

CONCEPTION DES LIEUX DE TRAVAIL



Santé et sécurité : conception et aménagement des lieux de travail

Les lieux de travail doivent être conçus et aménagés de façon à garantir la sécurité des salariés. Lors de la construction ou de la modification des lieux de travail, le maître d'ouvrage doit respecter les dispositions concernant la construction du bâtiment ou à son réaménagement. Le maître d'ouvrage doit combattre les risques à la source, ce qui implique de prévoir, dès la conception, l'ambiance et la sécurisation des lieux de travail.

Qui est concerné ?

Maître d'ouvrage (MOA)

Il s'agit de la personne physique ou morale pour le compte de laquelle les travaux sont réalisés.
Le donneur d'ordre définit les objectifs et décide de la réalisation de l'opération.

Employeur

L'employeur peut, dans certains cas, assurer les missions dévolues par le maître d'ouvrage.

Maître d'œuvre (MOE)

Il est désigné par le maître d'ouvrage en fonction de ses compétences techniques pour réaliser l'opération en respectant les exigences émises par le MOA.

Ambiance des lieux de travail

Aération, ventilation et assainissement

Le MOA doit concevoir les bâtiments de façon à ce que l'aménagement des locaux de travail permette les actions suivantes :

- Maintenir un état de propreté
- Éviter les élévations de température et de condensation
- Éviter les odeurs désagréables

Ces installations sont conçues de manière à :

- Assurer le renouvellement de l'air
- Ne pas provoquer de gêne résultant de la température et de l'humidité de l'air, de bruit et des vibrations
- Ne pas entraîner d'augmentation des niveaux sonores résultant de l'activité

Les salariés peuvent séjourner dans les locaux suivants :

- Locaux à pollution non spécifique, locaux dans lesquels la pollution est liée à la seule présence humaine (des bureaux, un hall de vente par exemple)
- Locaux à pollution spécifique, locaux dans lesquels des substances dangereuses ou gênantes sont émises. Elles peuvent être émises sous forme de gaz, de vapeurs, d'aérosol solide ou liquide (dans un garage automobile par exemple).

Pour préserver la santé des salariés, les installations ne doivent pas comporter de matériaux qui peuvent émettre des poussières ou des substances dangereuses.

Les installations doivent pouvoir être entretenues de façon régulière et subir des contrôles d'efficacité.

Éclairage

L'éclairage est assuré pour éviter la fatigue visuelle et les affections de la vue qui en résultent. Il doit permettre de déceler les risques perceptibles par la vue.

Les bâtiments doivent être conçus pour que la lumière naturelle puisse être utilisée pour l'éclairage des locaux.

Le lieu de travail doit disposer d'une lumière naturelle suffisante. Dans les zones de travail, le niveau d'éclairement est adapté à la nature des travaux à effectuer.

Le matériel d'éclairage est installé de manière à pouvoir être entretenu aisément.

L'employeur fixe les règles d'entretien périodique du matériel en vue d'assurer un état constant de bon fonctionnement.

Température

Les lieux de travail doivent être conçus de manière à permettre l'adaptation de la température à l'organisme humain.

Les équipements et caractéristiques des locaux de travail sont conçus de manière à permettre l'adaptation de la température humaine pendant le travail compte tenu des méthodes et des contraintes physiques.

Les locaux fermés, affectés au travail, sont chauffés pendant la saison froide.

Le chauffage doit fonctionner de manière à maintenir une température convenable et à ne donner lieu à aucune émanation délétère.

Installations sanitaires et local de restauration

L'établissement doit être conçu pour permettre aux salariés d'assurer leur propreté individuelle.

Le bâtiment doit comporter des vestiaires, des lavabos, des toilettes et, en cas de travaux salissants, des douches.

Des installations sanitaires séparées doivent être prévues pour les établissements employant un personnel mixte.

Un local de restauration doit être prévu dans les établissements de 50 salariés et plus.

Pour les entreprises ayant un effectif inférieur à 50 salariés, un emplacement pouvant avoir d'autres fonctions doit permettre aux travailleurs de se restaurer.

Sécurisation des lieux de travail

Caractéristiques des lieux de travail

Les bâtiments sont conçus et réalisés de manière à pouvoir résister aux contraintes suivantes :

- Effet combiné de leur propre poids
- Charges climatiques extrêmes
- Surcharges maximales correspondant à leur type d'utilisation

Les bâtiments doivent être conçus et réalisés de telle sorte que les surfaces vitrées en élévation ou en toiture puissent être nettoyées et entretenues sans danger.

Pour respecter les conditions de sécurité et d'hygiène, les planchers, les murs et les plafonds doivent être conçus de façon à pouvoir être nettoyés et ravalés.

Les planchers doivent être sans bosses, ni trous et sans plans inclinés dangereux.

Voies de circulation et accès

L'organisation de la circulation dans l'établissement doit être prise en compte dès la conception du bâtiment.

Les voies de circulation doivent être conçues de façon à :

- Permettre une utilisation facile en toute sécurité aussi bien par les piétons que par les véhicules
- Protéger les salariés employés à proximité des voies de circulation

Les zones de danger qui ne peuvent pas être évitées doivent faire l'objet d'une signalisation adaptée et visible par tout le monde.

