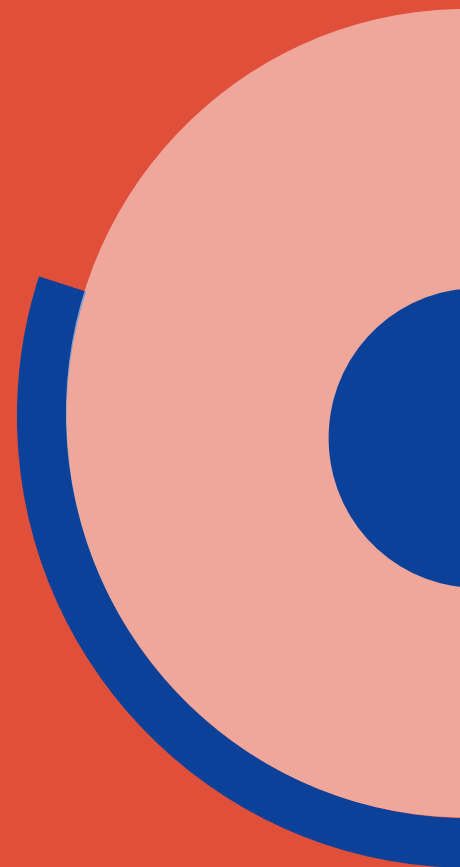


CONCEPTION DES LOCAUX ET SITUATIONS DE TRAVAIL EN EHPAD

Checklist pour un projet réussi



SOMMAIRE

10 points clés (généralités)

1. Circulation extérieure
 2. Interventions ultérieures sur ouvrages
 3. Circulation intérieure
 4. Confort thermique et ventilation
 5. Eclairage naturel
 6. Eclairage artificiel
 7. Acoustique
 8. Entretien des locaux
 9. Stockage des produits chimiques et déchets
 10. Vestiaires, réfectoires et sanitaires
-

SOMMAIRE

Spécificités Ehpad

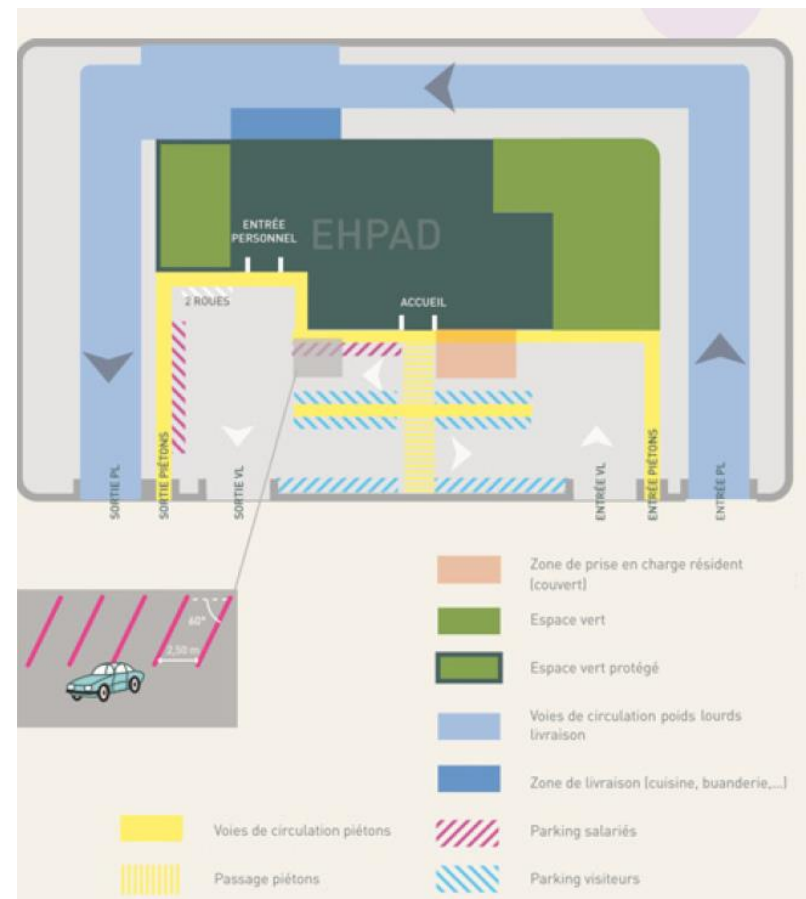
- 11.** Chambre et cabinet de toilette
 - 12.** Chambre et cabinet de toilette : mobilisation des personnes
 - 13.** Pôle soins
 - 14.** Pôle administratif
 - 15.** Lingerie - Buanderie
 - 16.** Salon de coiffure
 - 17.** Cuisine - Offices
 - 18.** Salle à manger
-

01

Circulation extérieure

- ❑ Séparer les flux VL, VUL/PL.
- ❑ Prévoir des voies à sens unique
- ❑ Concevoir des parkings VL permettant de se garer en marche arrière.
- ❑ Respecter les règles d'accessibilité des personnes handicapées.
- ❑ Positionner le portail en retrait de la voie publique.
- ❑ Réduire la vitesse sur le site : mettre des ralentisseurs.
- ❑ Privilégier l'installation de la voie piétonne plutôt le long du bâtiment et les sécuriser → Trottoir et passage piéton visible/protégé par un ralentisseur.
- ❑ Respecter les dimensions minimales de passage des piétons (cf. tableau ci-dessous).

