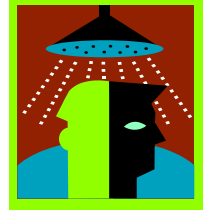


Les installations sanitaires



Au regard du code du travail, les autorités territoriales doivent mettre à la disposition des travailleurs les moyens d'assurer leur propreté individuelle, notamment des vestiaires, des lavabos ainsi que des cabinets d'aisances.

Ces locaux doivent présenter les conditions d'hygiène et de salubrité nécessaire à la santé du personnel.

Des douches doivent également être mises à la disposition des agents effectuant des travaux insalubres et salissants dont la liste est fixée par un arrêté, revu périodiquement.

D'une manière générale les différents locaux sanitaires doivent être tenus en état constant de propreté, être aérés et convenablement chauffés. Les sols et les parois des locaux sanitaires doivent être construits en matériaux imperméables afin de permettre un nettoyage efficace.

Par ailleurs, l'aménagement des bâtiments doit tenir compte de la présence de personnes handicapées physiques et des cabinets d'aisance adaptés à ces personnes.

↳ Les vestiaires :

Les vestiaires collectifs doivent être installés dans un local spécial de surface convenable, isolé des locaux de travail et de stockage et placé à proximité du passage des travailleurs.

La surface des vestiaires doit être d'au moins 1 m² par agent.

Si les vestiaires et les lavabos sont installés dans des locaux séparés, la communication entre ceux-ci doit pouvoir s'effectuer sans traverser de locaux de travail ou de stockage et sans passer par l'extérieur.



Dans les collectivités et établissements publics occupant un personnel mixte, des installations séparées doivent être prévues pour le personnel masculin et le personnel féminin.

Equipement :

Les vestiaires collectifs doivent être équipés d'un nombre suffisant de sièges et d'armoires individuelles ininflammables. Ces armoires doivent permettre de suspendre deux vêtements de ville. Les armoires vestiaires destinées au personnel 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 cabinets d'aisance :

Il doit y avoir au moins un cabinet et un urinoir pour vingt hommes et deux cabinets pour vingt femmes. L'effectif pris en compte est le nombre maximal d'agents présent simultanément dans l'établissement.

Quand il est prévu moins de 10 sanitaires, un cabinet et un lavabo doivent être conçus de telle sorte que de simples travaux suffisent pour réaliser les aménagements permettant aux personnes à mobilité réduite de disposer d'installations sanitaire

Les cabinets d'aisance ne doivent pas communiquer directement avec les locaux de travail ou avec d'autres locaux où le personnel séjourne, une pièce avec des lavabos ou un sas peuvent servir de pièce écran.

Le code du travail n'indique pas de dimension spécifique, on peut toutefois indiquer les minima suivants : entre 0,80m et 1,20m avec porte s'ouvrant sur l'extérieur et un cloisonnement supérieur à 2m de haut.

Dans un lieu recevant du public et considéré comme lieu de travail au quotidien (école, mairie,..) des sanitaires peuvent être réservés pour les agents.

Equipements, entretien, nettoyage, désinfection

Les cabinets d'aisance doivent être aménagés de manière à ne dégager aucune odeur et équipés de chasse d'eau. Par ailleurs au moins un des cabinets doit comporter un poste d'eau. Ils doivent être pourvus de papier hygiénique, équipés de poubelles pour les sanitaires réservés aux femmes.

Pour permettre l'ouverture des portes des cabinets d'aisance, un dispositif de fermeture intérieure doit être mis sur la porte qui permette également de l'ouvrir de l'extérieur en cas d'incident. L'autorité territoriale doit faire procéder, au moins une fois par jour d'occupation au nettoyage et à la désinfection des cabinets d'aisance et des urinoirs.



↳ Les lavabos :

L'employeur doit prévoir au minimum un lavabo pour 10 personnes. Ils doivent être installés dans un local spécial isolé des locaux de travail et des locaux de stockage, et placés à proximité du passage des travailleurs. Les lavabos sont à eau potable et la température ne doit pas dépasser 60°. Le cas échéant, à cet effet, un moyen de réglage doit être à la disposition de l'utilisateur.

a) Entretien :

Les lavabos doivent être tenus dans un état constant de propreté, c'est pourquoi le sol et les parois de ces locaux doivent permettre un nettoyage efficace.

b) Savon et détergent :

Les détergents d'atelier mis à disposition du personnel pour le nettoyage des mains doivent être conformes aux normes française T 73-101 et 102. L'utilisation de solvants est à proscrire car ils provoquent des dessèchements, irritations de la peau, ...

Les savons du commerce mis à la disposition du personnel pour le lavage doivent être des savons d'acides gras dont l'alcalinité ne doit pas dépasser 0,05%.



c) Moyens de nettoyage d'essuyage et de séchage :

L'employeur doit mettre à la disposition des agents des moyens de nettoyage et de séchage ou d'essuyage appropriés, ces moyens de séchage doivent être entretenus ou changés chaque fois que cela est nécessaire.

