

Installation sanitaires, restauration

R. 4228-1 : 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.

R. 4228-2 : 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.

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.

R. 4228-3 : Le sol et les parois des locaux affectés aux vestiaires collectifs et lavabos [sont tels qu'ils permettent un nettoyage efficace](#).

[Ces locaux sont tenus en état constant de propreté](#).

R. 4228-4 : Les locaux affectés aux vestiaires collectifs et lavabos sont aérés conformément aux règles d'aération et d'assainissement du chapitre II et [convenablement chauffés](#).

R. 4228-5 : [Dans les établissements employant un personnel mixte, des installations séparées sont prévues pour les travailleurs masculins et féminins](#).

R. 4228-6 : Les vestiaires collectifs sont [pourvus d'un nombre suffisant de sièges et d'armoires individuelles ininflammables](#).

Ces armoires permettent de [suspendre deux vêtements de ville](#).

Lorsque les vêtements de travail sont [susceptibles d'être souillés de matières dangereuses, salissantes ou malodorantes](#), les armoires comprennent un compartiment réservé à ces vêtements.

[Les armoires individuelles sont munies d'une serrure ou d'un cadenas](#).

R. 4228-7 : 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.

R. 4228-8 : Dans les établissements où sont réalisés [certains travaux insalubres et salissants, des douches sont mises à la 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.

R. 4228-10 : Il existe au moins un cabinet d'aisance et un urinoir pour vingt hommes et deux cabinets pour vingt femmes. L'effectif pris en compte est le nombre maximal de travailleurs présents simultanément dans l'établissement. Un cabinet au moins comporte un poste d'eau.

[Dans les établissements employant un personnel mixte, les cabinets d'aisance sont séparés pour le personnel féminin et masculin](#). Les cabinets d'aisance réservés aux femmes comportent un récipient pour garnitures périodiques.

R. 4228-11 : Les cabinets d'aisance ne peuvent communiquer directement avec les locaux fermés dans lesquels les travailleurs sont appelés à séjourner.

Ils sont aménagés de manière à ne dégager aucune odeur.

Ils sont équipés de chasse d'eau et pourvus de papier hygiénique.

R. 4228-12 : Les cabinets d'aisance sont aérés conformément aux règles d'aération et d'assainissement du chapitre II et [convenablement chauffés](#).

R. 4228-13 : Le sol et les parois des cabinets d'aisance sont en matériaux imperméables [permettant un nettoyage efficace](#).

[L'employeur fait procéder au nettoyage et à la désinfection des cabinets d'aisance et des urinoirs au moins une fois par jour](#).

R. 4228-19 : Il est interdit de laisser les travailleurs prendre leur repas dans les locaux affectés au travail.

R. 4228-22 : Dans les établissements dans lesquels le nombre de travailleurs souhaitant prendre habituellement leur repas sur les lieux de travail est **au moins égal à vingt-cinq**, 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.

R. 4228-23 : Dans les établissements dans lesquels le nombre de travailleurs souhaitant prendre habituellement leur repas sur les lieux 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.

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.

R. 4225-2 : L'employeur met à la disposition des travailleurs de **l'eau potable et fraîche** pour la boisson.