	CIRCULATION EN SENS UNIQUE	CIRCULATION EN DOUBLE SENS
Piéton seul	0,80 m	1,50 m
Cheminement pour personne en fauteuil roulant	1,40 m	1,60 m
Piéton utilisant un engin de manutention	(Largeur de l'engin ou largeur de la charge) + 1,00 m	(Largeur des deux engins ou largeur des deux charges) + 1,40 m



01

Circulation extérieure

Zones de stationnement véhicules légers et 2 roues

- Assurer un nombre de places de parking suffisant pour les salariés présents simultanément et les identifier pour éviter que les visiteurs ne les utilisent.
- Veiller au dimensionnement des places.
- Positionner les emplacement PMR au plus proche de l'accès de l'EHPAD.
- Prévoir un espace de stationnement des 2 roues protégé de la pluie.

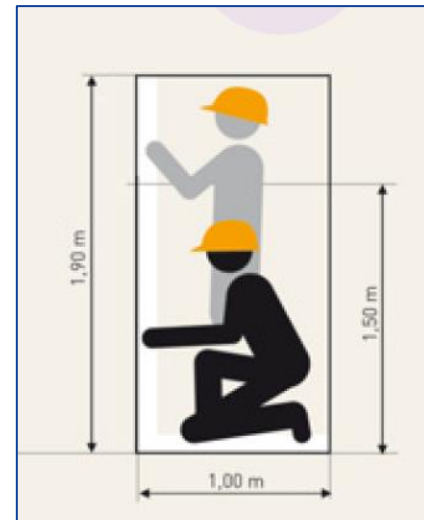
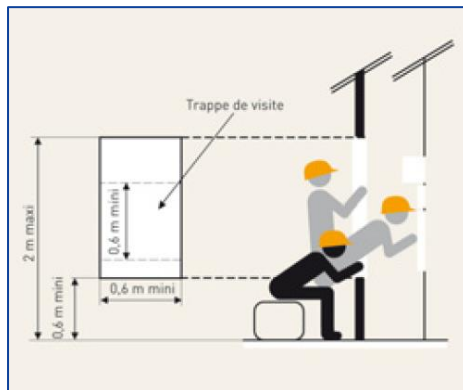
Zones de stationnement livraison

- Veiller à ce que les véhicules puissent quitter leur emplacement en marche avant sans manœuvre en marche arrière.
- Vérifier la résistance du sol en fonction des poids des véhicules utilitaires devant emprunter ces espaces. (cf. brochure INRS ED 975 'La circulation en entreprise', page 31)
- Indiquer, par un marquage au sol, l'emplacement de leur zone d'évolution.
- Veiller à ce que les livraisons soient effectuées sur un sol adapté aux matériels à roulette surtout pour la lingerie et les déchets.

02

Interventions ultérieures sur ouvrages

- Regrouper au sol les équipements techniques à entretenir (unité de ventilation, climatisation...).
- Installer des acrotères de 1,1 m sur toute la périphérie de la toiture.
- Accéder en toiture par un escalier pour permettre le transport de pièces / outils.
- Réaliser des zones de circulation stabilisées et sans obstacle autour des bâtiments (en vue de l'entretien des façades ou du nettoyage des vitres par l'extérieur).
- Privilégier des surfaces vitrées ouvrantes depuis l'intérieur pour en faciliter l'entretien.
- Veiller à ce que toute la maintenance puisse être faite en position debout avec des zones d'accès aisées (cf. schémas)
- Etablir le DIUO (dossier d'intervention ultérieure sur l'ouvrage) avec le coordonnateur SPS dont le dossier d'installation de la ventilation (informations utiles pour sa vérification et son entretien) [ED 6366](#)



03

Circulation intérieure

Circulation horizontale dans l'enceinte de l'établissement

- Définir des largeurs de couloir d'au moins 1,8 m pour permettre le croisement aisé entre un fauteuil roulant et un déambulateur ou entre un chariot de nursing et un résident.
- Privilégier à défaut la mise en place d'un décrochement au niveau des portes de chambre pour stocker temporairement un chariot (linge, repas, soin...) et libérer l'espace de circulation collectif.
- Equiper les portes de couloirs d'un regard vitré (hublot, oculus...) et les équiper d'un dispositif de maintien en position d'ouverture permanente (conforme à la réglementation incendie).
- Installer des espaces de rangement tampon (petit placard par exemple) répartis dans chaque aile pour y stocker du matériel de première nécessité (drap propre, protection hygiénique,...).
- Proscrire les seuils de porte pour éviter le risque de chute de plain-pied et faciliter le passage des matériels roulants.

