

AMÉNAGER UN LOCAL MÉNAGE

Lors de la conception des locaux de travail, une attention particulière est portée sur l'aménagement des bureaux, ateliers, quais de livraison, salles de réunions et accueil, mais beaucoup moins pour les autres locaux tels que : locaux techniques, local courrier et photocopie, local C.E., chaufferie et local de ménage.

Ces derniers sont considérés comme étant moins prioritaires dans la prise en compte des risques professionnels. Ils ne doivent pas pour autant être négligés pour préserver la santé des salariés concernés.

Ce référentiel a pour objectif de vous aider lors de l'aménagement de votre local ménage en vous présentant les principales règles à mettre en place en termes de sécurité, d'hygiène et d'ergonomie.

CONCEPTION GÉNÉRALE DU LOCAL

Accessibilité

- Veiller à choisir un **local facile d'accès** permettant de déplacer aisément le matériel de ménage (chariot, aspirateur, etc.) et d'effectuer facilement l'approvisionnement des fournitures (produits d'entretien, sacs poubelle, etc.)
- **S'il y a plusieurs étages**, il est important d'avoir :
 - > au rez-de-chaussée : un local principal pour réceptionner et stocker l'ensemble du matériel et des produits d'entretien.
 - > à chaque étage : des zones de stockage aménagées (plus petites) contenant le matériel nécessaire à l'entretien de l'étage afin de limiter les manutentions et les déplacements.
- Le local doit être **fermé à clé** et être accessible uniquement aux agents d'entretien et au personnel de sociétés extérieures faisant des travaux de ménage.
- Une **surface minimale** de 6 m² est nécessaire pour le stockage et la manipulation des produits d'entretien, autres fournitures, chariot de ménage, aspirateur, etc.

Eviter la présence de barres de seuil et de marches qui rendent les déplacements plus pénibles.

Caractéristiques techniques

- Le local doit être équipé d'une **aération mécanique ou naturelle** avec entrée en partie basse et sortie à l'opposé en partie haute.
- Le **revêtement de sol** doit être adapté : carrelage ou revêtement synthétique pour zones humides et antidérapant afin de :
 - > permettre un nettoyage rapide et efficace
 - > faciliter le maniement du matériel (chariot, aspirateur monobrosse, etc.) et des produits d'entretien
- Un point lumineux central (300 Lux) doit éclairer la pièce.
- Il est conseillé de privilégier une teinte claire pour la couleur des murs.

Ranger systématiquement le matériel et les produits afin d'éviter tout encombrement au sol pouvant entraîner des chutes ou gêner la circulation des agents de nettoyage.

AMÉNAGEMENT DU LOCAL

- Mettre en place une signalétique placée sur la porte du local ou des armoires pour faciliter leur identification.



- Afficher dans le local les consignes de sécurité ainsi que les numéros d'appels d'urgence.
- Mettre en place deux points d'eau :
 - > un lavabo, eau chaude et eau froide, est à prévoir dans chaque local pour se laver les mains.
 - > un vidoir bas, avec une grille, équipé d'un robinet placé suffisamment haut (80 - 90 cm) pour :
 - permettre le remplissage des seaux et le passage de l'anse
 - vider l'eau sale contenue dans les seaux

Dans le cas de l'utilisation d'une autolaveuse, prévoir la possibilité de brancher, sur le robinet, un tuyau d'une longueur suffisante pour remplir le réservoir.

- Prévoir des rangements pour le stockage des produits.
- Garantir un espace suffisant pour permettre aux agents de nettoyage de manier les différents équipements au sein du local.
- Prévoir un emplacement pour le rangement des tenues de travail dans une armoire ou vestiaire extérieur au local.

Hauteurs de rangement recommandées : entre 40 cm et 140 cm

Configuration type d'un local ménage



AST 35 - Pôle AIST - 2014

CONDITIONS DE STOCKAGE DES PRODUITS

De nombreux produits ménagers sont stockés dans le local ménage, il est donc important de respecter quelques règles :

- Séparer les produits incompatibles
- Ranger les produits inflammables dans une armoire de sécurité anti-feu
- Placer les produits d'entretien sur des bacs de rétention afin de retenir les écoulements accidentels
- Stocker les produits dans leur contenant d'origine
- Engager une démarche de rationalisation des produits pour limiter la présence de produits en grande quantité au sein des locaux de travail.

Les incompatibilités de stockage

	+	-	-	+	+	-	-
	-	+	-	+	+	-	-
	-	-	+	+	+	-	-
	+	+	+	+	+	-	-
	+	+	+	+	+	-	-
	-	-	-	-	-	+	-
	-	-	-	-	-	-	+

Nouveau système (Règlement CLP)

- Peuvent être stockés ensemble
- Ne doivent pas être stockés ensemble
- Ne doivent pas être stockés ensemble sauf si certaines dispositions sont appliquées