

POURQUOI CETTE FICHE ?

Un espace de travail mal conçu et/ou mal aménagé contribue fortement :

- ✓ au risque de chute d'une personne,
- ✓ à l'aggravation des contraintes posturales et donc à l'apparition de TMS (troubles musculo-squelettiques),
- ✓ à la création de conditions de travail insalubres (manquement aux règles d'hygiène imposées par le Code du travail) et dangereuses (*Co-activité*).

L'employeur et le maître d'ouvrage doivent prendre en compte la santé et la sécurité des salariés dans la configuration et l'aménagement des locaux de travail.

Quand la configuration des lieux de travail peut-elle être à risque ?

■ Lorsque les réserves sont :

- ✓ Sur des niveaux différents ou à l'extérieur.
- ✓ Encombrées et difficilement accessibles.

■ Lorsque les allées de circulation sont :

- ✓ Glissantes et/ou encombrées.

■ Lorsque le ratio disponible rend :

- ✓ L'accessibilité aux rangements très difficile.
- ✓ La réalisation de la tâche difficile et pénible.

■ Lorsque les sanitaires et un lieu de repos ou repas :

- ✓ N'existent pas sur les lieux de travail.
- ✓ Communiquent de façon directe.



Comment prévenir le risque ?

Textes de références du Code du travail

L'employeur, dans ses obligations relatives à l'utilisation des lieux de travail, doit s'assurer que les locaux de travail soient aménagés de manière à ce que leur utilisation garantisse la sécurité des travailleurs et présentent des conditions d'hygiène et de salubrité propres à assurer la santé des intéressés.

La réglementation entend par lieu 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.

Articles R.4221-1 du Code du Travail

Les dimensions **des locaux de travail**, notamment leur hauteur et **leur surface**, doivent permettre aux **travailleurs d'exécuter leur tâche sans risque** pour leur sécurité, leur santé ou leur bien-être.

R. 4214-22 du Code du travail

RÉFÉRENCES LÉGALES ET NORMATIVES

Dégagements :

porte, couloir, allée de circulation, escalier, rampe

■ Ces dégagements sont toujours libres. Aucun objet, marchandise ou matériel ne doit faire obstacle à la circulation des personnes ou réduire la largeur de ces dégagements.

■ **La largeur de tout dégagement** faisant partie des dégagements réglementaires ne doit jamais être inférieure à **0,80 mètre**.
Article R. 4227-5 du Code du travail

Réserves

sur des niveaux différents

■ Les tolérances dimensionnelles recommandées pour les escaliers sont :

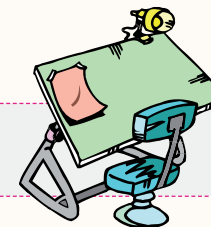
- Hauteur de marche (H) comprise entre 13 et 17 cm,
- Largeur de marche ou Giron (G) compris entre 28 et 36 cm,
- Pas de l'escalier = 2H+G compris entre 60 et 64 cm.

■ Réserve comme lieu de travail : le ratio doit être suffisant.

Ergonomie des postes de travail

■ Ratio par personne suffisant. *Norme AFNOR X35-102*

■ Siège et table de travail doivent être adaptés aux besoins de l'activité. *Norme AFNOR X 35-102*



Installation sanitaire

et emplacement pour repas et de repos

■ **Cabinet d'aisance.** *Article R. 4228-10 du Code du travail*

Au moins un cabinet d'aisance et un urinoir pour vingt hommes et deux cabinets pour vingt femmes. 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 dédié aux garnitures périodiques.

■ **Restauration et repos.** *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 vingt-cinq, l'employeur met à leur disposition **un emplacement** permettant de **se restaurer dans de bonnes conditions de santé et de sécurité**. A partir de 25 travailleurs, il doit s'agir d'un local de restauration avec des équipements imposés.

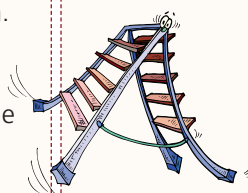
A défaut de local de repos, lorsque **la nature des activités l'exige**, et après avis du comité d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail ou, à défaut, des délégués du personnel, le local de restauration ou l'emplacement permettant de se restaurer doit pouvoir être utilisé, en dehors des heures de repas, comme **local ou emplacement de repos**.

Les sièges mis à la disposition des travailleurs pour cet usage comportent des dossiers.

Article R. 4228-25 du Code du travail



QUELLES MESURES FAUT-IL APPLIQUER DANS LES BOUTIQUES ?

	Mesures techniques	Mesures organisationnelles	Information et Formation
Dégagements	<ul style="list-style-type: none"> ✓ La largeur ne doit jamais être inférieure à 0,80 mètre. <i>Article R. 4227-5 du Code du travail</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Consignes rappelant que les dégagements doivent rester libres de tout obstacle. ✓ Le balisage du local lors du ménage doit faire l'objet d'une mesure de prévention. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Information sur l'utilité d'un dégagement libre (réglementation incendie).
Réserves	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Le cas d'aménagement des locaux comportant des réserves sur des niveaux différents est à éviter. ✓ Les moyens de rangement dans les réserves doivent être stables. ✓ Les rangements doivent être accessibles en partie haute comme en partie basse. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Les réserves doivent être bien rangées et facilement accessibles. ✓ Le balisage du local, lors du ménage, doit faire l'objet d'une mesure de prévention. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Information sur l'utilité des réserves bien rangées et le risque de chute de personne.
Ergonomie au poste de travail ou autre activité	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Surface suffisante. ✓ Siège et table de travail doivent être adaptés aux besoins de l'activité. <i>Norme AFNOR X35-102</i> ✓ Différentes autres tâches peuvent nécessiter l'utilisation d'un escabeau (l'échelle étant non préconisée). 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Le balisage du local, lors du ménage, doit faire l'objet d'une mesure de prévention. ✓ Il est important que lors de l'utilisation d'un escabeau, le sol ne soit ni glissant, ni dégradé et qu'une deuxième personne puisse en assurer la sécurité. 	
Installation sanitaire et emplacement pour repas et de repos	<ul style="list-style-type: none"> ✓ L'installation sanitaire et l'emplacement dédié au repas et au repos doivent être aménagés dans les locaux conformément au Code du travail. ✓ Ces installations doivent être aérées et chauffées. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Consignes rappelant que ces installations doivent rester propres et libres de tout obstacle. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Information sur l'hygiène alimentaire et sur l'intérêt du repos par rapport à la nature de l'activité (station debout).

