

## VEILLE RÉGLEMENTAIRE Sécurité des personnes Fiche VRE.023

### Installations sanitaires et de restauration

Code du Travail R4217-1 à R4217-2  
Code du Travail R4225-6 et R4225-7  
Code du Travail R4228-1 à R4228-37  
Code Rural et de la Pêche Maritime R716-1 à R716-14 et R716-17 à R716-25

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

Arrêté du 30 juin 1999 relatif aux caractéristiques acoustiques des bâtiments d'habitation

Arrêté du 1<sup>er</sup> juillet 1996 relatif à l'hébergement des travailleurs agricoles

Arrêté du 30 novembre 2005 modifiant l'arrêté du 23 juin 1978 relatif aux installations fixes destinées au chauffage et à l'alimentation en eau chaude sanitaire des bâtiments d'habitation, des locaux de travail ou des locaux recevant du public

Décret n° 2014-754 du 1<sup>er</sup> juillet 2014 modifiant l'article R. 4228-20 du code du travail

Décret n° 2016-1331 du 6 octobre 2016 relatif aux obligations des entreprises en matière de vestiaires et de restauration sur les lieux de travail

Arrêté du 4 mai 2017 relatif à la déclaration auprès des services de l'inspection du travail pour les établissements dans lesquels le nombre de travailleurs souhaitant prendre habituellement leur repas sur les lieux de travail est inférieur à 25

Il est obligatoire pour l'employeur de mettre à disposition au minimum des vestiaires, des lavabos et des toilettes. Des douches sont mises à disposition le cas échéant (ex : lieux de travail poussiéreux).

*Le présent document a été rédigé dans un but informatif par le CNIPT. Toutes les positions, informations et données présentées sont censées être exactes et précises, mais ne comportent ni garantie ni responsabilité, explicite ou implicite, d'aucune espèce. Toute erreur ou omission ne saurait engager la responsabilité de l'interprofession. Seuls les textes réglementaires, publiés aux Journaux Officiels, français ou communautaires, font foi.*

Date de MAJ : 02/09/2019

1/7

## 1. Installations sanitaires

### 1.1 Les vestiaires collectifs

Les vestiaires doivent se trouver dans un local spécifique de surface convenable, isolés des locaux de travail et de stockage.

Le local contenant les vestiaires doit avoir un sol et des parois permettant un nettoyage efficace (ex : carrelage). Ce local est maintenu propre, aéré et convenablement chauffé (voir fiche VRE.19 Ambiance de Travail).

La mixité doit être respectée en mettant à disposition des installations séparées pour les hommes et pour les femmes.

Les armoires et les sièges des vestiaires sont en nombre suffisant. Les armoires doivent :

- être ininflammables ;
- être munies d'une serrure et d'un cadenas ;
- permettre de suspendre 2 vêtements de ville ;
- être munies d'un compartiment spécifique si les vêtements de travail risquent d'être souillés par certaines matières (dangereuses ou malodorantes ou salissantes).

### 1.2 Les lavabos

Les lavabos peuvent soit être dans la même pièce que les vestiaires, soit être séparés. Dans ce dernier cas, la communication entre les vestiaires et les lavabos doit se faire sans passer par l'extérieur et sans traverser les locaux de travail et de stockage. Le local contenant les lavabos doit avoir un sol et des parois permettant un nettoyage efficace (ex : carrelage). Ce local est maintenu propre, aéré et convenablement chauffé (voir fiche VRE.19 Ambiance de Travail). Il y a au minimum un lavabo pour 10 travailleurs.

Les lavabos doivent :

- être à l'eau potable ;
- être à une température de l'eau réglable en circulation au-dessus de 50°C (afin d'assurer la maîtrise du risque lié aux légionnelles) ;
- munis de moyens de nettoyage et d'essuyage (ou de séchage) qui sont entretenus ou changés dès que cela est nécessaire.

### 1.3 Les douches

Des douches peuvent être mises à disposition dans les établissements où des travaux insalubres et salissants sont réalisés. La mise à disposition de douches n'est pas obligatoire dans un centre de conditionnement. La mise à disposition de douches est recommandée pour les travaux générateurs de poussières.

Le local contenant les douches doit avoir un sol et des parois permettant un nettoyage efficace (ex : carrelage). Ce local est maintenu propre.

La température de l'eau doit être réglable et doit éviter le risque de brûlure.

