la température de l’eau de douche peut être réglée individuellement ou collectivement.

**Temps passé à la douche**

Le temps passé à la douche est au minimum de 15 minutes considéré comme le temps normal nécessaire pour prendre une douche, déshabillage et habillage compris.

# le local de restauration



**Installation et aménagement**

Le décret n°2019-1586 du 31 décembre 2019 a modifié le seuil imposant la mise à disposition d’un local de restauration.

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

**⮱ L’obligation de mettre à disposition une salle de restauration s’impose aux seuls établissements d’au moins 50 salariés, peu importe le nombre de salariés ayant exprimé le souhait de prendre leur repas sur le lieu de travail.**

L’employeur est tenu, après avis du comité d’hygiène et de sécurité ou à défaut du comité technique, de mettre à leur disposition un local de restauration.

Ce local doit être pourvu de sièges et de tables en nombre suffisant et comporter un robinet d’eau potable, fraîche et chaude, pour dix usagers.

Il doit en outre être doté d’un moyen de conservation ou de réfrigération des aliments et des boissons et d’une installation permettant de réchauffer les plats.

**Il est à noter que les structures qui, avant le 1er janvier 2020, avaient l’obligation de mettre à disposition un local de restauration du fait que 25 salariés au moins souhaitaient habituellement prendre leur repas sur leur lieu de travail, demeurent tenus par cette obligation jusqu’au 31 décembre 2024, quel que soit leur effectif. Les entreprises de moins de 50 salariés sont donc dans l’obligation de maintenir un local de restauration si ce dernier existait au 31 décembre 2019.**

**⮱ Lorsque le nombre de travailleurs dans une structure est inférieur à 50 :**

L’employeur est tenu de mettre à leur disposition un emplacement leur permettant de se restaurer dans de bonnes conditions de santé et de sécurité.

Cet emplacement peut, par dérogation et après avis du médecin du travail, être aménagé dans les locaux affectés au travail, dés lors que l’activité de ces locaux ne comporte pas l’emploi de substances ou de mélange dangereux.

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

Lorsque la structure comporte plusieurs établissements, les effectifs sont décomptés par établissement. L’effectif salarié et le franchissement du seuil de 50 salariés sont déterminés selon les modalités prévues à l’article L.130-1 du Code de la sécurité sociale.

**Postes de distribution de boissons**

L’employeur met à disposition des travailleurs de l’eau potable et fraîche pour la boisson.   
Dans le cas où les conditions particulières de travail (niveau de température ambiante, exposition à des intempéries, composition de l’atmosphère…) entraînent les travailleurs à se désaltérer fréquemment, l’employeur est tenu de mettre gratuitement à leur disposition au moins une boisson non alcoolisée.

**Les boissons et les aromatisants mis à disposition comprennent au moins une boisson non alcoolisée.**

Les boissons et les aromatisants mis à disposition sont choisis en tenant compte des souhaits exprimés par les travailleurs et après avis du médecin du travail.

L’employeur détermine l’emplacement des postes de distributions des boissons, à proximité des postes de travail et dans un endroit remplissant toutes les conditions d’hygiène.

L’employeur veille à l’entretien et au bon fonctionnement des appareils de distribution, à la bonne conservation des boissons et à éviter toute contamination.

# le local de repos

 **Installation et aménagement**

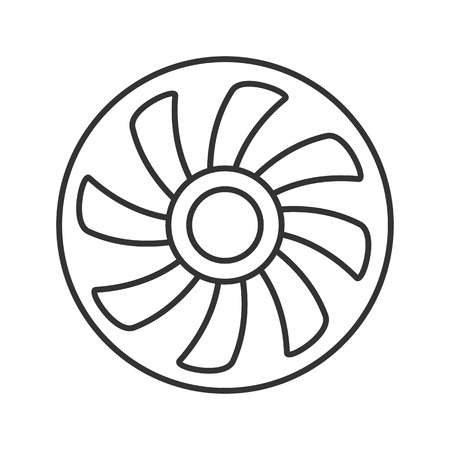
A défaut de local de repos, lorsque la nature des activités l’exige et après avis du comité d’hygiène et de sécurité ou à défaut du comité technique, le local de restauration ou l’emplacement permettant de se restaurer doit pouvoir être utilisé en dehors des heures de repas comme local ou emplacement de repos. Les sièges mis à dispositions des travailleurs pour cet usage comportent des dossiers.

Les femmes enceintes et les mères allaitantes doivent avoir la possibilité de se reposer en position allongée, dans des conditions appropriées.

# eclairage, aération, assainissement et chauffage des installations sanitaires

**Éclairage**

La valeur minimale d’éclairement est de 120 lux pour les vestiaires et les sanitaires.

**Aération et assainissement**

Les locaux sanitaires (douches, vestiaires collectifs, cabinets d’aisances…) doivent bénéficier d’une ventilation permanente (naturelle ou mécanique) avec un débit d’air au moins égal à celui fixé ci-dessous :

|  |  |
| --- | --- |
| Désignation des locaux | Débit minimal d’air introduit (en m3 par heure et par local) |
| Cabinet d’aisance isolé | 30 |
| Salle de bains ou de douche isolée | 45 |
| Salle de bains ou de douche commune avec un cabinet d’aisances | 60 |
| Bains, douches et cabinets d’aisances | 30 + 15 N |
| Lavabos groupés | 10 + 5 N |

N : Nombre d’équipements dans le local

Les cabinets d’aisances doivent être aménagés de manière à ne dégager aucune odeur. Les effluents ou eaux usées des cabinets d’aisances doivent être évacués conformément aux dispositions de règlements sanitaires départementaux.

