



**MINISTÈRE
DE L'INTÉRIEUR
ET DES OUTRE-MER**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**EXAMEN PROFESSIONNEL DE CONTRÔLEUR DE CLASSE
NORMALE DES SERVICES TECHNIQUES**

- SESSION 2023 -

Mardi 18 avril 2023

Spécialité : SURVEILLANCE, PRÉVENTION ET MAÎTRISE DES RISQUES

Résolution d'un cas pratique, dans la spécialité choisie, à partir d'un dossier à caractère technique qui ne peut excéder 20 pages, permettant d'apprécier le niveau de connaissances du candidat ou de la candidate, sa capacité à les ordonner pour proposer des solutions techniques pertinentes et à les argumenter.

(Durée : 03h00 – Coefficient 1)

**Le dossier à caractère technique comporte 18 pages.
(hors les 2 pages de l'énoncé du sujet).**

Il vous est rappelé que votre identité ne doit figurer que dans l'en-tête de la copie (ou des copies) mise(s) à votre disposition. Toute mention d'identité ou tout signe distinctif porté sur toute autre partie de la copie ou des copies que vous remettez en fin d'épreuve entraînera l'annulation de votre épreuve.

Si la rédaction de votre devoir impose de mentionner des noms de personnes ou de villes et si ces noms ne sont pas précisés dans le sujet à traiter, vous utiliserez des lettres pour désigner ces personnes ou ces villes (A ..., B..., Y..., Z...).

IMPORTANT

- 1. LES COPIES SERONT RENDUES EN L'ÉTAT AU SERVICE ORGANISATEUR.**
- A L'ISSUE DE L'ÉPREUVE, CELUI-CI PROCÉDERA À L'ANONYMISATION DE LA COPIE.**
- 2. NE PAS UTILISER DE CORRECTEUR OU D'EFFACEUR SUR LES COPIES.**
- 3. ÉCRIRE EXCLUSIVEMENT EN NOIR OU EN BLEU – PAS D'AUTRE COULEUR.**
- 4. IL EST RAPPELÉ AUX CANDIDATS QU'AUCUN SIGNE DISTINCTIF NE DOIT APPARAÎTRE SUR LA COPIE.**

SUJET

En qualité de contrôleur des services techniques, vous êtes affecté au sein d'un SGAMI. Le chef de cette structure vous charge de contrôler un programme de rénovation d'un établissement logistique de la Police Nationale, afin de coordonner la surveillance, la prévention et la maîtrise des risques qui en découlent.

L'opération se déroule au sein d'un site ancien qui comprend un bâtiment de commandement administratif ainsi qu'un bâtiment technique hébergeant des ateliers. Elle comporte deux phases principales :

- la remise aux normes du bâtiment technique.
- la rénovation du toit terrasse du bâtiment administratif.

A l'aide des documents joints, vous allez devoir répondre aux questions qui vous sont adressées.

REMISE AUX NORMES DU BÂTIMENT TECHNIQUE.

En l'état les personnels (41 hommes et 11 femmes) déjeunent sur place au sein des ateliers. Une organisation syndicale exige un local pour la prise de repas.

- 1) Faut-il mettre fin à la prise des repas au sein des ateliers ? Indiquer la réglementation de référence.
- 2) Le chef de service vous demande si l'administration est tenue de créer un tel local. Motiver votre réponse en visant un article du Code du travail et indiquer les exigences réglementaires minimales pour son équipement ;
- 3) Les personnels font savoir qu'au sein de ce local, ils souhaiteraient disposer d'une cuisinière à gaz et d'un congélateur. Indiquez si cela est possible (justifiez en vous appuyant sur une instruction).
- 4) Le chef de service souhaite, pour ce local de repos et de restauration, élaborer un règlement intérieur afin de responsabiliser les utilisateurs. En cas d'accident, précisez qui sera responsable ?
- 5) Que préconisez-vous au sein de ce local pour assurer la prévention du risque incendie ?
- 6) Pour l'équipement de l'espace social de restauration, le service ne dispose pas d'un budget de fonctionnement adapté. Indiquez sur quels crédits ces équipements pourraient être financés et citez cinq équipements ou matériel validés par le ministère de l'Intérieur.

L'atelier comporte 2 WC, un lavabo à eau froide et une douche. Compte tenu de la féminisation des effectifs (11 femmes sur 52 agents) les sanitaires vont être restructurés.

