

## Vestiaires et restauration au travail : nouvelles obligations pour les entreprises en 2017



Actuellement, toutes les entreprises ont l'**obligation** de mettre à disposition de leurs salariés des **vestiaires collectifs**, sauf dispense accordée par l'**inspection du travail**. De même, en fonction de l'effectif présent dans l'entreprise, l'employeur peut être amené à aménager un emplacement destiné à la **restauration des travailleurs**. La création de tels locaux peut avoir un coût important pour les entreprises et peut poser des problèmes de logistique. À compter du **1er janvier 2017**, ces obligations vont être assouplies. Découvrez ce qui vous attend !

### Mise à disposition de vestiaires collectifs : qu'est-ce qui change ?

En tant qu'employeur vous devez mettre à la disposition de vos salariés, les moyens leur permettant d'**assurer leur propreté individuelle**, notamment des vestiaires, des lavabos, des cabinets d'aisance, et le cas échéant, des douches.

Pour satisfaire à cette obligation, vous devez veiller à ce que les **vestiaires collectifs et les lavabos** soient :

- ✓ installés dans un local spécial de surface convenable ;
- ✓ isolés des locaux de travail et de stockage ;
- ✓ placés à proximité du passage des travailleurs.

Si vous employez du **personnel mixte**, vous devez prévoir des installations séparées pour les travailleurs masculins et féminins.

Si vous n'avez d'autre choix que d'installer les vestiaires et les lavabos **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.

Néanmoins, **à compter du 1er janvier 2017**, vos obligations en matière de mise à disposition de vestiaires collectifs vont être assouplies mais sous certaines conditions.

En effet, si vos **salariés** ne sont **pas** obligés de porter des **vêtements de travail spécifiques ou des équipements de protection individuelle** (tels que des combinaisons, casques, chaussures de sécurité, masque de protection respiratoire...), il vous sera possible de mettre à leur disposition un **meuble de rangement sécurisé**, dédié à leurs effets personnels, en lieu et place de vestiaires collectifs.

Ce meuble de rangement devra être placé à proximité de leur poste de travail.

Cette mesure est donc la bienvenue pour les entreprises dont les salariés ne sont pas obligés de porter une tenue spécifique pour l'exercice de leur activité professionnelle. En effet, la mise en place et l'aménagement de tels locaux peut s'avérer couteuse pour les entreprises, notamment les TPE/PME.

D'autant plus que les vestiaires collectifs doivent être pourvus d'un **nombre suffisant de sièges et d'armoires individuelles ininflammables**. 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**.

En cas de doutes, n'hésitez pas à solliciter le **CHSCT** qui peut vous accompagner dans la mise en place d'un tel dispositif.

## Restauration des salariés sur les lieux de travail : à quelle sauce allez-vous être mangé ?

Avant toute chose, sachez qu'il est **interdit** de laisser les travailleurs prendre leur **repas dans les locaux affectés au travail**.

Selon la taille de votre entreprise, la mise en place d'un local de restauration ne se fait pas de la même manière.

Pour les établissements dans lesquels le **nombre de travailleurs** souhaitant prendre habituellement leur repas sur les lieux de travail est **au moins égal à 25**, vous devez mettre à disposition un **local de restauration** après avoir obtenu l'**avis** du Comité d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail (**CHSCT**) ou à défaut, des délégués du personnel ;

Pour les établissements dans lesquels le nombre de travailleurs souhaitant prendre habituellement leur repas sur les lieux de travail est **inférieur à 25**, vous devez mettre à leur disposition un **emplacement** leur permettant de se restaurer **dans de bonnes conditions** d'hygiène et de sécurité.

Néanmoins, **par dérogation**, cet emplacement peut 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, sur **autorisation de l'inspecteur du travail** et après **avis du médecin du travail**.

À compter du **1er janvier 2017**, l'autorisation de l'inspecteur du travail ne sera plus nécessaire. Il suffira simplement d'adresser une **déclaration à l'agent de contrôle** de l'inspection du travail **et au médecin du travail** par tout moyen conférant une date certaine.

Un arrêté définissant le contenu de cette déclaration est attendu. Cet assouplissement sera là encore bienvenu auprès des entreprises puisque force est de constater que toutes les entreprises ne possèdent pas des moyens financiers et de l'espace suffisant pour créer un tel emplacement.

Source : <http://www.juritravail.com/>



**Votre Conseiller en prévention des risques professionnels à votre service**

Contactez-nous pour toute action de prévention dans votre entreprise : Document Unique, évaluation de la pénibilité, diagnostic des risques psychosociaux, sensibilisations aux risques professionnels, formations de sauveteurs secouristes du travail, manipulation des extincteurs, ...