

Ce document est la check-list des points à vérifier en cohérence avec les exigences réglementaires et des vérifications**Point 1** | La sécurité incendie

Trois niveaux de prévention pour permettre l'évacuation du personnel en cas d'incendie

La loi prévoit de très nombreuses obligations en matière de prévention de l'incendie. L'entreprise a l'obligation d'installer un système de désenfumage naturel ou mécanique lorsque ses locaux font plus de 300 m² au plancher, ainsi que dans les locaux aveugles et dans les sous-sols de plus de 100 m². Le code du travail prévoit aussi de nombreuses règles d'évacuation du personnel en cas d'incendie. Le nombre des issues de secours varie en fonction du nombre de salariés. Si l'effectif est inférieur à vingt personnes, il suffit de prévoir une issue (de 90 cm de large). Il faut également installer au minimum un extincteur par étage. Au-delà de vingt salariés, il faut aménager d'autres sorties ou des moyens d'évacuation complémentaires, par exemple une échelle ou une terrasse. Enfin, un système d'alarme est obligatoire et des consignes de sécurité doivent être affichées si les locaux accueillent plus de cinquante salariés. Notez que ces consignes doivent prévoir une visite périodique du matériel et des exercices d'évacuation tous les six mois.

Point 2 | L'aération et l'assainissement

Des normes strictes sont prévues pour permettre une bonne ventilation des locaux et un renouvellement de l'air.

La loi est très précise sur l'aération des locaux. Si l'aération se fait par des ouvertures donnant sur l'extérieur, il faut assurer une circulation de 15 m³ d'air par personne et par heure dans les bureaux où est effectué un travail physique léger, et de 24 m³ dans les autres locaux. Lorsque l'aération est assurée par un dispositif de ventilation, par exemple la climatisation, il faut prévoir un débit de 25 m³ par personne et par heure dans les bureaux sans travail physique, de 30 m³ par personne et par heure dans les locaux de restauration, de 45 m³ dans les ateliers et locaux avec travail physique léger et enfin de 60 m³ dans les autres ateliers. Dans les locaux pollués par des substances gênantes ou dangereuses et dans les sanitaires, l'aération doit être au moins équivalente à celle des bureaux. Si l'entreprise a installé une ventilation, celle-ci doit renouveler l'air en tous points du local.

Point 3 | **Le tabac**

Le décret du 15 novembre 2006 renforce la législation antitabac. Il pose le principe d'une interdiction de fumer dans tous les lieux collectifs et notamment les lieux de travail. Il s'applique dans tous les lieux fermés qui accueillent du public ou qui constituent des lieux de travail, y compris les bureaux individuels, sauf dans les emplacements spécialement mis à la disposition des fumeurs. L'employeur doit mettre une signalisation accompagné d'un message sanitaire de prévention indiquant que les lieux sont non-fumeurs.

La mise à disposition de fumeur est possible, mais elle n'est pas une obligation pour l'employeur. Les fumeurs sont interdits dans les établissements d'enseignement, les centres de formation des apprentis et les établissements de santé.

L'installation de fumeurs est soumise à la consultation du Comité d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail (CHSCT) ou des délégués du personnel et du médecin du travail. La consultation doit être renouvelée tous les deux ans.

Les fumeurs sont des salles closes dans lesquelles aucune prestation de service ne peut être délivrée. Ils doivent être équipés d'un dispositif d'extraction d'air par ventilation mécanique permettant un renouvellement d'air minimal de dix fois le volume de l'emplacement par heure. De plus, ils ne doivent pas être un lieu de passage, leurs portes ne doivent pas pouvoir s'ouvrir de façon non intentionnelle. Leur superficie est au plus égale à 20 % de la superficie totale de l'établissement, sans pouvoir excéder 35 m². Enfin, un avertissement sanitaire devra être apposé sur la porte d'entrée. La maintenance de la pièce ne peut avoir lieu moins d'une heure avant que l'air ait été renouvelé.

L'employeur qui ne respecte pas ces dispositions risque une amende de 4e classe d'un montant maximum de 750 euros. Le salarié qui fume dans un lieu de travail risque une amende de 3e classe, d'un montant maximum de 450 euros. Les inspecteurs du travail pourront verbaliser.

Ces dispositions entrent en vigueur le 1er février 2007, sauf pour les débits de boissons ou de tabac, les casinos, cercles de jeux, discothèques, hôtels et restaurants, pour lesquels la date est fixée au 1er janvier 2008.

Point 4 La lumière et l'éclairage

L'éclairage des bureaux doit éviter la fatigue visuelle et les lampes doivent être réglables pour pouvoir s'adapter au poste de travail.

Point 5 La lumière

La loi prévoit que "les locaux de travail doivent autant que possible disposer d'une lumière naturelle suffisante", sauf lorsque la nature technique des activités s'y oppose, comme dans le cas de développement de films (article R. 232-7-1 du code du travail). L'éclairage des bureaux doit être conçu de manière à éviter la fatigue visuelle. Pour cela il est prévu des niveaux d'éclairage minimum, à savoir : 120 lux pour les locaux de travail, sanitaires, vestiaires, 60 lux pour les entrepôts et escaliers, 40 lux pour les couloirs, 200 lux pour les locaux aveugles.