Circulation verticale dans l'enceinte de l'établissement

- Affecter l'un des ascenseurs aux activités de service et au personnel (si possible celui le plus proche de la cuisine et de la lingerie) et le dimensionner en conséquence pour lui permettre d'accueillir : les chariots de cuisine, lingerie...
- Equiper les marches d'escalier d'un nez de marche contracté et antidérapant.
- Prévoir un système permettant un contraste important visuel et tactile sur le palier à 50 cm du nez de la première marche (en haut et en bas de l'escalier).
- Equiper les escaliers de mains courantes des deux côtés des marches (hauteur 0,9 m).

03

Circulation intérieure

Choix des sols

- Prévoir dans la cuisine, la plonge et les salles de bain un sol anti-dérapant avec :
 - Un coefficient de frottement dynamique du sol ≥ 0.30
 - Conforme aux recommandations de la CNAM et choisi dans la [liste de sols référencés](#) sur le site Ameli entreprise
- Installer un revêtement de sol dur :
 - Type PVC de préférence sur l'ensemble des couloirs pour faciliter le déplacement des aides techniques et chariots sans effort ni bruit.
 - A défaut des grands carreaux de carrelage ou du béton ciré pour limiter le bruit.
- Raccorder le revêtement du sol sur les murs ou installer des plinthes arrondies pour améliorer les conditions de nettoyage.

04

Confort thermique et ventilation

Confort thermique

- Mettre en place des équipements de chauffage, de rafraîchissement et de climatisation adaptés à l'activité. (cf. tableau ci-dessous)

Températures entre 15 et 17 °C	Bon pour travail physique intense
Températures entre 18 et 20 °C	Bon pour travail physique léger
Températures supérieures à 30 °C	Mauvais, quelle que soit l'activité
Hygrométrie comprise entre 30 et 70 %	Niveau de confort pour l'être humain
Vitesse d'air <0,15 m/s	Confort d'hiver au niveau des personnes
Vitesse d'air <0,25 m/s	Confort d'été au niveau des personnes

- Intégrer des dispositifs brise-soleil à l'extérieur des vitrages exposés au sud et à l'ouest surtout dans les chambres pour éviter les éblouissements et le risque de surchauffe en été.

Ventilation générale des locaux

- Assurer le renouvellement de l'air dans l'ensemble des locaux.
- Assurer un débit minimal d'air neuf à introduire selon le type de local. (cf. tableau ci-dessous)

Locaux de travail	Débit par occupant
Bureaux	25 m ³ /h/occupant
Salle de réunion, salle à manger	30 m ³ /h/occupant
Atelier à travail physique léger (pharmacie, stockage...)	45 m ³ /h/occupant
Atelier à travail physique soutenu (lingerie, ...)	60 m ³ /h/occupant
Cabinet d'aisance isolé	30 m ³ /h
Salle de bain ou de douche isolé	45 m ³ /h
Salle de bain ou de douche commune (N équipements)	30 + 15 x N m ³ /h
Lavabos groupés (N équipements)	10 + 5 x N m ³ /h

04

Confort thermique et ventilation

OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES

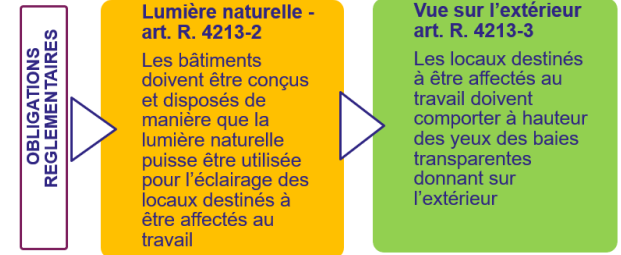
Décret n°84-1094 du 7 décembre 1984
Ventilation des locaux à pollution spécifique : cuisine, local linge sale...

- Capter la pollution au plus près de la source à l'écart des voies respiratoires.
- Compenser l'air extrait par de l'air préchauffé en hiver avec des vitesses d'air induites aux postes de travail < à 0,5 m/s.
- Garantir que les niveaux sonores générés par les installations de ventilation limitent l'augmentation du bruit ambiant aux postes à 2 dB(A) max.
- Rejeter les polluants (après filtration) à l'extérieur des locaux (en un point éloigné de toute entrée d'air neuf) avec un débit d'extraction établi à 60 m³/h/occupant.
- La ventilation générale ne peut être admise comme technique principale d'assainissement.