Afin de limiter le risque de brûlure :

*Le présent document a été rédigé dans un but informatif par le CNIPT. Toutes les positions, informations et données présentées sont censées être exactes et précises, mais ne comportent ni garantie ni responsabilité, explicite ou implicite, d'aucune espèce. Toute erreur ou omission ne saurait engager la responsabilité de l'interprofession. Seuls les textes réglementaires, publiés aux Journaux Officiels, français ou communautaires, font foi.*

- dans les pièces destinées à la toilette, la température maximale de l'eau chaude sanitaire est fixée à 50 °C aux points de puisage ;
- dans les autres pièces, la température de l'eau chaude sanitaire est limitée à 60 °C aux points de puisage ;
- dans les cuisines et les buanderies des établissements recevant du public, la température de l'eau distribuée pourra être portée au maximum à 90 °C en certains points faisant l'objet d'une signalisation particulière.

## 1.4 Les toilettes

Le chef d'entreprise est tenu de mettre à disposition

- 1 toilette et 1 urinoir pour 20 hommes ;
- 2 toilettes pour 20 femmes, équipés d'un récipient pour les garnitures périodiques (ex : une poubelle avec un couvercle).

Dans le cas où le personnel est mixte, il faut donc au minimum 2 toilettes et 1 urinoir, dont un des deux toilettes comporte un poste d'eau (ex : lavabo, mini-lavabo). Les toilettes doivent également être séparées pour les hommes et pour les femmes.

Toutes les toilettes doivent :

- être équipées de chasse d'eau et de papier hygiénique ;
- être aérées et convenablement chauffées (Cf Fiche VRE.19 Ambiance de Travail) ;
- ne pas dégager d'odeur ;
- ne pas communiquer directement avec les locaux fermés dans lesquels les travailleurs sont appelés à séjourner ;
- avoir des portes pleines munies d'un dispositif de fermeture intérieure et pouvant être déverrouillée de l'extérieur ;
- avoir un sol et des parois imperméables permettant un nettoyage efficace (ex : carreaux, résines synthétiques). Ce nettoyage, accompagné d'une désinfection, est réalisé au moins une fois par jour, y compris les urinoirs s'il y en a.

Les effluents des cabinets d'aisance sont évacués conformément au règlement sanitaire départemental (Cf Fiche VRE.01 Règlement Sanitaire Départemental).

Lorsqu'il est nécessaire d'avoir plus de 10 toilettes, une de ces toilettes doit être aménagée pour permettre à des travailleurs handicapés en fauteuil roulant d'y accéder et de s'en servir de manière autonome. Un lavabo est également placé à proximité.

Lorsque le nombre nécessaire de toilettes est inférieur à 10, il doit être prévu qu'une des toilettes ainsi qu'un lavabo puissent faire l'objet de travaux simples afin de les aménager pour un potentiel futur travailleur handicapés en fauteuil roulant.

*Le présent document a été rédigé dans un but informatif par le CNIPT. Toutes les positions, informations et données présentées sont censées être exactes et précises, mais ne comportent ni garantie ni responsabilité, explicite ou implicite, d'aucune espèce. Toute erreur ou omission ne saurait engager la responsabilité de l'interprofession. Seuls les textes réglementaires, publiés aux Journaux Officiels, français ou communautaires, font foi.*

Date de MAJ : 02/09/2019

3/7

## 2. Locaux de restauration

### 2.1 Les locaux de restauration et de repos

Nombreux sont les salariés qui mangent rapidement dans leur bureau ou dans tout autre lieu de travail (usine, atelier, entrepôt, etc.). Mais saviez-vous que cette pratique, bien que répandue, est réglementée par la loi ? Elle a été assouplie, depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2017, la mise à disposition de l'emplacement de restauration.

Le Code du travail énonce qu'il est interdit de laisser les travailleurs prendre leur repas dans les locaux affectés au travail, une interdiction principalement édictée pour des questions d'hygiène (Code du travail, art. R. 4228–19).

Il est interdit :

- de prendre ses repas dans les locaux affectés au travail ;
- d'apporter et/ou de consommer des boissons alcoolisées autre que le vin, la bière, le cidre et le poiré ;
- de laisser entrer ou séjourner des personnes en état d'ivresse.

Lorsque la consommation de boissons alcoolisées, est susceptible de porter atteinte à la sécurité et la santé physique et mentale des travailleurs, l'employeur, en application de l'article L. 4121-1 du code du travail, prévoit dans le **règlement intérieur** ou, à défaut, **par note de service** les mesures permettant de protéger la santé et la sécurité des travailleurs et de prévenir tout risque d'accident. Ces mesures, qui peuvent notamment prendre la forme d'une limitation voire d'une interdiction de cette consommation, doivent être proportionnées au but recherché. Aussi comme les salariés doivent pouvoir se restaurer, il va falloir leur libérer, pour cela, un emplacement.

