

Article R4213-8 du Code du travail

Date de mise à jour : 26 Juin 2023

Notre analyse

L'ambiance thermique des équipements et caractéristiques des locaux annexes aux locaux de travail, notamment des locaux sanitaires, de restauration et médicaux doit être pensée dès leur conception par le maître d'ouvrage (maitrise de la température, du degré d'humidité, de la vitesse de déplacement de l'air, du rayonnement etc.), en tenant compte de la destination de chacun de ces locaux.

Article R4213-8 du Code du travail

Les équipements et caractéristiques des locaux annexes aux locaux de travail, notamment des locaux sanitaires, de restauration et médicaux, sont conçus de manière à permettre l'adaptation de la température à la destination spécifique de ces locaux.

Des outils utiles à la mise en oeuvre



Conception des lieux et des situations de travail -
Santé et sécurité :
démarche, méthodes et
connaissances techniques

[Cliquez ici pour accéder à cet outil](#)



Conception des lieux de
travail – obligations des
maîtres d'ouvrage.
Règlementation

[Cliquez ici pour accéder à cet outil](#)



Création des lieux de
travail et prévention

[Cliquez ici pour accéder à cet outil](#)