

Article R4228-22 du Code du travail - Locaux de restauration

Date de mise à jour : 1 Juin 2022

Notre analyse

Dans les établissements d'au moins 50 salariés, l'employeur doit après avoir consulté et recueilli l'avis du CSE, mettre à disposition de ses salarié un local de restauration.

Le local doit disposer de sièges et de tables en nombre suffisant et droit être équipé d'un robinet d'eau potable (fraîche et chaude) pour 10 usagers, d'un moyen de conservation ou de réfrigération des aliments et des boissons et d'une installation permettant de réchauffer les plats.

Article R4228-22 du Code du travail - Locaux de restauration

Dans les établissements d'au moins cinquante salariés, l'employeur, après avis du comité social et économique, met à leur disposition un local de restauration.

L'effectif salarié et le franchissement du seuil de cinquante salariés sont déterminés selon les modalités prévues à l'article L. 130-1 du code de la sécurité sociale. Lorsque l'entreprise comporte plusieurs établissements, les effectifs sont décomptés par établissement.

Le local de restauration mentionné au premier alinéa est pourvu de sièges et de tables en nombre suffisant et comporte un robinet d'eau potable, fraîche et chaude, pour dix usagers. Il est doté d'un moyen de conservation ou de réfrigération des aliments et des boissons et d'une installation permettant de réchauffer les plats.

Des outils utiles à la mise en oeuvre



Boîte à outils Hygiène

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



Note technique CRAMIF
cantonnements de
chantiers

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



DECLARATION DES 7
BONNES PRATIQUES ACIM
pour les bases vie de
chantier

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



Bases vie et installations
d'hygiène sur les chantiers
: les obligations de
l'employeur

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