A noter : Ce n'est pas l'effectif de l'entreprise qui fonde l'obligation de mise en place d'un emplacement de restauration, mais le souhait d'un seul salarié désireux de déjeuner habituellement sur le lieu de travail.

Dans les établissements où le nombre de travailleurs souhaitant prendre habituellement leur repas sur les lieux de travail est inférieur à 25, l'employeur doit mettre à disposition un « emplacement » leur permettant de se restaurer dans de bonnes conditions de santé et de sécurité (Code du travail, art. R. 4228–23, al. 1<sup>er</sup>).

La réglementation ne décrit pas :

- les conditions auxquelles cet emplacement doit répondre, si ce n'est qu'il doit permettre de se restaurer dans de bonnes conditions de santé et de sécurité ;
- ce qu'il faut entendre par la notion de prendre « habituellement » ses repas sur le lieu de travail.

Quant à la notion d'emplacement à mettre à disposition, elle implique un espace dédié à la restauration, mais pas nécessairement une pièce séparée. Il est recommandé que le local soit équipé de :

- sièges et tables en nombre suffisant ;
- un robinet d'eau potable à température réglable pour 10 usagers ;

Le présent document a été rédigé dans un but informatif par le CNIPT. Toutes les positions, informations et données présentées sont censées être exactes et précises, mais ne comportent ni garantie ni responsabilité, explicite ou implicite, d'aucune espèce. Toute erreur ou omission ne saurait engager la responsabilité de l'interprofession. Seuls les textes réglementaires, publiés aux Journaux Officiels, français ou communautaires, font foi.

- un moyen de conservation ou de réfrigération pour aliments et boissons (ex : réfrigérateur) ;
- une installation pour réchauffer les plats (ex : micro-ondes, plaques).

Après chaque repas, le nettoyage du local de restauration et de ses équipements doit être effectué.

Le local de restauration peut servir de local de repos en dehors des heures de repas, après avis du CHSCT, du CSE ou à défaut des délégués du personnel et si la nature des activités l'exige. Les sièges doivent dans ce cas doivent comporter des dossiers.

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2017, l'emplacement de restauration bénéficie d'une démarche administrative simplifiée lorsqu'il est 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. Il suffit d'adresser une déclaration à l'inspection du travail et au médecin du travail par tout moyen conférant date certaine.

La déclaration effectuée doit indiquer :

- l'identité de l'employeur ou la raison sociale de l'entreprise ou de l'établissement ;
- le secteur d'activité de l'entreprise ou de l'établissement ;
- l'adresse du site concerné et le numéro Siret de l'établissement ;
- le nombre de travailleurs concernés ;
- les caractéristiques des locaux affectés au travail et de l'emplacement permettant aux salariés de se restaurer dans de bonnes conditions de santé et de sécurité.

La déclaration adressée à l'agent de contrôle de l'inspection du travail et au médecin du travail prévue à l'alinéa 2 de l'article R. 4228-23 du code du travail est préalable à l'aménagement de l'emplacement réservé à la restauration dans les locaux de travail.

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

## 2.2 Température des points d'eau à risques de développement de légionnelles

Les points d'eau à risques sont les endroits où plusieurs personnes peuvent être exposées à un aérosol d'eau. Il s'agit notamment des douches et lavabos.

Afin de limiter le risque lié au développement des légionnelles dans les systèmes de distribution d'eau chaude sanitaire sur lesquels sont susceptibles d'être raccordés des points de puisage à risque, les exigences suivantes doivent être respectées pendant l'utilisation des systèmes de production et de distribution d'eau chaude sanitaire et dans les 24 heures précédant leur utilisation :

Volume d'eau entre point de mise en distribution et robinet est supérieur à 3L	≥ 50°C sur tout le système (sauf tubes finaux si leur volume d'eau est inférieur à 3L)
Volume total du système est supérieur à 400L	1. ≥ 55°C au robinet

*Le présent document a été rédigé dans un but informatif par le CNIPT. Toutes les positions, informations et données présentées sont censées être exactes et précises, mais ne comportent ni garantie ni responsabilité, explicite ou implicite, d'aucune espèce. Toute erreur ou omission ne saurait engager la responsabilité de l'interprofession. Seuls les textes réglementaires, publiés aux Journaux Officiels, français ou communautaires, font foi.*