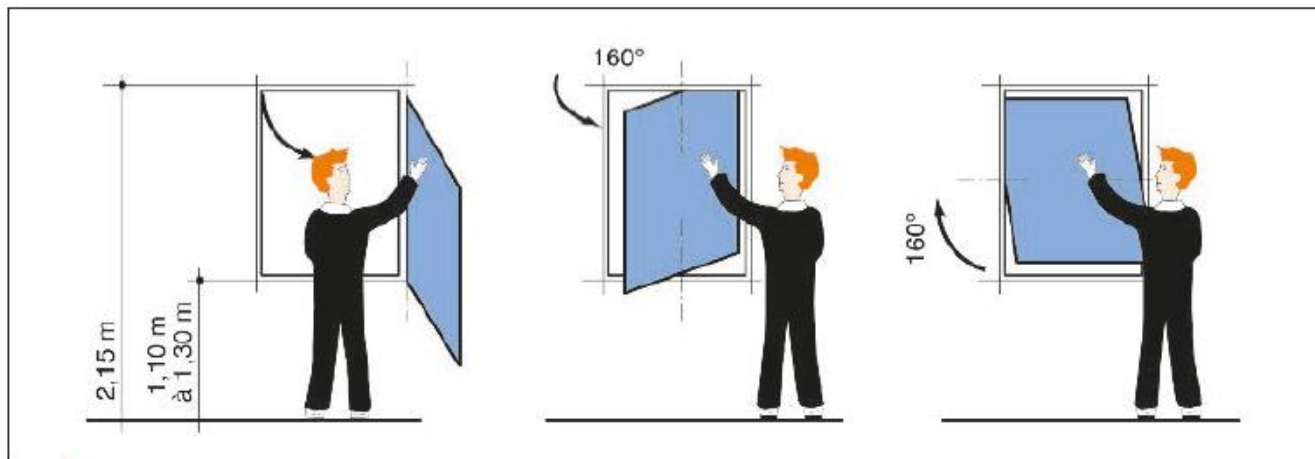


**Le recyclage de l'air dans les locaux de travail est à proscrire.
L'air extrait doit être compensé par de l'air neuf**

05 Éclairage naturel



- Permettre une vue sur l'extérieur à hauteur des yeux.
- Compléter par un éclairage zénithal si besoin et munir les châssis de toiture d'une protection contre les apports solaires.
- Maitriser les apports thermiques dus au soleil.
- Éviter l'éblouissement.
- Orienter les baies vitrées côté nord de préférence.
- Munir les baies côté sud de pare-soleil extérieur.
- Éviter les grandes ouvertures sans protection solaire côté ouest.
- Permettre un nettoyage des surfaces vitrées en sécurité et de plain pied.



Sources: INRS ED 950 Conception des lieux et des situations de travail

06

Éclairage artificiel

- Tenir compte de la maintenance (vieillesse, empoussièrement et changement) des luminaires.
- Éviter l'éblouissement et les contrastes importants.
- Disposer d'un éclairage permettant de distinguer les couleurs et les détails.
- Adapter le choix de la forme du luminaire à l'environnement.
- Choisir un éclairage adapté qui respecte les préconisations de la norme NF EN 12464-2/2011.

Lieu ou tâche	Eclairage moyen à maintenir Em	Rendus des couleurs Ra
Allées extérieures, parking	75	20
Zones de circulation et couloirs à l'intérieur des bâtiments	100	40
Chambre (éclairage général), accueil	100	80
Escaliers, zones de livraison, zone de circulation véhicules	150	40
Salle de bain, toilettes, salle à manger, vestiaires du personnel, local de stockage, local maintenance	200	80
Chambre (éclairage de lecture), lingerie-buanderie, salle de repos du personnel	300	80
Cuisine, bureaux administratifs	500	80
Pôle soins - salle de soins, salon de coiffure	500	90
Pôle de soins (préparation des piluliers)	1000	90