- 7) Indiquez quels types d'équipement faut-il mettre à la disposition des personnels des ateliers afin qu'ils puissent assurer leur hygiène au travail.
- 8) L'espace étant contraint et l'ambiance au sein des équipes étant très bonne, le chef de service propose de poursuivre l'actuelle mixité des vestiaires. Donnez votre avis en citant l'article du Code du travail de référence.
- 9) Indiquez combien faut-il prévoir de WC (cabinets d'aisance) pour les hommes et pour les femmes de l'atelier.
- 10) Le service s'apprête à acquérir les armoires pour les vestiaires. Faut-il prévoir des armoires à double compartiment ? Précisez l'article du Code du travail qui permet de justifier votre réponse.
- 11) En l'état le marché public de nettoyage du site prévoit deux prestations par semaine. Est-ce adapté pour les sanitaires ? Quelle est la fréquence de nettoyage à adopter ?

RÉNOVATION DU BÂTIMENT ADMINISTRATIF.

La société VITEFAIT va intervenir afin de poser des bandes bitumineuses soudées par chalumeau. Le chantier va nécessiter le stockage de divers palettes et la circulation d'un engin manuscopique.

- 12) Quelle est la formalité préalable à la rédaction d'un plan de prévention ?
- 13) En quoi consiste la maîtrise du risque d'interférence ?
- 14) Citez trois informations devant figurer au sein d'un plan de prévention.
- 15) Citez au moins deux risques de propagation d'incendie lors de travaux par points chauds.
- 16) Le permis de feu remplace-t-il le plan de prévention ? (répondre par oui ou non).

Des matériels très sensibles seront stockés dans le bâtiment administratif après rénovation. La DGSI demande que le système de vidéo-surveillance en place aux abords du bâtiment soit étendu à l'intérieur des locaux. Les caméras à installer seront parfaitement visibles.

17) Le directeur de l'établissement logistique vous demande :

- si la visibilité des caméras de surveillance suffit à la bonne information des personnels et quel support d'information peut être utilisé en accompagnement de ces équipements de protection ;
- de lui préciser qui pourra accéder aux enregistrements ;
- de lui indiquer si au sein du bâtiment certains locaux ne pourront pas être placés sous vidéo protection (donner trois types de locaux).

Pour ce faire, vous lui rédigez un courriel de réponse synthétique.

Dossier technique:

Document 1	Installations sanitaires, restauration et hébergement (Extraits du Code du travail)	Page 1
Document 2	Circulaire MIOM du 1er avril 2021 : Création et fonctionnement des espaces sociaux de restauration (extraits)	Pages 2 à 11
Document 3	Fiche technique sur l'intervention des entreprises extérieures (Inspection SST - MIOM)	Pages 12 et 13
Document 4	Fiche techniques sur les travaux par points chauds (Inspection SST - MIOM)	Page 14
Document 5	Fiche technique sur la vidéosurveillance et la vidéo protection au travail (CNIL)	Pages 15 et 16
Document 6	Fiche technique sur la légionellose (ARS-PACA)	Pages 17 et 18

Extraits – Code du travail
Quatrième Partie / Livre II – Titre III - Chapitre VIII
Installations Sanitaires, Restauration et Hébergement

Installations sanitaires

- Art.R.4228-1 : L'employeur met à la disposition des travailleurs les moyens d'assurer leur propreté individuelle, notamment des vestiaires, des lavabos, des cabinets d'aisance et, le cas échéant, des douches.
- Art.R.4228-5 : Dans les établissements employant un personnel mixte, des installations séparées sont prévues pour les travailleurs masculins et féminins.
- Art.R.4228-6 : Les vestiaires collectifs sont pourvus d'un nombre suffisant de sièges et d'armoires individuelles ininflammables. Ces armoires permettent de suspendre deux vêtements de ville. Lorsque les vêtements de travail sont susceptibles d'être souillés de matières dangereuses, salissantes ou malodorantes, les armoires comprennent un compartiment réservé à ces vêtements. Les armoires individuelles sont munies d'une serrure ou d'un cadenas.
- Art.R.4228-7 : Les lavabos sont à eau potable. L'eau est à température réglable et est distribuée à raison d'un lavabo pour dix travailleurs au plus. Des moyens de nettoyage et de séchage ou d'essuyage appropriés sont mis à la disposition des travailleurs. Ils sont entretenus ou changés chaque fois que cela est nécessaire.
- Art.R.4228-10 : Il existe au moins un cabinet d'aisance et un urinoir pour vingt hommes et deux cabinets pour vingt femmes. L'effectif pris en compte est le nombre maximal de travailleurs présents simultanément dans l'établissement. Un cabinet au moins comporte un poste d'eau. Dans les établissements employant un personnel mixte, les cabinets d'aisance sont séparés pour le personnel féminin et masculin. Les cabinets d'aisance réservés aux femmes comportent un récipient pour garnitures périodiques.
- Art.R.4228-13 : Le sol et les parois des cabinets d'aisance sont en matériaux imperméables permettant un nettoyage efficace. L'employeur fait procéder au nettoyage et à la désinfection des cabinets d'aisance et des urinoirs au moins une fois par jour.

