



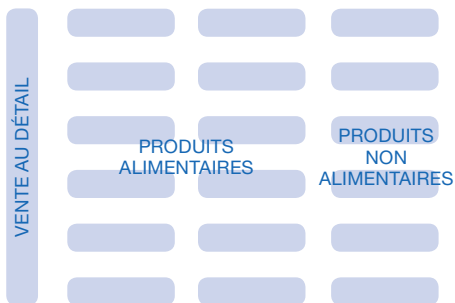
MISE À JOUR
FÉVRIER 2015

FICHE N°24

Vestiaires sanitaires

SERVICES À LA CLIENTÈLE

LIGNES DE CAISSES



DESCRIPTION DES TÂCHES

TÂCHES HABITUELLES



.....
 Permettre au personnel de changer :

 de vêtements de ville en vêtements
 de travail et réciproquement,

 de chaussures de ville en chaussure
 de sécurité adaptées au poste de travail
 et réciproquement.

.....
 Permettre au personnel de se laver
 et de satisfaire aux besoins naturels.

TÂCHES ÉVENTUELLES

.....
 Répondre aux exigences de la « marche
 en avant » pour les activités salissantes
 et à risque chimique ou infectieux
 (laboratoires alimentaires, activité
 de désinfection...).

.....
 Permettre le séchage des vêtements
 du personnel appelé à travailler
 dans un milieu humide.

LES PRINCIPAUX RISQUES



.....
 Risque de chute de plain-pied.

.....
 Risques liés

 aux agents biologiques,

 aux effondrements et aux chutes
 d'objets.

LA CHARGE MENTALE

PRINCIPALES SITUATIONS À RISQUE	SOLUTIONS ENVISAGEABLES
Distances à parcourir importantes jusqu'aux postes de travail.	<ul style="list-style-type: none"> ✎ Réduire autant que possible les distances entre les locaux et les postes de travail : privilégier une implantation centrale des sanitaires, facilement accessibles par le personnel. ✎ Créer des îlots vestiaires sanitaires à proximité des laboratoires boucherie, charcuterie, traiteur, boulangerie, pâtisserie, poissonnerie.
Encombrement des locaux.	Organiser le rangement : ces locaux ne doivent pas servir de zones de stockage.
Dénivellations.	✎ Privilégier une implantation de plain-pied.
Dégradations (trous dans les sols).	<ul style="list-style-type: none"> ✎ Privilégier l'utilisation de carrelage, plus facilement réparable que les revêtements à base de résine. ✎ Entretien régulièrement les sols.
Sols glissants et/ou non uniformes.	<ul style="list-style-type: none"> ✎ Mettre en place pour ces locaux implantés dans les laboratoires des revêtements de sol antidérapants de la liste CNAMTS et DGAL. ✎ Assurer l'uniformité de la résistance au glissement sur l'ensemble des surfaces de circulation.
Conditions d'ambiance : milieu humide, phase de nettoyage.	<ul style="list-style-type: none"> ✎ Garantir des pentes légères et aménager des réseaux d'évacuation appropriés. <p>Nettoyer ces locaux au moins une fois par jour et mettre les résidus putrescibles dans des poubelles hermétiquement closes.</p>
Locaux trop exigus.	✎ Dimensionner le local en prévoyant au moins 1m ² par salarié, avec un minimum de 10m ² .
Locaux insuffisamment éclairés.	✎ Garantir un niveau d'éclairage minimum de 150 lux.

✎ Solution à intégrer dès la conception

✎ Solution nécessitant des équipements de protection individuelle

LES CHUTES D'OBJET

PRINCIPALES SITUATIONS À RISQUE

Stockage au-dessus des armoires vestiaires.

Stockage sur étagères et patères.

SOLUTIONS ENVISAGEABLES

Choisir des armoires vestiaires avec la partie supérieure (toiture) en pente, afin de supprimer tout stockage en partie supérieure.

Fixer les étagères à une hauteur < à 1,70m afin d'offrir une bonne visibilité au personnel.

Maintenir en bon état les patères et les étagères.

 Solution à intégrer dès la conception

 Solution nécessitant des équipements de protection individuelle

LE MANQUE D'HYGIÈNE

PRINCIPALES SITUATIONS À RISQUE

SOLUTIONS ENVISAGEABLES

Absence d'installations sanitaires adéquates.

 **Mettre à disposition :**

- des vestiaires : 1m² par salarié,
- des WC : un cabinet et un urinoir pour 20 hommes ou 2 cabinets pour 20 femmes,
- des armoires à double compartiment,
- des lavabos : un lavabo pour 10 personnes,
- des douches : compartimentées en deux cellules dont une réservée à l'habillage, d'une surface minimale de 1m² chacune et une douche pour huit personnes.

En complément, disposer pour les travaux salissants ou présentant des risques biologiques un aménagement permettant au personnel concerné de respecter la « marche en avant ».

 Solution à intégrer dès la conception

 Solution nécessitant des équipements de protection individuelle

Absence de procédures efficaces de nettoyage.

Organiser l'entretien permanent des locaux afin d'éviter la transmission de maladies infectieuses entre salariés et auprès des consommateurs.




 **Pour faciliter les opérations d'entretien et de nettoyage, privilégier :**

- des cuvettes suspendues de WC (point bas à 20 cm du sol),
- des portes dans les locaux sanitaires avec une partie libre en bas de 15 cm au dessus du niveau du sol,
- des surfaces au sol dégagées en installant des mobiliers suspendus et en distribuant le courant électrique à partir des plafonds,
- des revêtements muraux et des meubles (armoires, bancs...) facilement nettoyables et désinfectables,
- des distributeurs de savon à commande non manuelle et de papier jetable à usage unique pour le séchage des mains.

Fumée de tabac.

Notifier dans le règlement intérieur l'interdiction de fumer dans l'établissement.

L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

PRINCIPALES SITUATIONS À RISQUE	SOLUTIONS ENVISAGEABLES
Déchaussage en position debout.	<ul style="list-style-type: none">  Mettre à disposition des salariés des chaises ou des bancs en nombre suffisant.
Absence de ventilation et d'aération.	<ul style="list-style-type: none">  Ventiler et aérer correctement ces locaux : garantir 25 m³ d'air neuf par heure et par occupant.  Chauffer et tempérer correctement les locaux : température minimum 19°C, et maximum 25°C. <p>Prendre toute disposition pour faire respecter l'interdiction de fumer dans ces locaux.</p>

 Solution à intégrer dès la conception

 Solution nécessitant des équipements de protection individuelle

EN PRATIQUE



Vestiaires équipés d'armoires
avec partie supérieure inclinée
et de bancs

RÉFÉRENCES DOCUMENTAIRES

OUVRAGES

INRS - ED 718 Conception des lieux de travail

INRS - ED 835 Les maladies professionnelles

INRS - ED 869 Se laver les mains

INRS - ED 922 Mieux vivre sur son écran

INRS - ED 923 Le travail sur écran en 50 questions

INRS - TJ 11 Aide-mémoire juridique Installations
sanitaires des entreprises

INRS - TJ 22 Hygiène et sécurité dans la distribution
alimentaire

SITES DE RÉFÉRENCE

www.inrs.fr