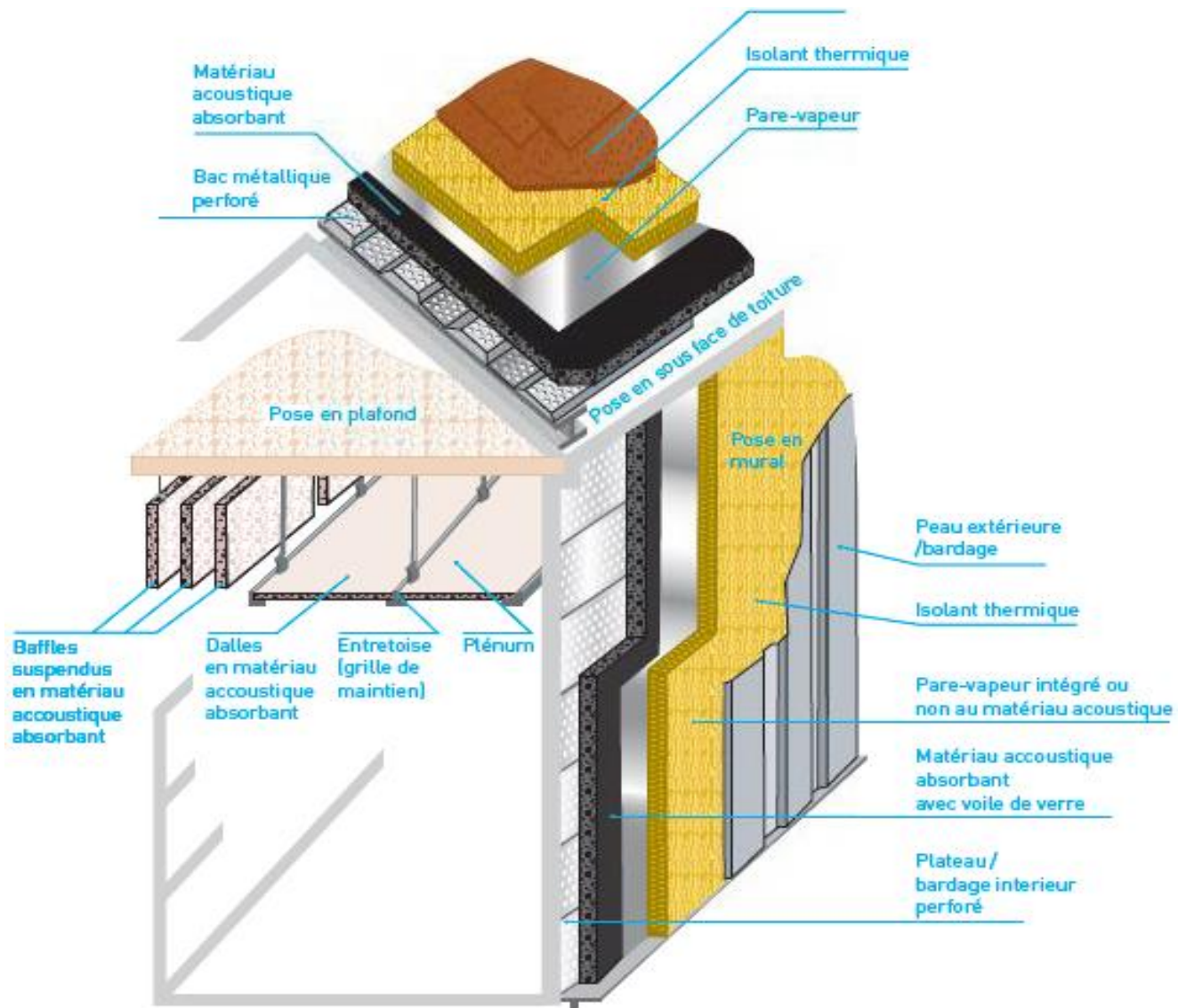
07

Acoustique

- Traiter le bruit à la source : prévoir les machines les moins bruyantes possible.
(ex : machine à laver, sèche-linge, hotte aspirante en cuisine)
- Prévoir un traitement phonique en installant au plafond un matériau absorbant (*indice d'absorption acoustique pondéré alpha sabine $\geq 0,9$*) dans la salle à manger, des salles d'activité, de la cuisine et de la laverie.
- Séparer les zones des machines à laver et sèche-linge générant du bruit de celle du repassage.
- Disposer les machines bruyantes (ex : compresseur production de froid, moteur extraction des hottes aspirantes) à distance des zones de travail dans un local technique dédié, séparé et isolé phoniquement (mur en parpaing).

07

Acoustique



08

Entretien des locaux

- Prévoir un local de ménage par unité d'hébergement.
- Vérifier que la surface de ces locaux permette de stocker l'ensemble des chariots de ménage, des machines et autres équipements ainsi qu'une poubelle.
- Equiper le local d'un point d'eau accessible à un seau (vidoir bas) et d'un lave-main.
- Prévoir des rayonnages pour le stockage des produits d'entretien et les matériels de consommation courante.
- Un aspirateur par niveau (pour éviter les chutes dans les escaliers et les manutentions lourdes).
- 1 laveuse autoporté pour les grandes surfaces et des autolaveuses compactes par étage.

09

Stockage des produits chimiques et déchets

- Equiper les locaux d'une ventilation naturelle ou mécanisée pour un renouvellement horaire de 4 à 6 fois du volume d'air.
- Limiter l'accès à ces locaux.
- Implanter le local de stockage à proximité immédiate de la zone de livraison et loin des espaces de vie des résidents.
- Prévoir un volume de rayonnage de stockage adapté au besoin sur bac de rétention et d'une hauteur comprise entre 0,4 et 1,5 m au maximum.
- Prévoir un espace pour la préparation des substances avec hotte aspirante si nécessaire.
- Définir le volume de stockage des déchets en fonction de la fréquence des collectes des ordures courantes et particulières (DASRI).
- Dimensionner ses accès pour permettre le passage aisé des containers à déchets.
- Prévoir un dispositif de nettoyage dans le local ou à proximité immédiate.

10

Vestiaires, réfectoires, sanitaires

Vestiaires, sanitaires

- Faciliter l'entretien et le nettoyage des locaux.
- Prévoir des vestiaires d'une surface adaptée : 1 m² par personne présente simultanément sur le site.
- Installer des armoires individuelles avec séparation zone propre / zone sale.
- Implanter les vestiaires à proximité du réfectoire ainsi qu'à l'entrée des zones de travail et les séparer des sanitaires.
- Prévoir des sanitaires et des vestiaires distincts entre les hommes et les femmes.
- Permettre l'accessibilité des personnes handicapées.

Réfectoire, salle de pause

- Salle séparée des locaux accessibles aux résidents.
- Plafond acoustique.
- Ventilation mécanique silencieuse (30 m³/occupant).
- Baies vitrées donnant sur l'extérieur.
- Prévoir une zone couverte pour les fumeurs (au besoin ventilée en intérieur).



