

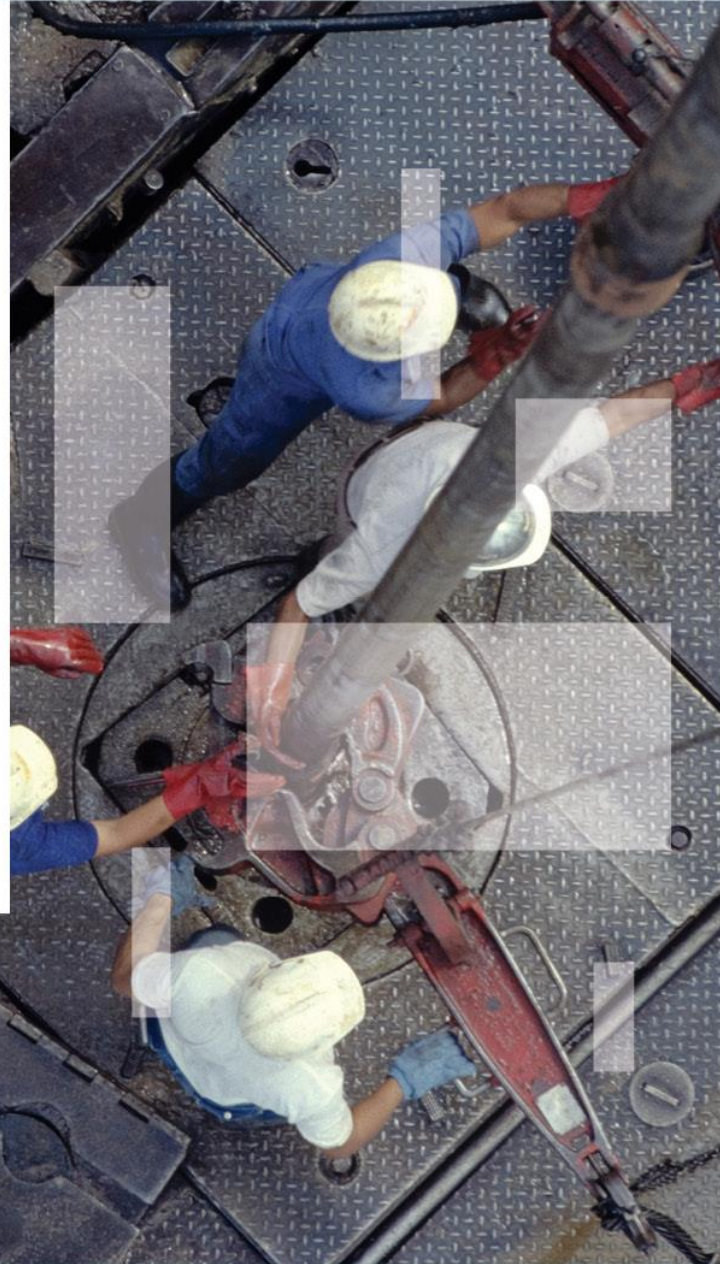


GRAS SAVOYE

WillisTowersWatson 

Equipement et lieux de travail N°2

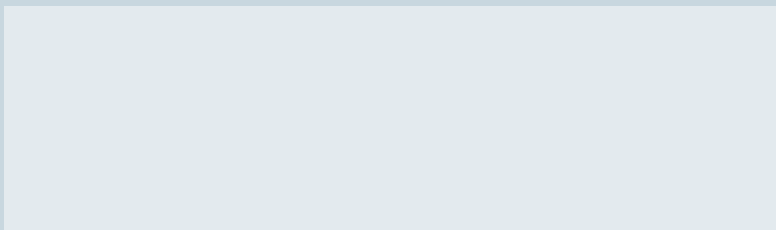
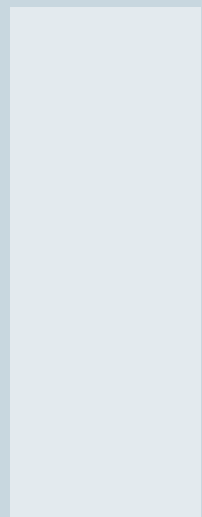
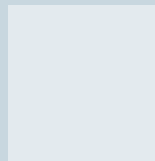
Lieux de travail



1. De quoi parle-t-on ?
2. L'impact sur la santé
3. Bonnes pratiques

L'analyse des accidents de travail révèle dans la plupart des cas que l'un des facteurs de survenue ou d'aggravation d'un accident a pour origine l'environnement physique de travail et notamment les locaux (défaut de lumière, température élevée, manque d'espace, ...).

