



L'ULTIME CHECK-LIST

pour que votre
**BÂTIMENT
INDUSTRIEL**

soit aux

NORMES



VOTRE ENTREPRISE INDUSTRIELLE EST-ELLE AUX NORMES?

VOUS VOUS DEMANDEZ PAR QUOI COMMENCER?

Cette checklist va faire le tour de tous les aspects des normes que vous devrez analyser pour que vos locaux sociaux (c'est-à-dire les réfectoires, vestiaires, douches, lavabos, toilettes, infirmeries) soient aux normes.

Ces normes sont mises en place par l'Agence Française de normalisation (AFNOR). Elles traitent aussi bien de règles de sécurité, de santé et de bien-être des salariés qu'un employeur se doit de respecter.

SELON LE CODE DU TRAVAIL

« Les bâtiments et locaux sont conçus et réalisés conformément aux exigences des articles :
1° [R. 4228-1 à R. 4228-15](#), relatifs aux installations sanitaires ;
2° [R. 4228-22 à R. 4228-25](#), relatifs aux locaux de restauration et de repos. »

VESTIAIRE COLLECTIF

- ❑ Les vestiaires collectifs et les lavabos sont installés dans un local spécial de surface convenable, isolé des locaux de travail et de stockage et placé à proximité du passage des travailleurs.
- ❑ Vestiaire et Lavabos sont installés dans des locaux séparés
- ❑ Ils doivent être accessibles sans traverser les locaux de travail ou de stockage et sans passer par l'extérieur.
- ❑ Matériaux des sols et parois: les locaux affectés au vestiaire collectif et lavabos doivent permettre un nettoyage efficace.
- ❑ Aération et chauffage: les locaux affectés aux vestiaires collectifs et lavabos doivent avoir des installations de ventilation qui assurent le renouvellement de l'air en tout point des locaux, ne pas provoquer de gêne, dans les zones de travail, résultant notamment de la vitesse, de la température, et de l'humidité de l'air. Les parois internes des circuits d'arrivée ne comportent pas de matériaux qui peuvent se désagréger ou se décomposer en émettant des poussières ou des substances dangereuses pour la santé des travailleurs. Les locaux doivent également être convenablement chauffés.
- ❑ Personnel mixte: des installations séparées sont prévues pour les travailleurs masculins et féminins.
- ❑ Vestiaire: les vestiaires sont pourvus d'un nombre suffisant de sièges et d'armoires individuelles ininflammables. Ces armoires permettent de suspendre deux vêtements de ville.
- ❑ Un compartiment doit également être prévu pour les vêtements souillés de matières dangereuses, salissantes ou malodorantes.
- ❑ Les armoires individuelles sont munies d'une serrure ou d'un cadenas

1m²/agent

Éclairage: 120 lux (minimum)

Ventilation: 25m³/heure/occupant

Accessibilité aux personnes en fauteuil roulant:

- À proximité du vestiaire:
zone libre de tout obstacle de 0.8x1.3m
- Hauteur de la tringle à cintre: 1.50m du sol
- Hauteur des patères: 1.30m du sol
- Casier et commandes: entre 0.4 et 1.30m du sol

LAVABOS

- ❑ Lavabos: les lavabos sont à eau potable
- ❑ L'eau est à une température réglable et est distribuée à raison: **1 lavabo pour 10 travailleurs au plus.**
- ❑ Des moyens de nettoyage et de séchage/d'essuyage approprié sont mis à la disposition des travailleurs. Ils sont entretenus et ou changés chaque fois que cela est nécessaire.
- ❑ Eau chaude: la température de l'eau chaude sanitaire ne doit pas excéder 60° au point de puisage

Ventilation lavabos groupés:

10 + 5N m³/heure/local*

N *Nombre d'équipements dans le local

Accessibilité aux personnes en fauteuil roulant:

- Lavabo situé à proximité du cabinet d'aisance
- Lavabo fixé à une console
- Dessus du lavabo: 0.85 m du sol
- Profondeur: 0.60 m
- Robinetterie: 0.38/0.40m du bord extérieur de la cuvette
- Patère, essuie-main, savon, sèche main...: entre 0.40 et 1.30m du sol
- Miroir: 1.05 m du sol

DOUCHES

- ❑ Dans les établissements où sont réalisés certains travaux insalubres et salissants, des douches sont mises à la disposition des travailleurs
- ❑ Douche installée dans des cabines individuelles d'une **surface minimale de 2m² et comportant deux cellules, dont l'une réservée pour l'habillage**
- ❑ **Minimum 1 cabine pour 8 personnes**
- ❑ Douche: le sol et les parois doivent permettre un lavage efficace.
- ❑ La température de l'eau doit être réglable.

