

## I Installations sanitaires et locaux sociaux

Afin de garantir l'hygiène des agents ainsi que de bonnes conditions de travail, l'autorité territoriale est tenue de mettre à leur disposition les moyens d'assurer leur propreté individuelle, notamment des vestiaires, des lavabos et des cabinets d'aisance. Elle doit, le cas échéant, mettre des douches à la disposition du personnel effectuant des travaux insalubres et salissants et doit permettre au personnel de se restaurer dans de bonnes conditions d'hygiène et de sécurité.

### Cadre réglementaire

- [Articles R.4228-1 à R.4228-15 du Code du travail](#) décrivant les installations sanitaires que l'employeur doit mettre à la disposition des travailleurs ;
- [Articles R.4228-19 à R.4228-25 du Code du travail](#) définissant les dispositions devant être prises par l'employeur concernant la prise des repas des travailleurs ;
- [Articles R.4214-26 et R.4228-28 du Code du travail](#) garantissant l'accessibilité des lieux de travail aux travailleurs handicapés ;
- [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 ;
- [Arrêté du 27 juin 1994](#) relatif aux dispositions destinées à rendre accessibles les lieux de travail aux personnes handicapées.

### Facteurs d'ambiance

#### ➔ Éclairage

La valeur minimale d'éclairage des locaux de travail, vestiaire et sanitaire est de 120 lux ([article R.4223-4 du Code du travail](#)).

#### ➔ Chauffage

Les locaux, tels que les vestiaires ([article R.4228-4 du Code du travail](#)), doivent être convenablement chauffés.

#### ➔ 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 de l'atmosphère propre à préserver la santé des agents ;
- ▶ éviter les élévations exagérées de températures, les odeurs désagréables et les condensations ([article R.4222-1 du Code du travail](#)).

**Les locaux sanitaires (douches, toilettes...) sont considérés comme des locaux à pollution spécifique et doivent donc bénéficier d'une aération naturelle ou mécanique.**

Lorsque l'aération est assurée par une ventilation mécanique, le débit minimal d'air neuf par occupant doit être de ([article R.4222-6 du Code du travail](#)) :

Désignation des locaux	Débit minimal d'air neuf par occupant (en m <sup>3</sup> /h)
Bureaux, locaux sans travail physique	25 m <sup>3</sup> /h
Locaux de restauration, locaux de vente, locaux de réunion	30 m <sup>3</sup> /h

## Installations et locaux sanitaires

Les différents locaux doivent être tenus en état de propreté ([articles R.4228-3, R.4228-9, R.4228-13 et R.4228-24 du Code du travail](#)).

**Dans les établissements occupant un personnel mixte, pour les vestiaires ([article R.4228-5 du Code du travail](#)) et les sanitaires ([article R.4228-10 du Code du travail](#)), des installations séparées doivent être prévues pour les agents masculins et féminins.**

### ➔ Vestiaires

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 ([article R.4228-2 du Code du travail](#)).

Si les vestiaires et les lavabos sont installés dans des locaux séparés, la communication entre ceux-ci doit pouvoir s'effectuer sans traverser les locaux de travail ou de stockage et sans passer par l'extérieur ([article R.4228-2 du Code du travail](#)).

Les vestiaires doivent être dimensionnés de manière à permettre l'installation d'armoires individuelles ininflammables et de sièges en nombre suffisant. **L'INRS recommande de prévoir 1 m<sup>2</sup> de surface par personne** ([publication ED 950](#)). Ces armoires doivent permettre de suspendre deux vêtements de ville et, dans le cas d'activité salissante, comporter un compartiment réservé aux vêtements de travail ([article R.4228-6 du Code du travail](#)).

### ➔ Lavabos et douches

**Les locaux sanitaires doivent disposer d'un lavabo pour 10 agents maximum.** Ils doivent être alimentés en eau potable à température réglable et munis des moyens de nettoyage, d'essuyage et de séchage appropriés ([article R.4228-7 du Code du travail](#)).