Cette fiche a pour objectif d'apporter des éléments de connaissance sur les facteurs physiques liés à l'environnement et lieu de travail afin qu'ils n'entraînent pas de conséquences néfastes pour les travailleurs.



1. De quoi parle-t-on ?



▪ Article R.4211-2 du Code du Travail :

« On entend par lieux de travail les lieux destinés à recevoir des postes de travail, situés ou non dans les bâtiments de l'établissement, ainsi que tout autre endroit compris dans l'aire de l'établissement auquel le travailleur a accès dans le cadre de son travail... ».

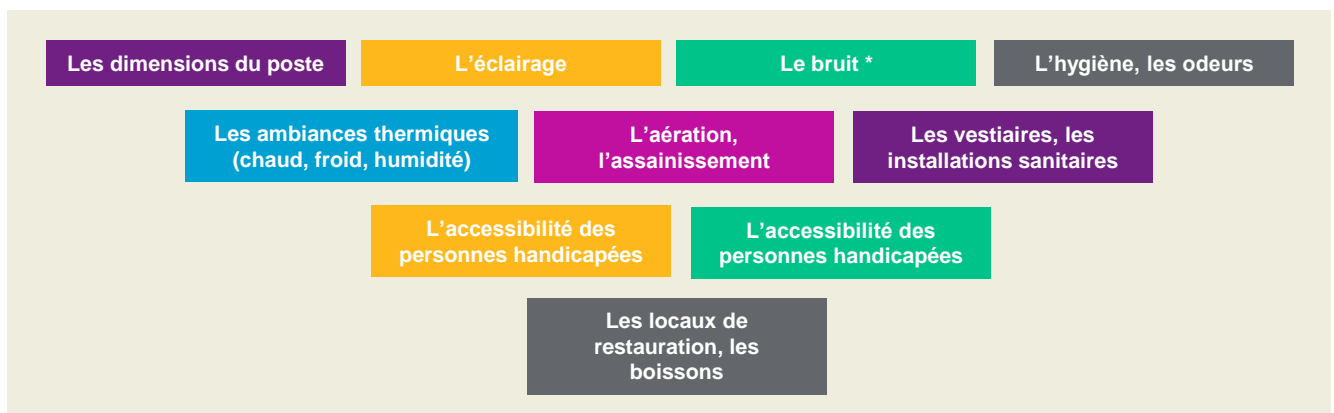
▪ Dispositions du Code du Travail :

- **Article L.4211-1** : Le maître d'ouvrage entreprenant la construction ou l'aménagement de bâtiments destinés à recevoir des travailleurs se conforme aux dispositions légales visant à protéger leur santé et sécurité au travail.
- **Articles R4211-1 à R4228-37** relatifs aux dispositions applicables aux lieux de travail.
- **Article L.4221-1** : Les établissements et locaux de travail sont aménagés de manière à ce que leur utilisation garantisse la sécurité des travailleurs. Ils sont tenus dans un état constant de propreté et présentent les conditions d'hygiène et de salubrité propres à assurer la santé des intéressés. Les décrets en Conseil d'Etat prévus à l'article L.4111-6 déterminent les conditions d'application du présent titre.

▪ Environnement de travail :

Ensemble des facteurs constitués par l'environnement physique ou humain qui influencent un travailleur dans l'exécution de son travail. L'environnement de travail ne doit pas nuire aux travailleurs et doit être adapté. A défaut, des mesures protectrices doivent être envisagées.

Nous traiterons ici de l'environnement physique de travail et aborderons les items suivants :



* Le thème du bruit sera étayé dans la Fiche Risque N°7 Gras Savoye : « Risques liés au bruits »

2. L'impact sur la santé



Le défaut de bonnes conditions physiques des lieux de travail étant un facteur aggravant de situations dangereuses, l'impact sur la santé est vaste et correspond à l'ensemble des dommages causés par un accident de service ou une maladie professionnelle.

Par exemple :

- Un faible éclairage dans les escaliers cumulés à une situation dangereuse (escaliers glissants, bras chargés, ...) peut entraîner des chutes.
- Une activité de travail demandant des gestes et postures contraignants, sous une température basse et en présence d'humidité peut participer à la survenue de Troubles Musculo-Squelettiques (TMS).
- ...