Restauration

- Art.R.4228-19 : Il est interdit de laisser les travailleurs prendre leur repas dans les locaux affectés au travail.
- Art.4228-22 : 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.

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.



*Le Préfet,
Secrétaire général*

Paris, le 01 Avril 2021

ref : 21-000203-I

Le ministre de l'Intérieur

à

Destinataires in fine

OBJET : Modalités de création et de fonctionnement des espaces sociaux de restauration (ESR)

Les espaces sociaux de restauration (ESR) sont destinés aux personnels du ministère de l'intérieur qui ne peuvent accéder à une structure de restauration sociale collective en raison de leurs cycles horaires ou de l'absence de dispositifs de restauration sociale à proximité de leur lieu de travail, en leur permettant de disposer de locaux de détente aménagés de façon fonctionnelle.

Le développement des ESR doit être poursuivi et amplifié, d'une part afin de renforcer encore la présence de ces espaces dans les différentes entités du ministère de l'intérieur tels que les hôtels de police, les commissariats, les postes de police, les CRS autoroutières, les préfectures, les sous-préfectures et, plus largement, tous les bâtiments qui hébergent des agents du ministère de l'intérieur. D'autre part, leur rôle est essentiel pour améliorer la qualité de vie au travail des agents.

Suite aux travaux de la commission nationale d'action sociale, plusieurs modifications ont été introduites dans le jeu de fiches joint en annexe :

- d'un point de vue financier :

- Le champ des équipements éligibles s'est élargi (fiche V) en ajoutant notamment de nouveaux matériels tels que les cafetières à filtre ou à dosettes en papier, le mobilier de rangement pour les équipements individuels des policiers et la climatisation ;
- En 2021, les demandes seront adressées à la DRH/SDASAP « au fil de l'eau » ;
- En 2022, de nouvelles modalités seront mises en œuvre et vous seront rappelées en temps utile.
- Concernant les travaux et les aménagements des bâtiments, les fiches II et III décrivent les nouvelles règles.

L'utilisation de ces espaces doit respecter les règles d'hygiène et de prévention en matière de santé. Ils doivent être intégrés dans le contrat de nettoyage des bâtiments et des règles d'usage doivent y être appliquées sous le contrôle des chefs d'établissement pour la bonne utilisation des espaces et des matériels mis à disposition. Ils ont vocation à servir d'espace de pause et de repos pour les personnels et cette vocation doit être préservée en toutes circonstances.

Vos services veilleront à faire connaître ces nouvelles modalités à l'ensemble de leurs correspondants au sein des services du ministère de l'intérieur.

La présente circulaire annule et remplace la circulaire du 13 janvier 2017 relative à la création et au fonctionnement des ESR.



Jean-Benoît ALBERTINI

Sommaire

- Fiche I : Principes et caractéristiques générales des espaces sociaux de restauration
- Fiche II : Procédure de création ou de déménagement des espaces sociaux de restauration dans des locaux neufs ou nécessitant une restructuration des bâtiments
- Fiche III : Procédure de création ou de déménagement des espaces sociaux de restauration dans des locaux anciens
- Fiche IV : Règles d'aménagement ou de fonctionnement
- Fiche V : Equipement d'un espace social de restauration
- Fiche VI : Procédure de financement des équipements

Fiche I: Principes et caractéristiques générales des espaces sociaux de restauration

Un espace social de restauration se définit comme un espace de convivialité destiné à la fois à la restauration d'appoint et à servir de lieu de pause, de rafraîchissement ou de récupération pour tous les agents, en fonction des circonstances. Il comporte les installations nécessaires pour permettre aux agents de s'alimenter en repas chauds **non confectionnés sur place** et ne saurait remplacer la restauration collective (restaurant administratif et restaurant interadministratif). Il est donc impératif qu'il ne soit doté d'aucun matériel de préparation de repas, faute de quoi les services spécialisés de contrôle seraient en droit de procéder à sa requalification en établissement de restauration collective à caractère social soumis aux dispositions contraignantes de l'arrêté du ministre de l'agriculture du 8 octobre 2013 modifié et à la procédure pénale relative aux intoxications alimentaires collectives.