Spécificités Ehpad



11

Chambre et cabinet de toilette

Chambre

- Prévoir des largeurs de porte d'entrée dans la chambre à 1,4 m pour permettre d'entrer un lit ans démontage et passer un fauteuil roulant.
- Prévoir l'accessibilité et la circulation de toutes les aides techniques et matériels roulants dans l'espace sans avoir besoin de déplacer le mobilier :
 - Passage minimum de 90 cm autour du lit.
 - Zone libre permettant la rotation des fauteuils (diamètre > 1,90 m).
 - Zone de transfert lors de l'utilisation du rail doit permettre au soignant d'évoluer tout autour du résident.
- Equiper les chambres de mobiliers facilement déplaçables afin de faciliter le nettoyage des locaux.
A défaut, privilégier l'installation de mobilier fixé au mur.
- Equiper les chambres de lits électriques à hauteur variable, avec les fonctions de relever de buste, de jambes et position fauteuil.
- Prévoir des lits à position basse possible pour les personnes agitées.
- Prévoir des prises de courant entre 1,1 et 1,3 m dans une zone accessible pour charger les aides techniques électriques (moteur mobile, verticalisateur, auto-laveuse compacte...).

11

Chambre et cabinet de toilette

Cabinet de toilette

- Installer une porte coulissante en applique (sauf pour les patients de la maladie d'Alzheimer).
La largeur de la porte doit être d'au moins 1,1 m.
- Prévoir une zone libre d'au moins 1,9 m de diamètre afin de permettre l'évolution d'un fauteuil roulant et du personnel accompagnant.
- Privilégier des WC suspendus pour faciliter le nettoyage du sol.
- Implanter la cuvette des WC afin de permettre son accès pour les personnes dépendantes et le positionnement, de part et d'autre, du personnel ($l \geq 0,9$ m) → il faudra vérifier qu'une chaise de douche puisse se positionner au-dessus de la cuvette.
- Vérifier que les WC sont équipés de deux barres de maintien pliables positionné de part et d'autre de la cuvette.
- Installer un flexible de douche long ($l > 2,5$ m) pour permettre l'utilisation du flexible par un soignant.
- Prévoir des barres de maintien horizontale et verticale dans l'espace douche.
- Prévoir un système d'appel malade accessible depuis toute zone de la salle de bain.
- Prévoir des prises de courant entre 1,1 et 1,3 m dans une zone accessible pour charger les aides techniques électriques (chaise de douche...).

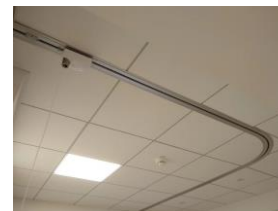
12

Chambre et cabinet de toilette : mobilisation des personnes



Rails et moteurs

- Garantir la résistance de la dalle pour la fixation du rail.
- Équiper l'ensemble des chambres de rails plafonniers en H couvrant une grande surface de la chambre.
- A défaut, choisir le type de rail en fonction de la configuration de la chambre, de l'organisation du travail et de la conception des locaux : la zone de transfert lors de l'utilisation du rail doit permettre au soignant d'évoluer tout autour du résident.
- Prévoir l'alimentation électrique des rails pour éviter de décrocher les moteurs ou d'avoir un fil qui pend vers une prise de courant.
- Affecter a minima 1 moteur fixe laissé en permanence par :
 - Chambre occupée pour chaque personne fortement ou partiellement dépendante qui ponctuellement ne peuvent pas s'appuyer sur ses membres inférieurs.
 - Pièces partagées, comme les salles de bain communes et salle de rééducation.
- Privilégier les moteurs fixes, à défaut définir le nombre de moteurs à acquérir : 1 moteur pour 4 chambres contiguës maximum.
- Utiliser des moteurs connectables au rail sans effort.
- Attribuer un lieu de stockage et de charge des moteurs partagés à proximité de la zone d'utilisation.
- Mettre en place une desserte pour le transport du moteur.
- Prévoir un moteur de réserve par équipe pour des situations temporaires en chambres.
- Définir les besoins en accessoires (ex : harnais) :
 - Evaluer les besoins en termes de tailles, de modèle et de nombre de harnais à acquérir.
 - Prévoir 2 harnais par résident et les stocker dans la chambre.



12

Chambre et cabinet de toilette : mobilisation des personnes

Autre équipements de mobilisation

- Evaluer les besoins et définir une liste des autres équipements de mobilisation à acquérir :
 - Evaluer les besoins en termes de modèle avec les salariés.
 - Définir le nombre nécessaire et a minima 1 par unité.
 - Prévoir la formation à l'utilisation.

 [Bien choisir et utiliser les équipements de manutention des patients.](#) (Document PDF T54 Carsat Languedoc-Roussillon)

- Prévoir des zones de stockage des équipements de mobilisation à proximité de leur lieu d'utilisation soit 1 par unité équipé de prise électrique pour le chargement des équipements.
- Organiser l'entretien et la maintenance de ces équipements grâce à l'outil de gestion des aides techniques construit par la Carsat Languedoc Roussillon.
Vous pouvez le demander en [cliquant ici](#) et bénéficier d'un accompagnement à l'utilisation si besoin.