Isolés, ces facteurs peuvent entraîner gênes, fatigues et inconforts pour les travailleurs durant leur activité.

3. Bonnes pratiques



Les bonnes pratiques de mise en sécurité des lieux de travail sont basées sur les articles du Code du Travail mentionnés ci-dessus et normes de référence. Celles-ci ne font pas l'inventaire exhaustif des prescriptions réglementaires et donnent les grandes orientations.

L'évaluation des risques professionnels liés à l'environnement physique de travail est principalement basée sur le respect des prescriptions réglementaires via les valeurs limites d'exposition, les volumes, dimensions, matériaux utilisés, voltages, vitesse de ventilation,... L'objectivité de ses données demande à faire appel à des personnes compétentes ou expertes (ergonome, médecins, CDG, cabinet conseil, ...) équipées d'appareils de mesure ou de posséder les documents et rapports mentionnant ces informations.

D'autre part, lors de toute modification des locaux et lieux de travail, il est essentiel d'appliquer les bonnes pratiques dès l'ouverture du projet.

1. Les dimensions du poste

Les textes réglementaires ne précisent pas de surface minimale.

▪ Article R.4214-22 du Code du Travail

Les dimensions des locaux de travail, notamment leur hauteur et leur surface, sont telles qu'elles permettent aux travailleurs d'exécuter leur tâche sans risque pour leur santé, leur sécurité et leur bien-être.

L'espace libre au poste de travail, compte tenu du mobilier, est prévu pour que les travailleurs disposent d'une liberté de mouvement suffisante.

Lorsque, pour des raisons propres au poste de travail, ces dispositions ne peuvent être respectées, il est prévu un espace libre suffisant à proximité de ce poste.

Norme NF X35-102 : Dimensions des espaces de travail en bureau (recommandations) :

- 9 m² pour une personne, 22 m² pour deux, 33 m² pour trois, ...
- 2m50 de hauteur sous plafond
- Dimensions conseillées pour le plan de travail : 120 x 80 cm
- Espace arrière 80 cm ou 120 cm si passage

▪ Articles R.4225-1 du Code du Travail

Les postes de travail extérieurs sont aménagés de telle sorte que les travailleurs :

- Puissent rapidement quitter leur poste de travail en cas de danger ou puissent rapidement être secourus
- Soient protégés contre la chute d'objets
- Dans la mesure du possible :
 - Soient protégés contre les conditions atmosphériques
 - Ne soient pas exposés à des niveaux sonores nocifs ou à des émissions de gaz, vapeurs, aérosols de particules solides ou liquides de substances insalubres, gênantes ou dangereuses
 - Ne puissent glisser ou chuter

2. L'éclairage

- L'éclairage doit être assuré de manière à éviter la fatigue visuelle, ainsi que les affections de la vue qui en résultent, et permettre de déceler les risques perceptibles par la vue. Dans les zones de travail, le niveau d'éclairement doit en outre être adapté à la nature et à la précision des travaux à exécuter.

Les locaux de travail doivent autant que possible disposer d'une lumière naturelle suffisante et comporter à hauteur des yeux des baies transparentes donnant sur l'extérieur.

Les locaux aveugles (sans vue à l'extérieur) doivent être limités à des locaux non destinés à des postes de travail fixes ou nécessitant des séjours les plus brefs ou dont la nature de l'activité est incompatible avec la mise en place de baies transparentes permettant la vue sur l'extérieur.

- Les bâtiments sont conçus et disposés de telle sorte que la lumière naturelle puisse être utilisée pour l'éclairage des locaux destinés à être affectés au travail, sauf dans les cas où la nature technique des activités s'y oppose. »
- « Pendant la présence des travailleurs dans les lieux mentionnés à l'article R.4223-1, les niveaux d'éclairement mesurés au plan de travail ou, à défaut, au sol sont au moins égaux aux valeurs indiquées dans le tableau suivant (sont précisées les valeurs minimales d'éclairement) :

Lieu de travail

Locaux affectés au travail et leurs dépendances	Valeur minimale d'éclairage
Voies de circulation intérieures	40 lux
Escaliers – entrepôts	60 lux
Locaux de travail – vestiaires – sanitaires	120 lux
Locaux aveugles affectés à un travail permanent	200 lux

Espaces extérieurs	Valeur minimale d'éclairage
Zones et voies de circulation extérieures	10 lux
Espaces extérieurs où sont effectués des travaux à caractère permanent	40 lux

Les postes de travail situés à l'intérieur des locaux de travail doivent être protégés du rayonnement solaire gênant, soit par la conception des ouvertures, soit par des protections fixes ou mobiles appropriées.