 **Chauffage**

Le Code du Travail ne précise aucune indication de température limite minimale.

Le chauffage doit être assuré de telle façon qu’il maintienne une température convenable et ne donne lieu à aucune émanation délétère. La température doit répondre à la destination spécifique de ces locaux.

Les locaux fermés affectés au travail devront toutefois être chauffés pendant la saison froide (art. R4223-13 du Code du Travail).

La norme NF X35-203 / ISO 7730 précise que lors d’une activité physique soutenue (lors du nettoyage des locaux par exemple), un confort thermique est assuré pour une échelle de température de 14 à 16°C.

# installations accessibles aux travailleurs handicapes

Le chef d’établissement a l’obligation de mettre à disposition des travailleurs handicapés physiques des installations appropriées auxquelles ils doivent accéder aisément.

Le principe de l’accessibilité concerne les différents types de handicap. Cependant les dispositions relatives aux personnes circulant en fauteuil roulant, qui ont les exigences les plus importantes en matière d’espace, sont prédominantes.

Lors de la construction d’un bâtiment neuf si, compte tenu de l’effectif, le maître d’ouvrage doit prévoir moins de dix cabinets d’aisances, un des cabinets et un lavabo doivent être conçus de telle sorte que de simples travaux suffisent pour réaliser les aménagements permettant aux handicapés physiques de disposer d’installations sanitaires. Dans le cas où il est nécessaire de réaliser dix cabinets d’aisances, un des cabinets et un lavabo placé à proximité devront être aménagés.

Les lieux de travail doivent être aménagés en tenant compte de la présence des travailleurs handicapés selon les principes suivants :

1° si le bâtiment est prévu pour recevoir un effectif compris entre 20 et 200 personnes, au moins un niveau, qui peut être le rez-de-chaussée, doit être aménagé pour permettre de recevoir des travailleurs handicapés.

2° lorsqu’un bâtiment est prévu pour recevoir un effectif supérieur à 200 personnes, tous les locaux d’usage général et susceptibles d’accueillir des personnes handicapées doivent être aménagés pour permettre leur accueil.

**Equipements, dimensions et accessibilité**

Chaque cabinet d’aisance accessible aux travailleurs handicapés doit comporter un espace, à côté de la cuvette, pour faciliter l’accès à celle-ci. Cet espace d’accès doit mesurer 0.80 mètres par 1.30 mètre, hors obstacle et hors débattement de porte.

La hauteur de la cuvette est comprise entre 0.46 mètre et 0.50 mètre. La personne handicapée doit pouvoir atteindre la commande de chasse d’eau. Celle-ci doit pouvoir être facile à manœuvrer par une personne ayant des difficultés de préhension.

Une barre d’appui latérale doit être installée afin de faciliter le transfert sur la cuvette. Elle comporte une partie horizontale à côté de la cuvette et a une hauteur comprise entre 0.70 mètre et 0.80 mètre.

Les cabinets d’aisances et lavabos accessibles aux personnes handicapées doivent être desservis par un cheminement praticable.



Quand les installations sanitaires sont séparées par sexe, il faut prévoir les aménagements décrits ci-dessus par les personnes handicapées de chaque sexe.

Les caractéristiques au fauteuil roulant par une personne, qui ont été prises en compte pour ces aménagements sont les suivantes :

* Largeur : 0.75 mètre
* Longueur : 1.25 mètre
* Diamètre de rotation : 1.50 mètre

**Remarque :** le Fonds pour l’Insertiondes Personnes Handicapées dans la Fonction Publique (FIPHFP) placé auprès de la Caisse des Dépôts et Consignation peut être sollicité pour l’aide au financement de travaux pour l’adaptation de ces locaux.

Par ailleurs, le montant des dépenses affectées à des mesures adoptées en vue de faciliter l’insertion professionnelles des travailleurs handicapés dans la fonction publique peut être déduit lors du calcul de la contribution financière.

**Réglementation**

● Les articles R. 4228-1 à 15 du Code du Travail «  installations sanitaires »

● Les articles R. 4321-4 et R. 4323.95 du Code du Travail « l’entretien des équipements de protections individuelle et des vêtements de travail »

● Les articles R. 4228-19 à 25 du Code du Travail « Restauration et repos »

● Les articles R. 4225-2 à 4 du Code du travail « mise à disposition de boissons »

● L’article R. 4223-4 du Code du Travail « l’éclairage »

● Les articles R. 4214-26 à 29, R. 4217-2 et R. 4225-6 à 7 du Code du Travail « l’accessibilité des installations sanitaires aux travailleurs handicapés »

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

● L’arrêté du 1er Août 1967 relatif aux détergents d’ateliers et savons mis à la disposition du personnel des entreprises.

● L’arrêté du 27 juin 1994 relatif aux dispositions destinées à rendre accessibles les lieux de travail aux personnes handicapées (nouvelles constructions ou aménagements).

Contact :

Service Prévention du Pôle Santé au travail

Secrétariat médical : 02 33 80 64 90