UTILISATION ET GESTION DES LOCAUX SOCIAUX

Afin de garantir l'hygiène des agents ainsi que de bonnes conditions de travail, l'autorité territoriale est tenue de mettre à leur disposition les moyens d'assurer leur propreté individuelle, notamment des vestiaires, des lavabos et des cabinets d'aisance. Elle doit, le cas échéant, mettre des douches à la disposition du personnel effectuant des travaux insalubres et salissants et doit permettre au personnel de se restaurer dans de bonnes conditions d'hygiène et de sécurité.

La conception de ces espaces nécessite autant d'attention que celle des locaux de travail dédiés aux activités principales de la collectivité.
Par ailleurs, l'accessibilité aux personnes à mobilité réduite influence notablement le dimensionnement de ces espaces et doit être prévue dès la conception.

REGLEMENTATION

Articles R 4217-1 du Code du Travail

Les bâtiments et locaux sont conçus et réalisés conformément aux exigences des articles :
1° R. 4228-1 à R. 4228-15, relatifs aux installations sanitaires ;
2° R. 4228-22 à R. 4228-25, relatifs aux locaux de restauration et de repos.

Art. R. 4212-1 du Code du Travail

Le maître d'ouvrage conçoit et réalise les bâtiments et leurs aménagements de façon à ce que les locaux fermés dans lesquels les travailleurs sont appelés à séjourner soient conformes aux règles d'aération et d'assainissement prévues aux articles R. 4222-1 à R. 4222-17.

Art. R. 4213-1 du Code du Travail

Le maître d'ouvrage conçoit et réalise les bâtiments et leurs aménagements de façon à ce qu'ils satisfassent aux règles d'éclairage prévues aux articles R. 4223-2 à R. 4223-11.

INSTALLATIONS SANITAIRES

Les installations sanitaires doivent être en nombre suffisant. Elles doivent être réparties dans le lieu de travail, isolées des ateliers ou des bureaux mais situées à leur proximité, sur le passage des travailleurs.

Afin de mettre en place une organisation rationnelle et des installations de qualité, économiques et faciles à entretenir, il est recommandé de réunir en un seul bloc les lavabos, les douches, les cabinets d'aisances et les vestiaires.

1) FACTEURS D'AMBIANCE

Éclairage : La valeur minimale d'éclairement des locaux de travail, vestiaire et sanitaire est de 120 lux (article R.4223-4 du Code du travail).

Chauffage : Les locaux, tels que les vestiaires (article R.4228-4 du Code du travail), doivent être convenablement chauffés.

Ventilation : Dans les locaux fermés où le personnel est appelé à séjourner, l'air doit être renouvelé de façon à :

- maintenir un état de pureté de l'atmosphère propre à préserver la santé des agents ;
- éviter les élévations exagérées de températures, les odeurs désagréables et les condensations (article R.4222-1 du Code du travail).

Les locaux sanitaires (douches, toilettes…) sont considérés comme des locaux à pollution spécifique et doivent donc bénéficier d'une aération naturelle ou mécanique.

2) CABINETS D'AISANCES

Le nombre de cabinets d'aisances à concevoir dépend de l'effectif de l'établissement en prenant en compte le nombre maximal de travailleurs présents simultanément dans l'établissement.

La réglementation prévoit qu'il doit exister au moins :

– un cabinet et un urinoir pour vingt hommes,
– deux cabinets pour vingt femmes.

Les cabinets d'aisances ne doivent pas communiquer directement avec les locaux fermés où le personnel est appelé à séjourner (par exemple : atelier, vestiaire). Ils doivent être aménagés de manière à ne dégager aucune odeur. Ils seront équipés d'une chasse d'eau et d'un distributeur de papier hygiénique. Un cabinet au moins doit comporter un poste d'eau.

Dans les établissements employant un personnel mixte, les cabinets d'aisance sont séparés pour les personnels féminin et masculin. Les cabinets d'aisance réservés aux femmes comportent un récipient pour garnitures périodiques.



Dispositions facilitant le nettoyage des installations :

Le sol et les murs seront en matériaux imperméables pour un nettoyage efficace. Les revêtements de sol devront être de nature homogène pour permettre l'application d'une même méthode d'entretien.



Les surfaces au sol, antidérapantes, seront dégagées, de préférence en installant des mobiliers suspendus et en distribuant le courant électrique à partir des plafonds. Les équipements suspendus tels que cuvettes de WC (point bas à 20 cm du sol), lavabos et urinoirs facilitent l'entretien et améliorent l'hygiène (voir figure ci-contre).

D'autres systèmes sont également envisageables, par exemple les cuvettes de WC possédant un habillage descendant jusqu'au sol sur tout leur pourtour, aisément contournables par les appareils de nettoyage.

Des portes de WC s'arrêtant à environ 15 cm du sol (voir figure ci-dessous) facilitent le nettoyage. Les portes doivent comporter un dispositif de fermeture par l'intérieur, permettant également de les ouvrir de l'extérieur en cas d'incident.

Cabinets d'aisances aménagés pour les personnes en fauteuil roulant :



Au moins un cabinet d'aisances sur dix doit être aménagé pour en permettre l'accès et l'usage autonome par les personnes circulant en fauteuil roulant. En deçà de 10 cabinets d'aisances, il convient de s'assurer que l'un d'entre eux et un lavabo sont conçus de telle sorte que de simples travaux suffisent pour en permettre l'accès et l'usage autonomes par une personne en fauteuil roulant. Dans tous les cas, dès la conception, un cabinet ainsi aménagé est à privilégier.

