



CDG 38

CENTRE DE GESTION DE L'ISÈRE
FONCTION PUBLIQUE TERRITORIALE

> **Contact** : Pôle prévention des risques professionnels

> **Tel** : 04.56.38.87.04 / prevention@cdg38.fr
> **Date** : Juillet 2024

Le point sur ... **LES LOCAUX SOCIAUX**

Au regard du Code du Travail, l'employeur est tenu de mettre à la disposition des agents des locaux sociaux : sanitaires, vestiaires, locaux de restauration. Les installations sanitaires et les vestiaires doivent être séparés pour les agents masculins et féminins.

1. **Les locaux sanitaires**

a) **Les WC :**

- ne doivent pas communiquer directement avec des locaux fermés où le personnel est amené à séjourner, comme par exemple les bureaux et les locaux de restauration,
- doivent être aérés et convenablement chauffés,
- doivent être aménagés avec des sols et des parois en matériau imperméable, permettant un nettoyage efficace,
- doivent être équipés d'une serrure décondamnable de l'extérieur.

Il doit y avoir au moins **un cabinet et un urinoir pour 20 hommes et deux cabinets pour 20 femmes** (l'effectif pris en compte est le nombre maximal d'agents présents simultanément sur les lieux de travail).

b) **Les lavabos :**

- doivent être alimentés en eau potable, à température réglable,
- doivent être équipés de moyens de séchage et d'essuyage adaptés.

Si les vestiaires et les lavabos sont installés dans des locaux séparés, la communication entre ces deux locaux doit pouvoir s'effectuer sans avoir à traverser les locaux de travail et de stockage et sans passer par l'extérieur.



Crédit photos - Pixabay

Il doit y avoir au moins **un lavabo pour 10 personnes**.

c) **Les douches :**

Des **douches** doivent être mises à la disposition des agents qui effectuent des **travaux insalubres et salissants**, comme par exemple la collecte des ordures ménagères ou les travaux dans les réseaux d'assainissement.

Les douches doivent être :

- constituées de cabines individuelles, avec cellules d'habillage/déshabillage,
- équipées de sols et de parois permettant un nettoyage efficace,
- alimentées en eau à température réglable.



Crédit photos - Pixabay

Le temps passé à la douche est rémunéré au tarif normal des heures de travail, sans être décompté dans la durée de travail effectif. Le temps passé à la douche est **d'au minimum 15 minutes**, considéré comme temps normal nécessaire pour prendre une douche.

Il doit y avoir au moins **une douche pour 8 personnes**.



2. Les vestiaires

Les **vestiaires** 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.

Les armoires individuelles doivent être en matériau ininflammable à double compartiment (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 de vestiaires collectifs, un meuble de rangement sécurisé, dédié à leurs effets personnels, placé à proximité de leur poste de travail.

3. Les locaux de restauration

Si l'effectif est **au moins égal à 50 agents**, l'employeur est tenu de mettre un local de restauration à la disposition du personnel.

Celui-ci ne doit pas être aménagé dans les locaux affectés au travail.

Ce local doit être pourvu :

- de sièges et de tables en nombre suffisant,
- de robinets d'eau potable à température réglable (un pour 10 agents),
- d'un moyen de conservation ou de réfrigération des aliments et des boissons,
- d'un moyen de réchauffage des plats.



Crédit photos - Pixabay

Si l'effectif est **inférieur à 50 agents**, 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.

4. Chauffage des locaux

Les locaux sociaux doivent être chauffés.

Le chauffage doit être assuré de telle façon qu'il maintienne une température convenable et ne donne lieu à aucune émanation délétère.

Le chauffage de locaux spécifiques (restauration, repos, sanitaires...) doit répondre à la destination de ces locaux.

5. 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 préservant la santé,
- **éviter les élévations exagérées de température**, les odeurs et les condensations.

Dans les locaux où la pollution est liée à la seule présence humaine (locaux à pollution non spécifique), à l'exception des sanitaires, l'aération doit avoir lieu :

- soit par **ventilation mécanique**,
- soit par **ventilation naturelle permanente**. Dans ce cas, les locaux doivent comporter des ouvrants (fenêtres ou autre type d'ouvrants) donnant directement sur l'extérieur et dont les dispositifs de commande sont accessibles aux occupants.