**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.** Elles seront installées dans des cabines individuelles comportant deux cellules dont une réservée à l'habillage, de surface minimale chacune de 1 m<sup>2</sup> et à raison d'une pomme de douche pour 8 agents. La température de l'eau des douches doit être réglable ([article R.4228-9 du Code du travail](#)).

### ➔ Cabinets d'aisance

**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 dans l'établissement. Un cabinet au moins doit comporter un point d'eau ([article R.4228-10 du Code du travail](#)).

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, pourvus de papier hygiénique ([article R.4228-11 du Code du travail](#)) et comporter une poubelle pour les garnitures périodiques ([article R.4228-10 du Code du travail](#)).

## Local de restauration

Il est interdit de laisser les agents prendre leur repas dans les locaux affectés au travail ([article R.4228-19 du Code du travail](#)).

**Un local de restauration doit être prévu dans tous les établissements où le nombre d'agents désirant prendre habituellement leur repas est au moins égal à 25.**

Ce local doit être pourvu :

- ▶ de sièges et de tables en nombre suffisant ;
- ▶ d'un robinet d'eau potable fraîche et chaude pour dix usagers ;

- ▶ d'un moyen de conservation ou de réfrigération des aliments et des boissons ;
- ▶ d'une installation permettant le réchauffage des repas ([article R.4228-22 du Code du travail](#)).

Pour les établissements où le nombre d'agents désirant prendre habituellement leur repas sur les lieux de travail est inférieur à 25, l'autorité territoriale est tenue de mettre à leur disposition un emplacement leur permettant de se restaurer dans de bonnes conditions d'hygiène et de sécurité ([article R.4228-23 du Code du travail](#)).

Après chaque repas, l'autorité territoriale doit veiller au nettoyage du local de restauration et des équipements qui y sont installés.

### Installations sanitaires accessibles aux personnes à mobilité réduite

Les personnes à mobilité réduite (PMR) doivent pouvoir disposer d'installations sanitaires appropriées et être accessibles en totale autonomie et adaptées aux handicaps.

#### ➔ Cabinets d'aisance

Au minimum un cabinet sur 10 et un lavabo à proximité doivent être aménagés pour les personnes en fauteuil roulant selon les caractéristiques suivantes :

- ▶ hauteur de cuvette comprise entre 0,46 m et 0,50 m de haut ;
- ▶ chasse d'eau facilement accessible ;
- ▶ barre d'appui latérale située à côté de la cuvette et fixée entre 0,70 m et 0,80 m de haut.

Le lavabo placé à proximité du cabinet d'aisance doit être fixé sur une console à 0,65 m du sol. La robinetterie doit être préhensible entre 0,38 m et 0,40 m du bord extérieur du lavabo. Les miroirs doivent descendre à 1,05 m au moins.

#### ➔ Douches

Au moins une douche distincte homme/femme doit être accessible et utilisable par une personne circulant en fauteuil roulant.

Les commandes de douches doivent être faciles de préhension. Un siège doit être aménagé dans la douche.

### Cas particuliers des établissements recevant du public (ERP)

Certains lieux de travail peuvent également être qualifiés d'établissements recevant du public (ERP). En effet, les mairies, médiathèques, bibliothèques, piscines, cinémas, écoles, salles de sport, salles polyvalentes... sont amenés à accueillir à la fois des agents et des usagers qui vont occuper les locaux de l'établissement pendant une certaine durée.

Les dispositions applicables aux ERP sont fixées par le [règlement sanitaire départemental \(RSD\)](#), lequel prévoit l'obligation éventuelle d'aménager des sanitaires en fonction du type d'établissement et de l'activité.



**En l'absence de règle édictée par le RSD, il convient d'appliquer les règles générales prévues par le Code du travail en la matière. Afin d'adapter le nombre d'installations sanitaires à l'affluence, l'autorité territoriale devra toutefois tenir compte du nombre maximum d'usagers pouvant être reçus simultanément dans l'établissement et prévoir un nombre de cabinets d'aisance suffisants pour pouvoir accueillir à la fois les agents et les personnes extérieures à l'établissement.**