- La pénétration des rayons solaires sur les zones de travail peut entraîner les inconvénients suivants :
 - Eblouissement du fait d'un éclairage localisé trop important entraînant des rapports de luminance trop grands,
 - Inconfort possible dû à l'effet thermique provenant de l'absorption du rayonnement solaire direct.
- Il est recommandé de disposer, sur chaque poste de travail, des 3 sources lumineuses : naturelle, collective et individuelle.
- Les organes de commande d'éclairage doivent être d'accès facile. Dans les locaux aveugles, ils doivent être munis de voyants lumineux.
 - Ils doivent être placés de préférence au voisinage des issues ou à proximité des zones de circulation.
- Le matériel d'éclairage doit pouvoir être entretenu aisément. Ainsi, il doit être accessible de façon à rendre moins pénibles et moins dangereuses les tâches d'entretien.
- Le chef d'établissement fixe les règles d'entretien périodique du matériel en vue d'assurer la correcte application des dispositions concernant :
 - Les valeurs minimales d'éclairage,
 - Le rapport entre les niveaux d'éclairage général et les niveaux d'éclairage de la zone de travail,
 - La protection contre l'éblouissement et la fatigue visuelle,
 - Les organes de commande d'éclairageCes règles d'entretien sont consignées dans un document d'entretien.
- Même si les normes ne font pas office d'exigence réglementaire, elles représentent néanmoins les règles de l'art. Au niveau de l'éclairage, on peut retrouver :
 - La norme AFNOR NF X 35-102 : Dimension des espaces de travail en bureau
 - La norme AFNOR NF EN 12464-1 : Lumière et éclairage. Eclairage des lieux de travail (intérieur)
 - La norme AFNOR NF EN 12464-2 : Lumière et éclairage. Eclairage des lieux de travail (extérieur)

Exemples de recommandations selon les activités	Eclairage lux
Blanchisserie, nettoyage, repassage	300 lux
Contrôle et réparation	750
Réparation de véhicules	500
Peinture de véhicules	750-1000
Travaux sur machine à bois	500
Contrôle qualité	1000
Travail sur écran	300
Escaliers, circulations véhicules, quais déchargement	150
Couloirs, circulations piétonnes	100

3. Les ambiances thermiques (chaud, froid, humidité)

▪ Articles R.4213-7 à R.4213-9 du Code du Travail

- **Articles R.4213-7 du Code du Travail** : « Les équipements et caractéristiques des locaux de travail sont conçus de manière à permettre l'adaptation de la température de l'organisme humain pendant le temps de travail, compte tenu des méthodes de travail et des contraintes physiques supportées par les travailleurs. » Par exemple, au vu de l'activité physique, la température dans l'atelier mécanique sera inférieure à celle d'un bureau administratif.

- **Article R.4223-15 du Code du Travail** : « L'employeur prend, après avis du médecin du travail et du comité d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail ou, à défaut, des délégués du personnel, toutes dispositions nécessaires pour assurer la protection des travailleurs contre le froid et les intempéries. » Par exemple, des aménagements de poste, des vêtements de travail, de l'eau potable ...

- **Articles R.4225-1, R.4223-13 à R.4223-15 du Code du Travail** : Les locaux fermés affectés au travail, y compris les locaux annexes à ceux-ci, doivent être chauffés pendant la saison froide.

Le chauffage doit être assuré de telle façon qu'il maintienne une température convenable et ne donne lieu à aucune émanation délétère.

Le chauffage des locaux spécifiques (restauration, repos, sanitaires, de premiers secours, etc.) doit répondre à la destination de ces locaux.

Dans les locaux fermés où le personnel est amené à séjourner, l'air doit être renouvelé de façon à éviter les élévations exagérées de température.

Depuis le 1^{er} janvier 1993, les constructions nouvelles devant abriter des locaux de travail, doivent permettre d'adapter la température à l'organisme humain pendant le travail, compte tenu des méthodes de travail et des contraintes physiques supportées par les travailleurs.

Les postes de travaux extérieurs doivent être aménagés de telle sorte que dans la mesure du possible les travailleurs soient protégés contre les conditions atmosphériques.