Point 6 L'éclairage

Les lampes doivent être réglables pour pouvoir s'adapter au poste de travail. Plus le travail demande de précision, plus l'éclairage doit être puissant. L'unité de mesure est le lux. Le Code du travail exige 120 lux dans les locaux de travail. Ce qui équivaut à une ampoule de 100 watts, placée à deux mètres du sol dans une pièce sans ouverture aux murs clairs. Afin d'adapter la lumière au poste, le mieux est de se référer à la norme NF X 35-103 (*), qui recommande par exemple 500 lux pour un travail sur écran. L'INRS conseille des lampes réglables en hauteur et en direction, sur le plan de travail. (*) Normes disponibles auprès de l'INRS et de l'[Afnor](#). Tél. : 01 41 62 80 00

Point 7 Les écrans d'ordinateur

Les médecins du travail sont très vigilants sur les contre-jours qui fatiguent les yeux.

La généralisation de l'informatique dans les entreprises a engendré une réglementation très détaillée. Elle exige notamment que les caractères sur l'écran de l'ordinateur soient bien lisibles et que le salarié puisse régler le contraste de son appareil. L'employeur doit, par ailleurs, fournir des claviers faciles de maniement, ainsi qu'un siège réglable et, à la demande, un repose pieds pour chaque salarié. Dès qu'ils en ont l'occasion, par exemple lorsqu'ils effectuent une visite de locaux, les médecins du travail sont également très attentifs aux écrans d'ordinateur placés face ou dos à une fenêtre. "La réverbération de la lumière sur l'écran ou le contre-jour fatiguent énormément les yeux, explique l'un d'eux. C'est une priorité pour moi d'inciter les gens à placer leur poste perpendiculairement aux fenêtres."

Point 8 | La taille des bureaux

Seul est recommandé un espace jugé suffisant pour chaque poste de travail

Le code du travail n'impose pas d'espace minimal pour les postes de travail. Le salarié doit seulement disposer d'une liberté de mouvement suffisante. Cela étant, l'INRS (1) recommande un espace de 10 m² par personne, avec un plan de travail de 1,20 m de longueur, 80 cm de profondeur et 72 cm de hauteur. L'espace minimal conseillé pour les jambes sous le bureau est de 75,5 cm. Pour les plans de travail, préférer aux surface brillantes et/ou blanches des revêtements mats, sur lesquels la lumière ne se réfléchit pas.

(1) Institut national de recherche et de sécurité pour la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles. Tél. : 01 40 44 30 00

Point 9 | Les toilettes

Les normes prévoient au moins un lavabo pour dix salariés

L'employeur a l'obligation de "mettre à la disposition des travailleurs les moyens d'assurer leur propreté individuelle" (article R. 232-2-1 du code du travail). Les normes sont d'au moins un lavabo pour dix salariés, avec de l'eau potable et une température réglable, des toilettes ainsi qu'un urinoir pour vingt hommes et deux toilettes pour vingt femmes. Point important : les toilettes ne doivent pas communiquer directement avec les locaux de travail. C'est pourquoi, en général, l'espace dédié au lavabo fait office de sas. Enfin, dans les établissements occupant un personnel mixte, des installations séparées doivent être prévues pour les hommes et les femmes.

Point 10 | Le local de restauration

Il faut pouvoir mettre à la disposition des salariés un endroit où ils puissent se reposer et prendre leur repas dans des conditions confortables

Il est obligatoire d'aménager un local de restauration lorsque plus de vingt-cinq salariés souhaitent prendre leur repas sur le lieu de travail. La loi exige que l'employeur installe un robinet d'eau potable pour dix personnes, des sièges et des tables en nombre suffisant, un système permettant de réchauffer des aliments et un réfrigérateur.

Si moins de vingt-cinq salariés sont concernés, il suffit de mettre à leur disposition un emplacement leur permettant de se restaurer dans de bonnes conditions d'hygiène et de sécurité. Celui-ci peut, le cas échéant, autoriser l'installation de cet espace dans les lieux mêmes de travail.

En ce qui concerne les locaux de repos, le code du travail prévoit qu'ils doivent être équipés en sièges... avec dossiers !

Enfin notez que les femmes enceintes ou qui allaitent doivent pouvoir s'allonger pendant leur temps de pause.

Point 11 | Récapitulatif

Que dit le code du travail sur l'aménagement des locaux ?

1. Interdisez de fumer dans les lieux de travail, sauf si vous mettez en place un fumoir.
2. Le volume d'air minimal en circulation est de 15 m³ par heure et par salarié si la ventilation se fait par des fenêtres et de 25 m³ par heure et par salarié si la ventilation est mécanique.
3. Si vous avez plus de 300 m² au sol, installez un système de désenfumage. Si vous avez plus de cinquante salariés, un système d'alarme. Si vous avez moins de vingt-et-un salariés, une issue de secours.
4. L'éclairage minimal est de 120 lux dans les bureaux. L'équivalent d'une ampoule de 100 watts au plafond d'une pièce sans ouvertures, avec des murs blancs.
5. Aménagez un local spécial de restauration si vous avez plus de vingt-cinq salariés.
6. Les toilettes hommes et femmes sont séparées (au minimum un cabinet et un urinoir pour vingt hommes, deux cabinets pour vingt femmes, un lavabo pour dix salariés).
7. Les travailleurs handicapés doivent pouvoir accéder aisément à leur poste de travail ainsi qu'aux locaux sanitaires et aux locaux de restauration qu'ils sont susceptibles d'utiliser. Leur poste de travail doit être aménagé si leur handicap l'exige.