Aménagement des lieux et des postes de travail

La surface et la hauteur des locaux de travail doivent permettre à un salarié d'exécuter sa tâche sans aucun risque.

Un local de 1^{er} secours est prévu, dès la conception des locaux lorsque l'effectif est de :

- 200 salariés et plus dans les établissements industriels
- 500 salariés et plus dans les autres établissements

Les postes de travail en extérieur sont aménagés de façon à permettre l'évacuation rapide des salariés en cas de danger ou l'arrivée rapide des secours. Ils sont protégés contre les chutes d'objets.

Dans la mesure du possible, les salariés doivent être protégés contre les conditions climatiques.

Ils ne doivent pas être exposés à des niveaux sonores trop importants, ou à des émissions de substances dangereuses.

Des mesures doivent être prises pour éviter les chutes et les glissades.

Une signalisation portant sur la santé et la sécurité des salariés doit être installée sur les lieux de travail.

Réseau électrique

Les installations électriques sont conçues et réalisées de façon à éviter les risques de choc électrique, par contact direct ou indirect.

Les installations électriques doivent être réalisées pour respecter les contraintes suivantes:

- Aucune partie active ne doit être accessible aux travailleurs, sauf dans les locaux prévus à cet effet
- En cas de défaut d'isolement, aucune masse ne doit présenter une différence de potentiel dangereuse

Les locaux doivent disposer d'un éclairage de secours.

Lutte contre les risques incendie et explosion

Des dégagements, tels que des portes, des couloirs, escaliers et rampes, doivent permettre une évacuation rapide de l'établissement.

Chaque dégagement doit avoir une largeur minimale de passage. Celle-ci doit être proportionnée au nombre total de personnes appelées à l'emprunter.

Un système de désenfumage naturel ou mécanique doit être installé dans les locaux de plus de :

- 300 m² situées en rez-de-chaussée et en étage
- 100 m² pour ceux qui sont "aveugles" ou situés en sous-sol

Dossier de maintenance

Un dossier de maintenance est établi et remis à l'employeur. Il comprend les notices et dossiers techniques de l'ensemble des bâtiments de l'entreprise (nettoyage des surfaces vitrées, chemins de circulation par exemple).

Le document de maintenance est mis à la disposition des services de l'inspection du travail et des services de prévention de la Carsat : Carsat : Caisse d'assurance retraite et de la santé au travail.

Le dossier de maintenance doit comporter des dispositions prises pour les travaux ultérieurs nécessaires à l'entretien des locaux.

Ces informations sont recueillies dans le document d'intervention ultérieur sur l'ouvrage (DIUO).

Ce dossier comporte, en plus des notices et dossiers techniques, les dispositions prises pour le nettoyage des surfaces vitrées en élévation et en toiture.

Il prévoit également les conditions d'accès en toiture :

- Moyens d'arrimage pour les interventions de courte durée
- Possibilités de mise en place rapide de garde-corps ou de filets de protection pour les interventions plus importantes
- Chemins de circulation permanents pour les interventions fréquentes

Ce dossier contient également les mesures destinées à faciliter l'entretien des façades (par exemple les moyens d'arrimage et de stabilité d'échafaudage ou de nacelle).

Il reprend également les mesures qui faciliteront l'entretien intérieur comme les accès aux machineries d'ascenseurs ou aux canalisations.

L'employeur doit-il aménager un espace pour la pause déjeuner des salariés ?

Oui, selon l'effectif de l'entreprise ou de l'établissement, l'employeur doit installer une salle de restauration ou aménager un emplacement permettant aux salariés de se restaurer.

L'employeur n'a pas l'obligation de créer un restaurant d'entreprise et peut interdire aux salariés de prendre leurs repas dans les locaux affectés au travail.

Dans les entreprises ayant plusieurs établissements, l'effectif est décompté par établissement.

L'employeur doit mettre à disposition un emplacement permettant de se restaurer.
Cet endroit n'est pas obligatoirement équipé d'un moyen de conservation ou de réfrigération des aliments et des boissons, ni d'une installation permettant de réchauffer les plats.

L'employeur n'est pas obligé d'y installer un robinet d'eau potable, fraîche ou chaude, ni d'y disposer chaises et tables en nombre suffisants.

Cet emplacement doit permettre au personnel de se restaurer dans de bonnes conditions d'hygiène et de sécurité.

L'emplacement peut, après déclaration, être aménagé dans les locaux affectés au travail, uniquement si ces locaux ne comportent pas l'emploi ou le stockage de produits dangereux.

Cette déclaration datée, est effectuée par tout moyen auprès de l'inspection du travail ou du médecin du travail.

Après chaque repas, l'employeur doit faire nettoyer le lieu de restauration et ses éventuels équipements.

Il est interdit de laisser entrer ou séjourner dans les lieux de travail des personnes en état d'ivresse. Le règlement intérieur peut limiter ou interdire la consommation de boissons alcoolisées y compris, pendant la prise des repas.

Attention

Un employeur qui avait un local de restauration avant le 1^{er} janvier 2020, parce que la réglementation antérieure l'obligeait, doit conserver ce local jusqu'au 31 décembre 2024, même s'il ne répond pas à la nouvelle condition d'effectif.