



LES LOCAUX SOCIAUX

L'autorité territoriale a l'obligation de mettre en place des locaux sociaux à la disposition des agents afin d'améliorer leurs conditions de travail et notamment d'hygiène. L'employeur est tenu de former les agents quant aux précautions à prendre afin d'assurer leur protection. Doivent être notamment portés à leur connaissance les consignes relatives aux mesures d'hygiène à respecter :

- Il est interdit de fumer dans les locaux de travail fermés et couverts à usage collectif et dans les locaux comportant un risque d'explosion ou d'inflammation.
- Il est interdit de laisser les agents prendre leur repas dans les locaux affectés au travail.
- Il est interdit de boire, de manger et de fumer lors de la réalisation de certaines activités (manipulation des produits chimiques, ...).

LES LOCAUX SANITAIRES

L'autorité territoriale doit mettre à disposition des agents les moyens d'assurer leur propreté individuelle, notamment des vestiaires, des lavabos, des cabinets d'aisances et, le cas échéant, des douches. Les différents locaux sanitaires doivent être **tenus en état constant de propreté, être aérés** conformément au Code du Travail et **être convenablement chauffés**. Les sols et les parois des locaux sanitaires doivent être construits en matériaux imperméables afin de permettre un nettoyage efficace. Dans les établissements occupant un personnel mixte, **des installations séparées doivent être prévues pour les agents masculins et féminins**.



VESTIAIRES ET LAVABOS

Les vestiaires collectifs 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 agents. Si les vestiaires sont installés dans des locaux séparés des lavabos, ils doivent être disposés de telle façon que les agents passent des vestiaires aux lavabos et vice versa sans avoir à traverser les locaux de travail et de stockage et sans passer par l'extérieur.

Les vestiaires collectifs doivent être pourvus de sièges et d'armoires individuelles ininflammables en nombre suffisant. Ces armoires doivent permettre de suspendre 2 vêtements de ville. Les armoires vestiaires destinées aux agents dont les vêtements de travail sont susceptibles d'être souillés de matières dangereuses, salissantes ou malodorantes doivent comprendre un compartiment réservé à ces vêtements. Les armoires vestiaires doivent être munies d'une serrure ou d'un cadenas.

Les locaux sanitaires doivent disposer d'un lavabo pour 10 agents au minimum. Ils doivent être alimentés en eau potable à température réglable et munis des moyens de nettoyage, d'essuyage et de séchage appropriés.

CABINETS D'AISANCES

Il doit y avoir au moins 1 cabinet et 1 urinoir pour 20 hommes et 2 cabinets pour 20 femmes. L'effectif pris en compte est le nombre maximal d'agents présents simultanément dans l'établissement.

Un cabinet au moins doit comporter un poste d'eau.

Les cabinets d'aisance 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. Un nettoyage et une désinfection efficace doivent avoir lieu au moins une fois par jour.

DOUCHES

Dans les services où sont effectués certains travaux insalubres et salissants (travaux au contact des produits phytosanitaires, des lubrifiants, des produits chimiques dangereux, des ciments ou déchets...), des douches doivent être mises en place.

Elles seront installées dans des cabines individuelles comportant 2 cellules d'habillage ou de déshabillage, à raison d'une pomme de douche pour 8 agents. La température de l'eau des douches doit être réglable.

LOCAL DE RESTAURATION

Si le nombre de travailleurs désirant prendre habituellement leur repas sur les lieux de travail est au moins égal à 25, l'autorité territoriale doit mettre à disposition des agents un local de restauration comportant :

- Des sièges et tables en nombre suffisant
- Un robinet d'eau potable, fraîche et chaude, pour 10 usagers
- Un moyen de conservation ou de réfrigération
- Une installation permettant de réchauffer les plats

Dans les établissements où le nombre de travailleurs désirant prendre habituellement leur repas sur les lieux de travail est inférieur à 25, l'autorité territoriale doit mettre à disposition des agents un emplacement leur permettant de se restaurer dans de bonnes conditions d'hygiène et de sécurité (une table et une assise par personne).

Prévoir un nettoyage après chaque repas du local de restauration ou de l'emplacement et des équipements qui y sont installés.