- **Article R.4225-2 du Code du Travail** : L'employeur met à la disposition des travailleurs de l'eau potable et fraîche pour la boisson. Même si les normes ne font pas office d'exigence réglementaire, elles représentent néanmoins les règles de l'art. Au niveau des ambiances thermiques, on peut retrouver :
 - La norme AFNOR EN ISO 7730 (norme française : X35-203) : Ergonomie des ambiances thermiques (ambiances modérées).
 - La norme NF EN ISO 10551 (X35-209) : Ergonomie des ambiances thermiques. Evaluation de l'influence des ambiances thermiques à l'aide d'échelles de jugements subjectifs (Température en hiver dans un bureau : 22°C +/- 1°C, humidité relative : 40 – 70 %).
 - La norme NF EN ISO 15265 (X35-216) : Ergonomie des ambiances thermiques. Stratégie d'évaluation du risque pour la prévention des contraintes ou de l'inconfort dans des conditions de travail thermiques.

4. L'aération, l'assainissement

▪ Articles R.4222-1 à R.4222-26 du Code du Travail.

- **Article R.4222-1 du Code du Travail** : « Dans les locaux fermés où les travailleurs sont appelés à séjourner, l'air est renouvelé de façon à
 - Maintenir un état de pureté de l'atmosphère propre à préserver la santé des travailleurs.
 - Eviter les élévations exagérées de température, les odeurs désagréables et les condensations. »

La réglementation évoque deux catégories de locaux :

Les locaux dits à pollution non spécifique (articles R.4222-4 à R.4222-9 du Code du Travail) : ce sont ceux où la pollution est liée à la seule présence humaine, à l'exception des locaux sanitaires.

L'aération doit avoir lieu :

- soit par ventilation mécanique
- soit par ventilation naturelle permanente

Dans le cas de la ventilation naturelle permanente, les locaux doivent comporter des ouvrants donnant directement sur l'extérieur et dont les dispositifs de commande sont accessibles aux occupants.

Le volume minimum par occupant doit être de :

- 15 m³ pour les bureaux ainsi que pour les locaux où est effectué un travail physique léger
- 24 m³ pour les autres locaux

Les locaux réservés à la circulation et les locaux qui ne sont occupés que de manière épisodique peuvent être ventilés par l'intermédiaire des locaux adjacents à pollution non spécifique sur lesquels ils ouvrent.



Lieu de travail

Lorsque l'aération est assurée par des dispositifs de ventilation, le débit minimal d'air neuf à introduire par occupant doit être de :

Désignation des locaux	Débit minimal d'air neuf en m ³ /personne/heure
Bureaux, locaux sans travail physique	25
Locaux de restauration, locaux de vente, locaux de réunion	30
Ateliers et locaux avec travail physique léger	45
Autres ateliers et locaux	60

Les locaux dits à pollution spécifique dans lesquels des substances gênantes ou dangereuses pour la santé sont émises sous forme de gaz, vapeurs, aérosols solides ou liquides (articles R.4222-10 à R.4222-17 du Code du Travail). Cette catégorie recouvre également les locaux pouvant contenir des sources de micro-organismes potentiellement pathogènes et les locaux sanitaires. Exemples : sanitaires, atelier mécanique, soudure, menuisier, développement photos, déchetterie,

La ventilation doit être réalisée et son débit déterminé en fonction de la matière et de la quantité des polluants ainsi que, le cas échéant, de la quantité de chaleur à évacuer, sans que le débit minimal d'air neuf puisse être inférieur aux valeurs fixées pour les locaux à pollution non spécifique.

Les concentrations moyennes en poussières totales et alvéolaires de l'atmosphère inhalée par une personne, évaluées sur une période de 8 heures, ne doivent pas dépasser respectivement 10 et 5 milligrammes par m³ d'air. Des prescriptions particulières déterminent le cas échéant d'autres limites fixées pour certaines variétés de poussières et de substances (exemples : gaz, aérosols, liquides ou vapeurs, ...).

Les émissions gênantes ou dangereuses pour la santé des travailleurs, doivent être supprimées lorsque les techniques de production le permettent.

Dans le cas contraire, elles doivent être captées au fur et à mesure de leur production, au plus près de leur source d'émission et aussi efficacement que possible, notamment en tenant compte de la nature, des caractéristiques et du débit des polluants ainsi que des mouvements de l'air.

Toutefois, s'il n'est techniquement pas possible de capter à leur source la totalité des polluants, les polluants résiduels doivent être évacués par la ventilation générale du local.

