



Réglementation

## LES LOCAUX SOCIAUX

En application de la réglementation, l'employeur a l'obligation de mettre à disposition des agents des locaux sociaux afin d'améliorer les conditions de travail. Cette fiche prévention a pour objectif de détailler les obligations relatives aux locaux sociaux ainsi que certaines recommandations.

### Les obligations

Les facteurs d'ambiance	
L'éclairage	<p>La valeur minimale d'éclairage des locaux de type vestiaires et sanitaires est de <b>120 lux</b>.</p> <p>Il est également important de privilégier la présence d'un éclairage naturel avec une vue vers l'extérieur.</p>
L'ambiance thermique	<p>La température des locaux annexes, tels que local de restauration, local de repos, local pour le personnel en service de permanence, locaux sanitaires et local de premiers secours, doit répondre à la destination spécifique de ces locaux. Les installations doivent permettre le maintien d'une température convenable et ne donner lieu à aucune émanation délétère.</p>
La ventilation	<p>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 travailleurs, éviter les élévations exagérées de température, les odeurs désagréables et les condensations.</p> <p>Dans les locaux à pollution non spécifique, l'aération doit avoir lieu soit par ventilation mécanique, soit par ventilation naturelle permanente. Dans ce dernier cas, les locaux doivent comporter des ouvrants donnant directement sur l'extérieur et dont les dispositifs de commande sont accessibles aux occupants.</p> <p><b>L'aération exclusive par ouverture de fenêtres ou autres ouvrants</b> donnant directement sur l'extérieur est autorisée lorsque le débit est égal ou supérieur à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>15 m<sup>3</sup>/h</b> pour les bureaux et les locaux où est accompli un travail physique léger</li> <li>• <b>24 m<sup>3</sup>/h</b> pour les autres locaux</li> </ul> <p>Lorsque l'aération est assurée par une <b>ventilation mécanique</b>, le débit minimal d'air neuf par occupant</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>25 m<sup>3</sup>/h</b> pour les bureaux, locaux sans travail physique</li> <li>• <b>30 m<sup>3</sup>/h</b> Pour les locaux de restauration, locaux de vente, locaux de réunion</li> </ul>

## Les locaux sanitaires

<b>Généralités</b>	<p>La mise à disposition de vestiaires est obligatoire dès lors que les agents utilisent des vêtements ou équipements de protection individuelle dans le cadre de leurs activités professionnelles.</p> <p>Les vestiaires collectifs et les lavabos doivent être installés dans un local spécial de surface convenable, isolé des locaux de travail et de stockage et placés à proximité du passage des travailleurs.</p> <p>Les vestiaires doivent être dimensionnés de manière à permettre l'installation d'armoires individuelles ininflammables et de sièges ou de bancs en nombre suffisant (<b>au moins 1m<sup>2</sup> par agent</b>). Ces armoires doivent permettre de suspendre 2 vêtements de ville et, dans le cas d'activité salissante, comporter un compartiment réservé aux vêtements de travail.</p>
<b>Les meubles de rangement</b>	<p>Lorsque les agents n'ont pas à porter des vêtements de travail spécifiques ni des équipements de protection individuelle, la collectivité employeur pourra remplacer les vestiaires par un meuble de rangement sécurisé. Le meuble doit être installé à proximité du poste de travail.</p>
<b>Les lavabos</b>	<p>Les locaux sanitaires doivent disposer <b>d'un lavabo pour dix agents maximum</b>. Ils doivent être alimentés en eau potable à température réglable et munis des moyens de nettoyage, d'essuyage et de séchage appropriés.</p> <p>Dans le cas où ils sont installés dans un local distinct des vestiaires, la communication entre les deux doit pouvoir se faire sans traverser les locaux de travail et sans passer par l'extérieur.</p> <p>Ils sont entretenus ou changés chaque fois que cela est nécessaire.</p>
<b>Les cabinets d'aisances</b>	<p>Il doit y avoir au moins <b>un cabinet et un urinoir pour vingt hommes</b> et <b>deux cabinets pour vingt femmes</b>. L'effectif pris en compte est le nombre maximal d'agents présents simultanément dans l'établissement. Un cabinet doit comporter au moins <b>un point d'eau</b>.</p> <p>Chaque cabinet doit être équipé d'une serrure décondamnable depuis l'extérieur.</p> <p>Les cabinets d'aisances ne doivent pas communiquer directement avec les locaux fermés où le personnel est appelé à séjourner. Ils doivent être aménagés de manière à ne dégager aucune odeur, être équipés de chasses d'eau et pourvus de papier hygiénique.</p> <p>Les cabinets d'aisance réservés aux femmes comportent un récipient pour les garnitures périodiques</p>
<b>Les douches</b>	<p>Dans les services où sont effectués certains travaux insalubres et salissants, dont la liste est fixée par l'arrêté du 23 juillet 1947, des douches doivent être mises en place.</p> <p>Elles seront installées dans des cabines individuelles comportant deux cellules dont une réservée à l'habillage, <b>de surface minimale chacune de 1m<sup>2</sup></b> et à raison <b>d'une pomme de douche pour huit agents</b>.</p> <p>La température de l'eau des douches doit être réglable.</p>

## Le local de restauration

<b>Généralités</b>	<p>Comme tous les lieux affectés à un usage collectif, il est interdit de fumer et de vapoter dans le local de restauration.</p> <p>Cet emplacement ne doit pas être aménagé dans les locaux affectés au travail.</p> <p>Après chaque repas, l'employeur veille au nettoyage du local de restauration ou de l'emplacement permettant de se restaurer ainsi que des équipements qui y sont installés.</p>
<b>Effectif au moins égal à 50 agents</b>	<p>L'employeur est tenu de mettre un local de restauration à la disposition du personnel. Cet espace doit être pourvu :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• de sièges et de tables en nombre suffisant,</li><li>• d'un robinet d'eau potable fraîche et chaude pour dix agents,</li><li>• d'un moyen de conservation ou de réfrigération des aliments et des boissons,</li><li>• d'une installation permettant le réchauffage des repas.</li></ul>
<b>Effectif inférieur à 50 agents</b>	<p>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.</p>

## Les recommandations

### Le séchoir pour vêtements

<b>Généralités</b>	<p>Un local ou une armoire peut être mis à disposition pour le séchage des vêtements de travail et des chaussures/bottes de sécurité des agents. Ce local peut être chauffé et ventilé.</p>
--------------------	---

#### **POUR EN SAVOIR PLUS**

##### *Références réglementaires :*

- Code du travail :
  - Articles R4222-1 et suivants, article R4223-4, articles R4228-1 à R4228-18, article R4225-7 et articles R4228-19 à R4228-25
- Arrêté du 23 juillet 1947 fixant les conditions dans lesquelles les douches doivent être mises à la disposition du personnel effectuant des travaux insalubres ou salissants.

##### *Brochure :*

- Brochure INRS ED950 - « [Conception des lieux et des situations de travail](#) »

Pour toute information complémentaire, vous pouvez contacter  
notre Conseiller en Hygiène et Sécurité au :

**02 99 23 31 00**