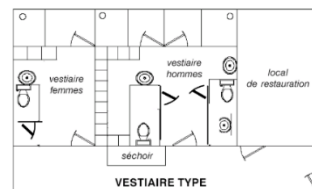


## Les locaux sociaux et sanitaires

### QUE DIT LA REGLEMENTATION ?

L'autorité territoriale doit mettre à disposition des agents les moyens d'assurer leur propreté individuelle. Pour cela, l'employeur doit mettre à disposition différents types d'installations comme :

- Des vestiaires
- Des lavabos
- Des cabinets d'aisances
- Des douches
- Un local de restauration



### LES VESTIAIRES (ART R.4228-2 A -6 DU CODE DU TRAVAIL)

Les vestiaires collectifs doivent être installés dans un local spécial de surface convenable, **isolés des locaux de travail et de stockage**, et placés à proximité du passage des agents.

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 aux vêtements de travail, séparé des affaires personnelles**.

Les armoires vestiaires doivent être **munies d'une serrure ou d'un cadenas**.

### LES LAVABOS (ART R.4228-7 DU CODE DU TRAVAIL)



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 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.

### LES CABINETS D'AISANCES (ART R.4228-10 A -15 DU CODE DU TRAVAIL)

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**.

## Les locaux sociaux et sanitaires

### LES DOUCHES (ART R.4228-8 ET -9 DU CODE DU TRAVAIL)

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...*), **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.

→ [L'arrêté du 23/07/1947 fixant la liste des travaux insalubres et salissants.](#)



### LOCAL RESTAURATION (ART R.4228-22 ET SUIVANT DU CODE DU TRAVAIL)

Si  $\geq 25$   
agents

- Sièges et tables en nombre suffisant
- Un robinet d'eau potable, fraîche et chaude, pour 10 usagers
- Moyen de conservation ou de réfrigération
- Installation permettant de réchauffer les plats

#### Local de restauration



Si  $\leq 25$   
agents

Emplacement leur permettant de se restaurer dans de bonnes conditions d'hygiène et de sécurité

#### Pas de local dédié mais emplacement

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

### TABLEAU RECAPITULATIF

Type d'installations	Caractéristique
Vestiaires	1 par agent (armoire + siège) dans local dédié
Lavabos	1 pour 10 agents au minimum
Cabinets de toilettes	1 urinoir et 1 cabinet de toilette pour 20 hommes 2 cabinets pour 20 femmes
Douches	1 pour 8 agents
Local de restauration	Si $\geq 25$ agents désirant prendre habituellement leur repas sur les lieux de travail (robinet, moyen de conservation et de réchauffage des plats)
Emplacement assurant de bonnes conditions d'hygiène	Si $< 25$ agents désirant prendre habituellement leur repas sur les lieux de travail (pas de spécification)

### POUR ALLER PLUS LOIN

- CDG 38, Fiche pratique : [Le point sur... les locaux sociaux](#)
- Editions Tissot, Article : [Local et emplacement de restauration : nouvelles précisions](#)
- CIG Grande Couronne, Article : [Installations de locaux sanitaires et restauration](#)