Une ventilation permanente appropriée doit être installée dans les locaux où sont employées des matières inflammables.

5. Le bruit

- **Article R.4213-5 du Code du Travail** : Les locaux dans lesquels doivent être installés des équipements de travail susceptibles d'exposer les travailleurs à un niveau d'exposition sonore quotidienne supérieure à 85 dB(A) sont conçus, construits ou aménagés, compte tenu de l'état des techniques, de façon à :
 - Réduire la réverbération du bruit sur les parois de ces locaux lorsque cette réverbération occasionne une augmentation notable du niveau d'exposition des travailleurs
 - Limiter la propagation du bruit vers les autres locaux occupés par des travailleurs.

Se référer à la fiche risque Gras Savoye n° 7 : Risques liés au bruit.

6. Hygiène et odeurs

- **Article L.4221-1 du Code du Travail** : Les établissements et locaux de travail sont aménagés de manière à ce que leur utilisation garantisse la sécurité des travailleurs. Ils sont tenus dans un état constant de propreté et présentent les conditions d'hygiène et de salubrité propres à assurer la santé des intéressés.
- **Article R.4224-18 du Code du Travail** : Les locaux de travail et leurs annexes sont régulièrement entretenus et nettoyés. Ils sont exempts de tout encombrement. Le médecin du travail et le comité d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail, ou, à défaut, les délégués du personnel, émettent un avis sur les mesures à prendre pour satisfaire à ces obligations.
- **Article R.4222-1 du Code du Travail** : Dans les locaux fermés où les travailleurs sont appelés à séjourner, l'air est renouvelé de façon à : maintenir un état de pureté de l'atmosphère propre à préserver la santé des travailleurs ; éviter les élévations exagérées de température, les odeurs désagréables et les condensations.
- **Article R.4222-18 du Code du Travail** : L'atmosphère des locaux de travail et de leurs dépendances est tenue constamment à l'abri de toute émanation provenant d'égoûts, fosses, puisards, fosses d'aisances ou de toute autre source d'infection.

7. Les vestiaires & installations sanitaires

▪ **Articles R.4228-1 à R.4228-25 du Code du Travail.**

- **Article R.4228-1 du Code du Travail** : L'employeur met à la disposition des travailleurs les moyens d'assurer leur propreté individuelle, notamment des vestiaires, des lavabos, des cabinets d'aisance et, le cas échéant, des douches.

Les vestiaires doivent être installés dans un local spécial :

- De surface convenable,
- Isolés des locaux de travail et de stockage,
- Placés à proximité du passage des travailleurs,
- Le sol et les parois doivent permettre un nettoyage efficace,
- Le local doit être aéré et chauffé,
- Les vestiaires et lavabos doivent être tenus en état constant de propreté.

- **Article R.4228-2 du Code du Travail** : Les vestiaires collectifs et les lavabos sont installés dans un local spécial de surface convenable, isolé des locaux de travail et de stockage et placés à proximité du passage des travailleurs. Lorsque 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.

Les armoires vestiaires doivent être :

- En matériau ininflammable,
- De taille suffisante pour suspendre deux vêtements de ville,
- Munies d'un compartiment réservé aux vêtements de travail qui peuvent être souillés (produits dangereux, salissants, malodorants, ...),
- Munies de serrures ou de cadenas,
- Conformées à la norme NF D 65-760 qui concerne les armoires vestiaires.

- **Articles R.4228-7 à R.4228-9 du Code du Travail** : L'employeur doit mettre à disposition de son personnel les moyens d'assurer leur propreté individuelle. S'il emploie du personnel mixte, des installations séparées doivent être prévues pour les agents masculins et féminins.

Les personnes handicapées physiques doivent pouvoir disposer d'installations sanitaires appropriées.

- **Article R.4228-8 du Code du Travail** : Dans les établissements où sont réalisés certains travaux insalubres et salissants, des douches sont mises à disposition des travailleurs.

La liste de ces travaux ainsi que les conditions de mises à disposition des douches sont fixées par arrêté des ministres chargés du travail ou de l'agriculture et, en tant que de besoin, par le ministre chargé de la santé.

- **Arrêté du 23 juillet 1947** modifié fixant les conditions dans lesquelles des douches doivent être mises à disposition du personnel effectuant des travaux insalubres ou salissants (JO du 30 juillet 1947).