- Positionner cet espace en zone centrale entre les unités de vie.
- Déterminer l'espace nécessaire et suffisant pour l'aménagement de ce local en impliquant le personnel dans cette étude.
- Organiser les espaces dans ces locaux pour séparer les activités administratives des préparations techniques et du stockage des chariots de soin.
- Limiter les contraintes posturales par le choix de matériel adapté et le respect des normes sur l'aménagement des postes de travail.
- Prévoir un système d'interphonie possible entre le personnel et les résidents pour permettre d'identifier la nature et les besoins de l'intervention à réaliser.
- Prévoir des espaces relais soins permettant à chaque étage d'être autonome dans la surveillance et la prise en charge des interventions à réaliser.
- Assurer la marche en avant des chariots de soin.

14

Pôle administratif

- Prévoir une surface d'au moins 10 m²/pers. (norme NFX 35-102) travaillant dans un bureau.**

Acoustique des locaux (bureaux collectifs, salle de réunion)

- Prévoir un revêtement absorbant au plafond : dalles de plafond ayant un indice d'absorption acoustique global $\alpha_w > 0.95$.
- Prévoir une isolation acoustique entre les bureaux
Réduire le bruit entre les bureaux par un isolement global de :
 - $R_w > 40$ dBA pour limiter la gêne
 - $R_w > 50$ dBA pour garantir la confidentialité (ex : directeur)

Ventilation et confort thermique

- Assurer le renouvellement de l'air des locaux avec une ventilation mécanique :
 - 25 à 30 m³/h/occupant et vitesse d'air $< 0,15$ m/s.
- Garantir un confort thermique en hiver.
 - Température comprise entre 21 et 23°C, répartie de manière homogène.
 - Humidité relative comprise entre 40 et 70 %.

Eclairage

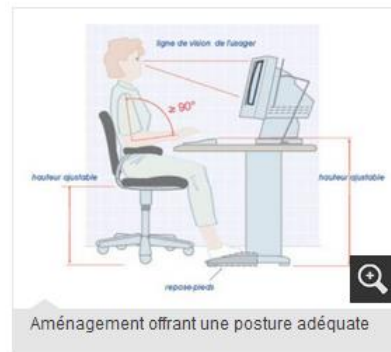
- Prévoir un éclairage naturel des locaux au moyen de vitrages à hauteur de vue.
- Maintenir un niveau d'éclairement homogène (300 à 500 Lux).
- Réduire l'éblouissement en installant des grilles de défilement sur les luminaires, des stores ou des pare-soleil sur les vitrages en période d'ensoleillement.

Ergonomie et aménagement extérieur

- Prévoir des plans de travail de dimension suffisante (profondeur 80 cm, largeur > 110 cm) en tenant compte de la variété des tâches, de la dimension des matériels (écran, clavier, téléphonie).
- Fournir du mobilier adapté, réglable en hauteur (cf. tableau et schémas ci-dessous).
- Mettre à disposition des sièges empilés 5 branches à hauteur réglable (de 40 cm à 51 cm).
- Disposer les écrans informatiques perpendiculairement aux surfaces vitrées.
- Prévoir les allées de circulation dégagées d'une largeur au moins égale à 80 cm.
 - Cette distance devra être portée à 180 cm pour permettre le passage derrière un bureau occupé.

Plan de travail

REPÈRES CHIFFRÉS		
FAUTEUIL	Hauteur de l'assise Profondeur de l'assise Hauteur du dossier	42-51 cm 40-42 cm 45-55 cm
PLAN DE TRAVAIL	Hauteur Profondeur Écart avec l'assise	65-74 cm 80-110 cm 20-26 cm
REPOSE-PIEDS	Largeur Hauteur Inclinaison	> 40 cm 4-15 cm 0-15°



Local de la laverie

- Apporter de la lumière naturelle dans les locaux de travail.
- Cloisonner les zones contenant le linge sale et le propre et vérifier que les dimensions soient suffisantes pour le stock prévu.
- Installer des vitrages dans les cloisons séparant les zones propre et sale pour faciliter la communication ou la surveillance des 2 espaces.
- Prévoir un sas entre le local linge sale et le linge propre, équipé d'un lave-main pour permettre la décontamination du salarié.
- Installer des machines à laver traversantes permettant un chargement coté sale et un déchargement coté propre.
- Permettre un chargement/déchargement des machines sans postures contraignantes (ex : réhausses).
- Encoffrer les sèches linges pour limiter le bruit et garantir l'évacuation de la chaleur produite vers l'extérieur.
- Prévoir des portes battantes suffisamment larges permettant le passage de chariots mais aussi des machines et les équiper d'un oculus afin de réduire le risque de collision.
- Prévoir l'installation d'une table à repasser réglable en hauteur.

