

CONFORMITÉ DES LOCAUX DE TRAVAIL

Conception, maintenance, hygiène, aération, contrôles : les réflexes HSE à appliquer

Ce mémo aide le responsable HSE, le dirigeant ou le manager à vérifier rapidement les obligations essentielles applicables aux lieux de travail et à identifier les documents à demander.

Quels lieux sont concernés ?

Sont visés les lieux destinés à recevoir des postes de travail, dans ou hors bâtiments, ainsi que tout endroit de l'aire de l'établissement accessible au travailleur pour son travail.

- Inclure les circulations, plateformes, locaux techniques, accès toiture, zones de maintenance.
- Exclure les champs, bois et terrains agricoles/forestiers hors zone bâtie.
- Appliquer aussi les règles d'utilisation des lieux de travail à l'employeur occupant.

Base : C. trav. R4211-2, R4221-1.

Quels documents demander ou reconstituer ?

Document	Utilité HSE	Base
Permis de construire / date travaux	Situer les règles applicables : construction neuve, extension, aménagement, changement de destination.	R4211-1 à R4217-2
Dossier de maintenance des lieux de travail	Élaboré par le maître d'ouvrage ; transmis à la prise de possession, au plus tard dans le mois. À reconstituer si ancien.	R4211-3
Notices et dossiers techniques	Aération, éclairage, installations électriques ; nettoyage des vitrages, accès toiture, façades, travaux intérieurs.	R4212-7 ; R4213-4 ; R4215-2
Dossier sécurité / contrôles	Regrouper attestations, consignes, rapports, levée d'observations, périodicités, intervenants et suites données.	L4711-1 ; D4711-2/3
Transmission en fin d'occupation	À la sortie des locaux : restituer/transmettre le DMLT au propriétaire ou à l'occupant suivant.	R4224-19

Que vérifier dans le bâti ?

- Structures et solidité adaptées à l'utilisation réelle des locaux.
- Puits, trappes et ouvertures de descente clôturés ou protégés.
- Passerelles, planchers en encorbellement, plateformes et accès conçus pour éviter les chutes.
- Utilisation conforme aux dispositions prévues lors de la construction ou de l'aménagement.
- Défectuosité santé-sécurité éliminée le plus rapidement possible.

Base : C. trav. R4224-1 à R4224-6 ; R4224-17.

Que retenir immédiatement ?

1. Identifier date de construction, permis, travaux et changement de destination.
2. Demander le dossier de maintenance des lieux de travail et ses notices techniques.
3. Vérifier protections contre les chutes : trappes, plateformes, accès, couvertures.
4. Contrôler hygiène, restauration, interdiction de fumer et aération.
5. Conserver les contrôles et tracer les observations dans le dossier sécurité.

Que faire en cas de travaux ou changement ?

- Avant travaux : demander le périmètre, le planning, les plans, les impacts SSCT et les mesures provisoires.
- En changement de destination : rendre les lieux conformes aux règles applicables à cette nouvelle destination à la date des travaux.
- Vérifier les accès de maintenance : vitrages, toiture, façade, ascenseurs, galeries, vides sanitaires.
- Tracer les écarts et actions : risque, mesure, responsable, délai, preuve de réalisation.

Quels réflexes appliquer sur le terrain ?

AVANT VISITE

- Identifier site, activité, effectif, présence de public, horaires et zones à risque.
- Préparer une check-list : accès, chutes, hygiène, repas, aération, affichages, contrôles.

APRÈS VISITE

- Photographier sans données personnelles, dater, localiser, joindre les preuves au dossier.
- Relier chaque écart au DUERP, à une action, à un délai et à un responsable.

Point d'actualisation 2026 : Pour les poussières. La valeur en vigueur de l'article R4222-10 est désormais 4 mg/m³ et 0,9 mg/m³.

HYGIÈNE, AÉRATION, AFFICHAGE : LA CHECK-LIST

Objectif : vérifier ce qui doit être disponible, affiché, entretenu et conservé pour démontrer la conformité des locaux.

Quels moyens d'hygiène fournir ?

- Mettre à disposition les moyens d'assurer la propreté individuelle.
- Vestiaires conformes lorsque requis ; lavabos accessibles ; cabinets d'aisance séparés selon les règles applicables.
- Douches à prévoir lorsque la nature des travaux l'exige.
- Locaux sanitaires aérés, entretenus, nettoyés et maintenus en état.