Éclairage: 120 lux (minimum)

Ventilation: 45 m³/heure/local

**Douches + 1 cabinet d'aisance:
60 m³/heure/local**

**Douches + N cabinets d'aisance:
30 + 15N m³/heure/local**

Accessibilité aux personnes en fauteuil roulant:

- Commandes: entre 0.4 et 1.3m du sol
- Douche équipée d'un siège

CABINETS D'AISANCE

- ❑ Nombre minimum: **1 cabinet d'aisance et 1 urinoir pour 20 hommes et 2 cabinets pour 20 femmes.***
- ❑ Au moins 1 cabinet comporte un poste d'eau.
- ❑ Personnel mixte: les cabinets d'aisance doivent être séparés.
- ❑ Les cabinets ne peuvent pas communiquer avec des locaux fermés dans lesquels les travailleurs sont susceptibles de séjourner.
- ❑ Ils sont aménagés de manière à ne dégager aucune odeur
- ❑ Ils sont équipés d'une chasse d'eau et pourvus de papier toilette.
- ❑ Le sol et les parois sont en **matériaux imperméables** permettant un nettoyage efficace.
- ❑ L'employeur fait procéder au nettoyage et à la désinfection des cabinets et des urinoirs **quotidiennement.**
- ❑ Les portes sont pleines et munies d'un dispositif de fermetures intérieur dé-condamnables d'extérieur.
- ❑ Les effluents des cabinets sont évacués conformément aux règlements sanitaires

** L'effectif pris en compte est le nombre maximal de travailleurs présents simultanément dans l'entreprise. Un cabinet au moins comporte un poste d'eau.*

Éclairage: 120 lux (minimum)

Ventilation: 30 m³/heure/local

Accessibilité aux personnes en fauteuil roulant:

- Lorsqu'il doit être réalisé dix cabinets d'aisance, l'un d'entre eux doit être ainsi qu'un lavabo placé à proximité doit être aménagé pour permettre l'accès et l'usage autonome par des personnes handicapées circulant en fauteuil roulant. Si le nombre de cabinets d'aisances est inférieur à 10, l'un d'entre eux ainsi qu'un lavabo doit être prévu, de telle sorte qu'en présence de personnes handicapées, des travaux simples suffisent à réaliser les aménagements
- À côté de la cuvette: zone libre de tout obstacle de 0.8x1.3m
- Commande de la chasse d'eau: accessible et manœuvrable

RÉFECTOIRE

- ❑ Si nombre de travailleurs **au moins égale à 25**, l'employeur doit, après avis du comité d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail, **mettre à la disposition un local de restauration**.
- ❑ Ce local doit contenir des sièges et des tables suffisantes, et comporte **un robinet d'eau potable, fraîche et chaude** pour **10 usagers**
- ❑ Doit être doté d'un moyen de conservation ou de réfrigération des aliments et des boissons et d'une installation permettant de réchauffer les plats.
- ❑ Si inférieur à 25 personnes: l'employeur met à disposition un emplacement leur permettant de se restaurer dans de bonnes conditions de sécurité et de santé. Celui-ci peut être affecté, après décision de l'inspecteur du travail ou du médecin du travail dans les locaux dédiés au travail, dès lors que l'activité de ces locaux ne comporte pas de substances dangereuses, ou des préparations dangereuses.
- ❑ À défaut d'un local de repos, le local de restauration ou l'emplacement permettant de se restaurer doit pouvoir être utilisé en dehors des heures de repas, comme local ou emplacement de repos. Dans ce cas, les sièges mis à disposition comportent des dossiers.

Éclairage: 300 - 400 lux

Ventilation: 30 m³/heure/occupant

Niveau sonore ambiant: < 45dB(A)



**Vous souhaitez un audit de votre site industriel
pour voir si vous êtes aux normes,
alors **RENCONTRONS-NOUS****

M. VILLEMAGNE

NOS SOURCES ET RÉFÉRENCES:

CODE DU TRAVAIL

- *Aération, assainissement: articles R 4212-1 à R 4212-7 et R 4222-1 à R 4222-9*
 - *Éclairage: articles R4223-1 à R 4223-11*
 - *Accessibilité des lieux de travail aux travailleurs handicapés: articles R 4214-26 à R 4214-28*
 - *Installations sanitaires: articles R 4228-1 à R 4228-15*
 - *Locaux de restauration et de repos: articles R 4228-19 à R 4228-25*
- Arrêté du 23 juillet 1947 modifié fixant les conditions dans lesquelles les douches doivent être mises à la disposition du personnel effectuant des travaux salissants ou insalubres*
- Document Centre de Gestion de la FPT – service Hygiène et sécurité*
- Étude « Aménagement et locaux et lieux de travail » des Éditions Législatives*
- Guide ED 950 « Conception des locaux et des situations de travail » de l'INRS*
- Norme EN12464-1: 2011 Lumière et éclairage des lieux de travail - partie 1: Lieux de travail intérieur*