Lorsque sont effectués certains travaux insalubres ou salissants, des douches doivent être mises à la disposition du personnel :

- Le sol et les parois de ces douches doivent permettre un nettoyage efficace,
- La température de l'eau doit être réglable,
- Elles doivent être constituées de cabines individuelles avec cellule d'habillage/déshabillage à raison d'une pomme pour huit personnes,
- Le local affecté aux douches doit être tenu en état constant de propreté.

Les douches sont journalières. Le temps passé à la douche est rémunéré au tarif normal des heures de travail, sans être décompté dans la durée du travail effectif.

On admet que la durée d'une douche, déshabillage compris est de quinze minutes. Le temps de passage aux douches sera déterminé par un règlement intérieur.

Les mesures particulières de protection et de salubrité applicables aux établissements dont le personnel exécute des travaux de bâtiments, travaux publics et tous les travaux concernant les immeubles sont déterminés par des textes spécifiques.

- **Article R.4228-7 du Code du Travail** : Les lavabos sont à eau potable. L'eau est à température réglable et est distribuée à raison d'un lavabo pour dix travailleurs au plus. Des moyens de nettoyage et de séchage ou d'essuyage appropriés sont mis à la disposition des travailleurs. Ils sont entretenus ou changés chaque fois que cela est nécessaire.

Optez de préférence pour des sèche-mains à usage unique et un distributeur de savon à commande au pied ou manuelle.

- **Articles R.4228-10 à R.4228-15 du Code du Travail** : Les cabinets d'aisance doivent :

- Comporter un cabinet et un urinoir pour vingt hommes et deux cabinets pour vingt femmes,
- Pour un personnel mixte, les cabinets sont séparés pour le personnel féminin et masculin,
- Ne pas communiquer directement avec des locaux fermés où le personnel est appelé à séjourner,
- Etre aménagés de manière à ne dégager aucune odeur,
- Etre équipés d'une chasse d'eau et pourvus de papier hygiénique,
- Etre aérés et convenablement chauffés,
- Etre aménagés de sols et de parois en matériaux imperméables permettant un nettoyage efficace,
- Posséder des portes pleines, munies d'un dispositif de fermeture intérieure décondamnable de l'extérieur,
- Comporter au moins un poste d'eau.

8. Les locaux de restauration et les boissons

Les locaux de restauration

- **Articles R.4228-19 à R.4228-25 du Code du Travail.**
- **Article R.4222-19 du Code du Travail :** Il est interdit de laisser les travailleurs prendre leur repas dans les locaux affectés au travail.
- **Article R.4228-22 du Code du Travail :** Dans les établissements dans lesquels le nombre de travailleurs souhaitant prendre habituellement leur repas sur les lieux de travail est au moins égal à 25, l'employeur, après avis du comité d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail ou à défaut des délégués du personnel, met 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 est doté d'un moyen de conservation ou de réfrigération des aliments et des boissons et d'une installation permettant de réchauffer les plats.
- **Article R.4228-23 du Code du Travail :** Dans les établissements dans lesquels le nombre de travailleurs souhaitant prendre habituellement leur repas sur les lieux de travail est inférieur à 25, l'employeur met à leur disposition un emplacement leur permettant de se restaurer dans de bonnes conditions de santé et de sécurité. Par dérogation à l'article R.4228-19, cet emplacement peut, sur autorisation de l'inspecteur du travail et après avis du médecin du travail, être aménagé dans les locaux affectés au travail, dès lors que l'activité de ces locaux ne comporte pas l'emploi de substances ou de préparations dangereuses.
- **Article R.4228-24 du Code du Travail :** 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.

Les boissons

- **Articles R.4225-2 à R.4225-4 du Code du Travail.**
- **Article R.4225-2 du Code du Travail :** L'employeur met à la disposition des travailleurs de l'eau potable et fraîche pour la boisson.
- **Article R.4225-3 du Code du Travail :** Lorsque des conditions particulières de travail conduisent les travailleurs à se désaltérer fréquemment, l'employeur met gratuitement à leur disposition au moins une boisson non alcoolisée. La liste des postes de travail concernés est établie par l'employeur, après avis du médecin du travail et du comité d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail ou, à défaut, des délégués du personnel. Les boissons et les aromatisants mis à disposition sont choisis en tenant compte des souhaits exprimés par les travailleurs et après avis du médecin du travail.
- **Article R.4225-4 du Code du Travail :** L'employeur détermine l'emplacement des postes de distribution des boissons, à proximité des postes de travail et dans un endroit remplissant toutes les conditions d'hygiène. L'employeur veille à l'entretien et au bon fonctionnement des appareils de distribution, à la bonne conservation des boissons et à éviter toute contamination. Au cours des périodes durant lesquelles des travailleurs affectés d'une façon habituelle à des postes de travail en plein air sont soumis à des conditions particulières résultant de l'exposition à des intempéries, les employeurs devront mettre à leur disposition au moins une boisson chaude non alcoolisée.
- **Article R.4225-4 du Code du Travail :** Aucune boisson alcoolisée autre que le vin, la bière, le cidre et le poiré n'est autorisée sur le lieu de travail.