Base : C. trav. R4228-1 et s.

Que vérifier pour la restauration ?

- Interdiction de laisser les travailleurs prendre leur repas dans les locaux affectés au travail.
- Établissement ≥ 50 salariés : local de restauration après avis du CSE, tables, sièges, eau potable fraîche et chaude.
- Prévoir conservation/réfrigération des aliments et installation de réchauffage.
- Établissement < 50 salariés : emplacement permettant de se restaurer dans de bonnes conditions de santé et sécurité.
- Nettoyer local ou emplacement après chaque repas.

Base : C. trav. R4228-19 ; R4228-22 et s.

Que contrôler pour l'aération et l'assainissement ?

Situation	Réflexe de contrôle	Base
Locaux fermés	Air renouvelé pour préserver la santé, éviter chaleur excessive, odeurs et condensations.	R4222-1
Pollution non spécifique	Ventilation mécanique ou naturelle permanente ; ouvrants donnant sur l'extérieur et commandes accessibles si ventilation naturelle.	R4222-4 à R4222-9
Débâts d'air neuf	Mécanique : bureaux 25 ; restauration/vente/réunion 30 ; travail physique léger 45 ; autres ateliers 60 m ³ /h/occupant.	R4222-6
Pollution spécifique	Débit adapté aux polluants et à la chaleur ; captage au plus près de la source ; ventilation générale pour résiduels.	R4222-10 à R4222-17
Poussières / VLEP	Poussières totales et alvéolaires : 4 et 0,9 mg/m ³ sur 8 h ; rester sous les VLEP applicables.	R4222-10 ; R4412-149

Quels contrôles conserver ?

- Attestations, consignes, résultats et rapports datés.
- Identifier l'organisme ou la personne chargée du contrôle et celle qui l'a réalisé.
- Conserver observations/mises en demeure et vérifications sécurité des 5 dernières années, et au moins les 2 derniers contrôles.
- Classer : électricité, incendie, levage, équipements, aération, éclairage, maintenance.

Base : C. trav. L4711-1 à L4711-5 ; D4711-2 ; D4711-3.

Quels points de vigilance retenir ?

- Ne pas confondre conformité de conception et conformité d'utilisation : les deux se contrôlent.
- Une conformité historique ne couvre pas un changement d'activité ou de destination.
- Les accès de maintenance doivent être prévus avant l'intervention, pas improvisés.
- Affichage tabac : appliquer l'arrêté du 21/07/2025 ; l'arrêté du 01/12/2010 est abrogé.
- Pollution spécifique : privilégier suppression ou captage à la source avant ventilation générale.

Quelles références citer ?

Liens cliquables vers les textes institutionnels

Sources vérifiées au 12/06/2026. Vérifier les textes spéciaux, prescriptions ERP/ICPE, bail, assureur et branche.

Définition / conception / DMLT : [R4211-2](#) · [R4221-1](#) · [R4211-3](#) · [R4224-19](#)

Sécurité / hygiène / repas : [R4224-1](#) à [R4224-6](#) · [R4228-1](#) et s. · [R4228-19](#) à [R4228-25](#)

Documents et conservation : [L4711-1](#) à [L4711-5](#) · [D4711-2](#) · [D4711-3](#)

Aération / VLEP : [R4222-1](#) · [R4222-4](#) à [R4222-9](#) · [R4222-6](#) · [R4222-10](#) · [R4412-149](#)

Tabac / signalisation : [L3512-8](#) · [R3512-2](#) · [R3512-7](#) · [Arrêté 21/07/2025](#)

Mini-check de clôture d'audit :

1. DMLT présent ou reconstitué ?
2. Notices aération/éclairage/électricité disponibles ?
3. Accès toiture, vitrages, façades et galeries sécurisés ?
4. Sanitaires et restauration conformes ?
5. Aération adaptée aux usages et polluants ?
6. Écarts de contrôles levés avec preuve ?
7. Signalisation tabac à jour ?
8. Écarts inscrits dans DUERP, plan d'actions ou registre interne ?

Formule utile : « écart constaté le [date], localisation [zone], base citée [article], mesure demandée [action], responsable [nom/fonction], échéance [date], preuve attendue [document/photo/rapport] ».