Date de MAJ : 02/09/2019

5/7

	2. température requise au moins une fois tous les 24 heures	Temps minimum de maintien de température (minutes)	2	4	60
		Température de l'eau correspondante (°C)	≥ 70	65	60

### 3. Accueil de travailleurs handicapés

#### 3.1 Règle générale

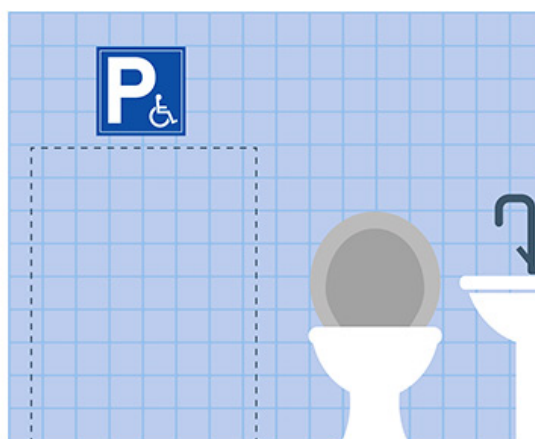
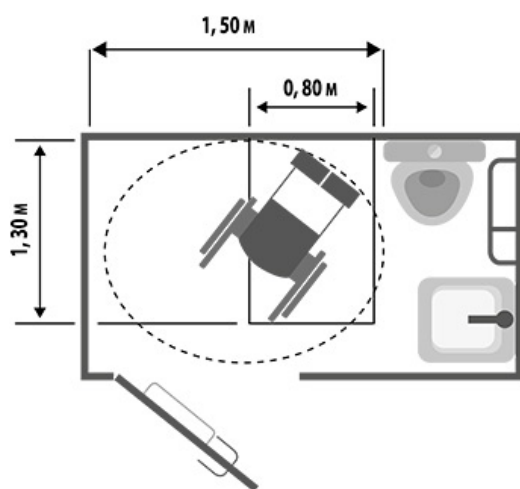
Si des travailleurs handicapés sont présents sur le site, le poste de travail, les locaux sanitaires et de restauration doivent être aménagés afin qu'ils puissent y accéder aisément.

Des installations sanitaires appropriées sont mises à la disposition des personnes handicapées physiques.

#### Sanitaires adaptés

Lorsque l'on parle de sanitaires, on inclut les toilettes et les lavabos. Pour qu'une personne en fauteuil roulant puisse utiliser les sanitaires, ces derniers doivent être adaptés :

- Le fauteuil doit pouvoir se ranger à côté des toilettes. Un espace d'au moins 80x130 cm est donc à prévoir ;
- Une rampe doit être placée de l'autre côté des toilettes à une hauteur de 75 cm ;
- La hauteur des toilettes doit être de 50 cm ;
- Le lavabo doit être placé à une hauteur de 70 cm ;
- Le miroir doit être incliné ;
- Un espace de circulation d'un fauteuil roulant, de diamètre 1,50m.



*Le présent document a été rédigé dans un but informatif par le CNIPT. Toutes les positions, informations et données présentées sont censées être exactes et précises, mais ne comportent ni garantie ni responsabilité, explicite ou implicite, d'aucune espèce. Toute erreur ou omission ne saurait engager la responsabilité de l'interprofession. Seuls les textes réglementaires, publiés aux Journaux Officiels, français ou communautaires, font foi.*

Date de MAJ : 02/09/2019

6/7

### 3.2 Dispenses

L'entreprise peut être dispensée des obligations concernant l'aménagement des vestiaires collectifs, des lavabos et des douches si la disposition des locaux de travail ne le permet pas. L'entreprise devra cependant prendre des mesures nécessaires pour assurer les conditions d'hygiène dans la mesure du possible.

Cette dispense est donnée par l'inspecteur du travail après avis du CHSCT, du CSE ou, à défaut, des délégués du personnel.

Pour en savoir plus : <https://www.handinorme.com/accessibilite-handicap/91-regles-de-mise-en-accessibilite-des-etablissements-recevant-du-public->

*Le présent document a été rédigé dans un but informatif par le CNIPT. Toutes les positions, informations et données présentées sont censées être exactes et précises, mais ne comportent ni garantie ni responsabilité, explicite ou implicite, d'aucune espèce. Toute erreur ou omission ne saurait engager la responsabilité de l'interprofession. Seuls les textes réglementaires, publiés aux Journaux Officiels, français ou communautaires, font foi.*

Date de MAJ : 02/09/2019