- Au plan de l'hygiène et de l'efficacité, l'utilisation de distributeurs de papier à usage unique constitue une bonne solution, mais elle a l'inconvénient de générer beaucoup de déchets. Il faut prévoir une poubelle à couvercle vidée quotidiennement ou des réceptacles pour serviettes usagées en nombre suffisant ainsi qu'un approvisionnement régulier.
- Les systèmes d'essuie-mains en tissu à usage unique avec fermeture automatiques du distributeur sont hygiéniques à condition de dérouler le tissu sur une longueur suffisante.
- L'utilisation d'un essuie-mains unique textile du style torchon, anneau sans fin, pour tout le personnel est déconseillé au motif qu'il reste humide, souillé et qu'il contamine de nouveau les mains lors de l'essuyage.
- Le séchage électrique des mains à air chaud est fréquemment utilisé. Les appareils avec détecteur de présence sont à privilégier par rapport à ceux s'enclenchant avec un bouton poussoir car ils évitent une éventuelle contamination entre les différents utilisateurs. Cela peut présenter des inconvénients notamment pour des personnes amenés à se laver.

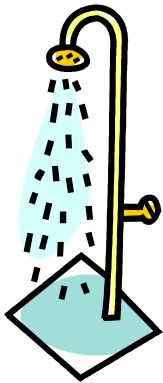
très souvent les mains (crèche, maison de retraite, ...), la chaleur favorisant le dessèchement de la peau.

↳ Installation accessible aux personnes handicapées :

Obligation de mettre à la disposition des personnes handicapées physiques des installations sanitaires appropriées auxquelles elles doivent pouvoir accéder aisément. Des dispositions spécifiques et réglementaires sont à mettre en œuvre, contenues dans les articles R.4225-6 et R.4214-26 à 29 du code du travail.

↳ Les douches :

Des douches doivent être mises à la disposition des travailleurs effectuant des travaux salissants ou insalubres.



a) Les douches doivent être installées dans des cabines individuelles à raison d'au moins une pomme de douche pour huit personnes lorsque chaque cabine de douche comprend deux cellules d'habillage ou de déshabillage.

Le local de douches doit être tenu en état constant de propreté ; le sol et les parois des douches doivent permettre un nettoyage efficace.

La température de l'eau des douches doit être réglable.

La liste des travaux salissants et insalubres concernés est fixée par l'arrêté du 23 juillet 1947 qui a dressé deux listes de travaux. Ces listes sont modifiées et complétées au fur et à mesure de l'apparition de travaux nécessitant cette mesure d'hygiène.

b) Extrait des listes de travaux susceptibles d'être rencontrés en collectivité territoriale (liste non exhaustive) :

- Métallurgie, (contact de fluide de coupe, ...),
- Préparation de peintures, vernis ou de laque,
- Préparation de produits insecticides, manutention d'engrais,
- Gestion d'animaux morts ou vivants,
- Travaux occasionnels et poussiéreux exposant à l'amiante,
- Travaux de collecte et traitement des ordures ménagères,
- Travaux au contact d'agents biologiques pathogènes,
- Travaux dans les égouts,
- Nettoyage et entretien des fours, cheminées et chaudières mettant le personnel en contact avec les suies, les cendres, ...
- Exposition au plomb (découpage au chalumeau de matières recouvertes de peinture au plomb,...),
- Travaux au jet de sable,
- Manipulations de cyanamide calcique, (fabrication, transformation et manutention d'engrais),

Ces listes n'imposent pas la mise en place d'une douche pour le traitement avec des produits phytosanitaires. Mais il est fortement conseillé de prévoir cet aménagement pour les applicateurs de produits phytosanitaires, la douche est en effet un important moyen de prévention au risque chimique. Elle est aussi recommandée pour tous travaux produisant de la poussière : menuiserie, ponçage, débroussaillage, ...

c) Le temps passé à la douche :

Le temps passé à la douche est au minimum d'un quart d'heure considéré comme le temps normal nécessaire pour prendre une douche, déshabillage et habillage compris.

↳ Les locaux de restauration :

Au regard du code du travail, il est interdit de laisser les travailleurs prendre leur repas dans des locaux affectés au travail (article R.4228-19).

Selon le même code, il est défini dans les articles R.4228-22 et R.4228-23.

- Dans les établissements dans lesquels le nombre de travailleurs souhaitant prendre habituellement leur repas sur le lieu de travail est au moins égal à vingt-cinq, l'employeur est tenu, après avis du comité d'hygiène et de sécurité ou du comité technique paritaire de mettre à leur disposition un local de restauration.
Ce local est pourvu de sièges et de tables en nombre suffisant et comporte un robinet d'eau potable, fraîche et chaude, pour dix usagers.
Il doit en outre être doté d'un moyen de conservation ou de réfrigération des aliments et des boissons et d'une installation permettant de réchauffer les plats.
- Dans les établissements dans lesquels le nombre de travailleurs souhaitant prendre habituellement leur repas sur le lieu de travail est inférieur à vingt-cinq, l'employeur met à leur disposition un emplacement leur permettant de se restaurer dans de bonnes conditions de santé et de sécurité.

Après chaque repas, l'employeur veille au nettoyage du local de restauration ou de l'emplacement permettant de se restaurer et des équipements qui y sont installés.

↳ Autres parties du code du travail à appliquer

Dans les locaux de travail, vestiaires, sanitaires la valeur minimale d'éclairage est de 120 lux. La ventilation mécanique ou naturelle doit être mise en œuvre suivant le type de local. Les sanitaires sont inclus dans la catégorie des locaux à pollution spécifique. Ces locaux doivent être correctement chauffés.