15

Lingerie, buanderie

Local de stockage du linge dans les étages

- Privilégier des lieux de stockages dédiés par unité : une pièce pour le linge sale, une pour le linge propre/matériel de nursing et une pour les aides techniques (avec présence de prises de courant à hauteur pour charger les matériels comme les verticalisateurs...)
- Dimensionner la surface de ces locaux en fonction de la quantité de chariots ou de conteneurs utilisés dans les services devant y être stockés.
- Prévoir plusieurs zones tampons de petit matériel de nursing répartis dans chaque unité pour limiter les déplacements lors de la gestion des urgences.
- Favoriser le stockage en chariot et à défaut privilégier les hauteurs des étagères de stockage entre 0,75 et 1,5 m pour le rangement du linge.
- Equiper chaque local d'une ventilation surtout pour le stockage du linge sale (renouvellement horaire de l'air de 4 à 6 fois le volume). Le flux d'air ne doit pas être dirigé vers d'autres locaux.

16

Salon de coiffure

- Prévoir la fermeture de cet espace afin de pouvoir le climatiser.
- Installer un siège à shampoing avec évier réglable en hauteur.
- Aménager un poste de préparation des produits (type teinture...) :
 - Stockage sur place des produits.
 - Installation d'un système de captation à la source de type caisson aspirant ([Ceram'hair](#) par exemple) avec un débit de renouvellement d'air de 5 à 7 fois le volume par heure.

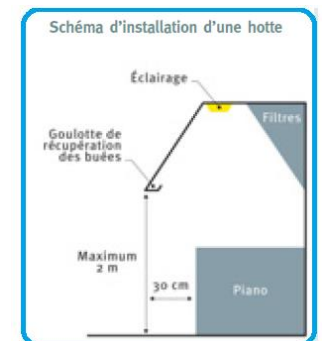


17

Cuisine, offices

La cuisine

- Disposer des baies vitrées à hauteur des yeux, donnant sur l'extérieur pour l'ensemble des locaux de travail de la cuisine (légumerie, cuisson, plonge...).
- Capturer à la source les vapeurs des postes de cuisson.
- Prévoir dans la zone de cuisson un faux plafond en dalles phoniquement absorbantes (indice d'absorption acoustique pondéré $\alpha_w \geq 0,9$) et facilement nettoyables.
- Prévoir l'achat de matériel peu bruyant pour limiter la diffusion du bruit.
- Eviter les zones de rétention d'eau après nettoyage des sols en prévoyant des caniveaux d'évacuation des eaux.
- Prévoir des portes de communication avec hublot, équipées d'un système de maintien en position ouverte et d'une protection en inox sur la partie basse.
- Veiller à ce que le sens d'ouverture de ces portes soit compatible avec l'activité : pouvoir pousser la porte pour sortir d'un local avec port de charge.
- Mettre en place des meubles suspendus ou mobiles pour faciliter le nettoyage du local.
- Définir le chemin que devront emprunter les chariots de cuisine devant monter dans les étages.
→ Approcher le monte charge de cette activité.



17

Cuisine, Offices

Le local de plonge

- Choisir un modèle de lave-vaisselle limitant l'émission de vapeur et disposant d'un système d'ouverture automatique ou par bouton.
- Capturer à la source les vapeurs du lave-vaisselle avec un système d'aspiration.
- Installer une climatisation pour limiter les conséquences de la chaleur dans le local.
- Prévoir la mise à disposition de réhausse de fond pour les bacs.
- Vérifier que les dimensions du local soient compatibles avec le volume des chariots de vaisselles sale et propre présents simultanément lors du pic d'activité.

Les offices

- Réfléchir au positionnement du lave-vaisselle et si besoin, le mettre en hauteur pour veiller à ce que son chargement ne génère pas de contraintes posturale.
- S'assurer que son dimensionnement soit compatible avec le volume de vaisselle à y traiter.
- Vérifier l'existence d'un système d'évacuation de la vapeur du lave-vaisselle.
- Installer, dans cet espace, un sol anti-dérapant similaire à celui de la cuisine.
- Organiser le stockage de la vaisselle propre (à proximité du lave-vaisselle) en veillant à ce que la hauteur soit positionnée au maximum entre 0,75 et 1,1 m et le limiter en dehors de ces zones.

18

Salle à manger

- Prévoir un traitement acoustique au plafond afin de réduire le bruit ambiant lors des repas.
 - Matériau de classe A
 - Indice d'absorption $\alpha_w \geq 0.9$
- Illustration en réfection plafond espoir soleil impossible suite à fenêtres trop hautes
- Vérifier la surface nécessaire à l'évolution des personnes (fauteuils, personnels accompagnant) pendant le service.
- Choisir des chaises et des tables légères, déplaçables et nettoyables pour faciliter l'entretien et le nettoyage de la salle.
- Permettre un flux séparé entre le propre et sale (deux accès différents).
- Prévoir un espace pour stocker les fauteuils roulants et les déambulateurs pendant les repas.
- Prévoir une salle de change, avec toilettes à proximité de la salle à manger afin d'éviter le retour en chambre.
- Prévoir un sol facile à nettoyer..

CONTACTS

Cécile Pasquet

Accompagnement en CLST
Carsat Centre-Val de Loire
cecile.pasquet@carsat-centre.fr

Sandra Lefay

Référente Ehpad
Carsat Centre-Val de Loire
sandra.lefay@carsat-centre.fr