9. Les voies de circulation

- **Article R.4214-26 du Code du Travail:** Les lieux de travail sont conçus et aménagés en tenant compte de la présence de travailleurs handicapés selon les principes suivants :
 - Lorsqu'un bâtiment est prévu pour recevoir un effectif compris entre vingt et deux cents personnes, au moins un niveau est aménagé pour permettre d'accueillir des travailleurs handicapés.
 - Lorsqu'un bâtiment est prévu pour recevoir un effectif supérieur à deux cents personnes, tous les locaux d'usage général et susceptibles d'accueillir des personnes handicapées sont aménagés pour permettre leur accueil.
- **Article R.4225-6 du Code du Travail**

Le poste de travail ainsi que les locaux sanitaires et de restauration que les travailleurs handicapés sont susceptibles d'utiliser dans l'établissement sont aménagés de telle sorte que ces travailleurs puissent y accéder aisément. Leurs postes de travail ainsi que les signaux de sécurité qui les concernent sont aménagés si leur handicap l'exige.
- **Article R.4225-7 du Code du Travail**

Des installations sanitaires appropriées sont mises à la disposition des personnes handicapées physiques.
- **Article R.4225-8 du Code du Travail**

Le système d'alarme sonore prévu à l'article R.4227-8 est complété par un ou des systèmes d'alarme adaptés au handicap des personnes concernées en vue de permettre leur information en tous lieux et en toutes circonstances.

Bibliographie



- **Code du Travail**
- **Normes françaises citées dans la fiche**
- **Ouvrage « Prévention, Sécurité, Santé au travail de A à Z ! » - Editions Prévention – Octobre 2011**
- **Site INRS - Brochures ED 937, 950, 975, 773, 6096**

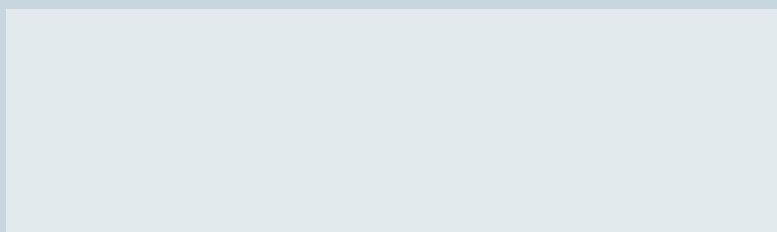
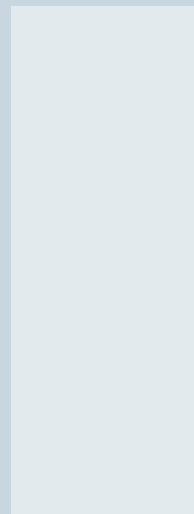
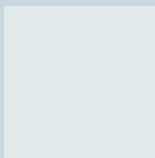
Contact



Pôle Santé & Prévention

Filière Assurances de Personnes Secteur Public

Mail : phs@grassavoye.com



GRAS SAVOYE, société de courtage d'assurance et de réassurance
Siège Social : Immeuble Quai 33, 33/34 quai de Dion-Bouton, CS 70001, 92814 Puteaux Cedex.
Tél : 01 41 43 50 00. Télécopie : 01 41 43 55 55. <http://www.grassavoie.com>.
Société par actions simplifiée au capital de 1 432 600 euros. 311 248 637 RCS Nanterre. N° FR 61311248637.
Intermédiaire immatriculé à l'ORIAS sous le n° 07 001 707 (<http://www.orias.fr>).
Gras Savoye est soumis au contrôle de l'ACPR (Autorité de Contrôle Prudentiel et de Résolution) 4 Place de Budapest 75436 Paris
Cedex 9

Copyright © 2018 Willis Towers Watson. All rights reserved

www.grassavoie.com



GRAS SAVOYE

Willis Towers Watson 