3) LES LAVABOS

Les lavabos doivent être :

– disposés à raison d'un pour dix personnes au plus,
– alimentés en eau potable à température réglable,
– munis des moyens de nettoyage et d'essuyage ou de séchage appropriés.

4) LES VESTIAIRES

La surface des vestiaires sera d'au moins 1 m² par agent, Ils doivent être séparés des locaux de travail et de stockage mais implantés à proximité du passage des travailleurs. Ils doivent être équipés d'armoires individuelles ininflammables et ventilées, et de sièges en nombre suffisant. Les armoires doivent permettre de suspendre deux vêtements de ville.

Dans le cas d'activités salissantes ou avec des produits dangereux, et afin de tenir compte de conditions d'hygiène difficiles dues par exemple à la nature ou à la dangerosité des produits manipulés, on prévoira pour les agents d'exploitation ou de maintenance, des locaux séparés contenant respectivement :

– des armoires vestiaires pour vêtements de ville,
– des armoires vestiaires pour vêtements de travail.

Une salle de douches sera située entre ces locaux, de façon que chaque agent prenne une douche à la fin de chaque poste de travail après s'être débarrassé de ses vêtements de travail et avant de revêtir ses vêtements de ville, en respectant le principe de la « marche en avant » (voir figure ci-dessous). On prévoira également des robinets de lavabos qui n'ont pas à être manipulés à la main (par exemple, commande par le pied ou le genou).

Exemple d'aménagement de vestiaires avec le principe de « marche en avant » pour des travaux dits salissants ou à risques toxiques (*Source INRS*).



Aménagements pour les personnes en fauteuil roulant :

Dans ces aménagements, toutes les commandes (serrures, poignées de portes, commandes électriques, pointeuses, téléphones…) doivent être situées entre 0.90 m et 1,30 m du sol.

Aménagements pour les personnes en fauteuil roulant :

Dans les établissements employant un personnel mixte, des installations séparées sont prévues pour les travailleurs masculins et féminins (R4228-5 du Code du travail).

5) LES DOUCHES

L'installation de douches est obligatoire en cas de travaux insalubres et salissants, lesquels sont expressément listés par un arrêté (*Arrêté du 23 juillet 1947*).

Elles peuvent être prévues pour des activités non référencées comme telles, si les travailleurs sont amenés à se salir ou à exercer une activité physique importante ou régulière. Les douches participent également à la qualité de vie au travail, en permettant par exemple aux agents venant à vélo ou à ceux pratiquant des activités sportives sur leur temps de pause de se doucher avant de débuter ou de reprendre le travail.

Les douches seront installées dans des cabines individuelles comportant deux cellules, dont une réservée à l'habillage, de surface minimale chacune de 1 m2 et à raison d'une douche pour huit personnes devant utiliser cet équipement. Les douches communiqueront avec les vestiaires. Le sol, antidérapant, et les murs seront imperméables et d'entretien facile. La température de l'eau doit être réglable.

RESTAURATION ET REPOS

6) LIEUX DE RESTAURATION

Dans les établissements de moins de 50 agents, l'employeur est tenu de mettre à disposition un emplacement permettant de se restaurer dans de bonnes conditions de santé, de sécurité et d'hygiène.

Dans les établissements de 50 agents ou plus, après avis des instances représentatives du personnel, l'employeur doit mettre à leur disposition un local de restauration (cantine ou réfectoire).

Dimensionné pour 10 usagers en simultané, il doit être pourvu de sièges et de tables en nombre suffisant et comporter un robinet d'eau potable (fraîche et chaude). Il doit également être doté d'un moyen de conservation ou de réfrigération des aliments et des boissons et d'une installation permettant de réchauffer les plats.

Ces lieux de restauration collective doivent être :

– séparés des installations sanitaires,
– ventilés par introduction d'un débit minimal d'air neuf de 30 m3 par heure et par occupant,
– conçus pour assurer toutes garanties de salubrité et être faciles à entretenir,
– munis de sols et de murs en matériaux imperméables et d'un entretien facile.

Il est recommandé qu'ils comportent des baies transparentes offrant la vue sur l'extérieur.
La norme générale de surface est de 1,30 m2 par place assise dans la salle à manger.

7) LIEUX DE REPOS

Les salles de détente ou de repos sont des locaux permettant au personnel de prendre ses temps de pause à l'écart des postes de travail. Elles constituent des endroits privilégiés d'échanges informels entre agents , favorisant la cohésion sociale et la construction des collectifs de travail. En cela, elles participent à l'amélioration du travail et de ses conditions. Par ailleurs, en fonction des cultures professionnelles, l'usage de ces espaces pourra varier : pause-café, accueil ponctuel de personnes extérieures, consultation d'ouvrage (type bibliothèque), jeux etc.

À défaut de local de repos, lorsque la nature des activités l'exige et après avis des instances représentatives du personnel, 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 la disposition des travailleurs dans cet espace devront comporter des dossiers.

La conception des locaux de détente permettra d'en faciliter le nettoyage.

La salle de détente doit être située en dehors des zones à risque. Elle sera reliée au lieu de travail et facilement accessible depuis les postes de travail, ce qui permettra d'optimiser les temps de pause des agents.
Afin de ne pas constituer une gêne pour les espaces de travail à proximité et favoriser les échanges informels, il est nécessaire qu'elle puisse être fermée.

La salle de détente devra pouvoir accueillir environ 10 % de l'effectif sans dépasser 20 personnes.
Pour un effectif supérieur à 200, il faudra donc prévoir plusieurs salles. Ces espaces peuvent être dimensionnés sur la base d'une surface de 2 m² par personne.