

Article R4228-23 du Code du travail - Locaux de restauration

Date de mise à jour : 1 Juin 2022

Notre analyse

Dans les établissements de moins de 50 salariés, l'employeur doit mettre à disposition de ses salariés un emplacement leur permettant de se restaurer dans de bonnes conditions d'hygiène et de sécurité.

A défaut de disposer d'un local de pause déjeuner, l'employeur peut aménager le lieu de travail des salariés pour qu'ils puissent y prendre leur repas, à condition que l'activité n'implique pas l'emploi ou le stockage de produits dangereux. Pour ce faire, l'employeur doit adresser une déclaration à l'inspection du travail et au médecin du travail. Cette déclaration, dont le contenu est fixé par arrêté, se fait par tout moyen conférant date certaine.

Article R4228-23 du Code du travail - Locaux de restauration

Dans les établissements de moins de cinquante salariés, l'employeur met à leur disposition un emplacement leur permettant de se restaurer dans de bonnes conditions de santé et de sécurité.

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.

Par dérogation à l'article R. 4228-19, l'emplacement mentionné au premier alinéa peut, après déclaration adressée à l'agent de contrôle de l'inspection du travail et au médecin du travail par tout moyen conférant date certaine, être aménagé dans les locaux affectés au travail, dès lors que l'activité de ces locaux ne comporte pas l'emploi ou le stockage de substances ou de mélanges dangereux.

Un arrêté conjoint des ministres chargés du travail et de l'agriculture définit le contenu de la déclaration susmentionnée.

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](#)