Les ESR doivent permettre de répondre à la problématique des services au sein desquels les agents sont soumis à un régime horaire atypique (services de police notamment).

Ils ont également vocation à pallier l'absence de structure de restauration sociale collective ou l'impossibilité d'accéder à celle-ci du fait d'un éloignement.

Toutefois, leur création doit être conçue en complémentarité avec une telle structure lorsqu'elle existe. En effet, les ESR remplissent des fonctions plus larges au sein des services.

S'agissant des locaux de police, les ESR doivent être prévus dans les projets neufs et tenir compte des modes de fonctionnement des services et des régimes horaires applicables aux personnels en service. Leur implantation, y compris dans les bâtiments anciens, doit répondre aux caractéristiques fonctionnelles et techniques telles que préconisées dans le référentiel dit « 50-500 ». L'ESR devant également répondre du mieux possible aux caractéristiques techniques précitées, le préfet de département prend, à cet effet, l'attache du service immobilier du secrétariat général pour l'administration du ministère de l'intérieur (SGAMI) de sa circonscription qui lui fournit le conseil dans la réalisation du projet.

En ce qui concerne les préfectures et sous-préfectures, le préfet de département est seul compétent pour juger de l'opportunité de l'implantation d'un tel équipement.

Fiche II : Procédure de création ou de déménagement des espaces sociaux de restauration dans des locaux neufs ou nécessitant une restructuration des bâtiments

La demande de création d'un espace social de restauration devra clairement exprimer les besoins en termes de capacité d'accueil des locaux, de leur organisation et de leur présentation, et intégrer les dispositifs et aménagements au profit des personnes à mobilité réduite.

Lorsque la création s'inscrit dans un projet de construction neuve ou une réhabilitation lourde, les besoins devront être définis dès l'élaboration des projets, au stade de préprogramme. Les demandes de crédits relèvent du titre 5, c'est à dire des crédits d'investissement gérés par la direction de l'évaluation de la performance et des affaires financières et immobilières.

Ces crédits sont financés plus précisément,

- Si le projet concerne une préfecture ou une sous-préfecture, cela relève du programme national d'équipement (PNE) pour prise en compte au stade des programmes des besoins immobiliers (PBI) ;
- Si le projet concerne un site police (commissariat, hôtel de police), cela relève du programme 176 (PN) pour prise en compte au stade des programmes des besoins immobiliers (PBI).

Les différentes normes à respecter en matière de risques d'incendie, de point d'eau, d'alimentations électriques ainsi que l'adaptation à la réglementation concernant la CVC (climatisation, ventilation, chauffage) et notamment les problèmes d'extraction d'air doivent être pris en compte dans ce type de projets.

La répartition des espaces au sein des bâtiments devra également faire l'objet d'une réflexion lors de l'expression initiale des besoins en fonction des services implantés et des contraintes de leurs activités.

Conformément à l'article 57 du décret n°82-453 du 28 mai 1982, le CHSCT local sera informé de ce projet de création ou de déménagement.

L'expression de besoin du projet établi par chaque préfet demandeur se compose de :

- une fiche exposant les motifs de création d'une telle structure (cf. annexe n°1),
- un plan des lieux situant l'espace de restauration dans l'ensemble immobilier incluant :
 - les voies d'accès au local comportant l'indication d'implantation des divers dispositifs fixes imposés par la réglementation et la signalétique ;
 - un descriptif détaillé de ces dispositifs ;
 - le dossier pourra également être accompagné de photographies.

La localisation, les contraintes réglementaires liées à l'établissement et le niveau de l'investissement consacré à l'opération sont des éléments d'évaluation indispensables.

Fiche III : Procédure de création ou de déménagement des espaces sociaux de restauration dans des locaux anciens

La demande de création d'un espace social de restauration devra clairement exprimer les besoins en termes de capacité d'accueil des locaux, de leur organisation et de leur présentation, et intégrer les dispositifs et aménagements au profit des personnes à mobilité réduite.

Le financement de petits travaux d'aménagement relève des crédits déconcentrés mis à disposition des chefs de service pour leurs travaux d'aménagement et d'équipement (TA/TE).

Pour répondre à la réglementation applicable, les chefs de service peuvent solliciter le conseil des assistants et conseillers de prévention placés auprès d'eux ou, au besoin, des inspecteurs santé et sécurité au travail, de même que des techniciens des SGAMI.

Dans le cadre de leurs missions respectives, ces experts au niveau local doivent être associés en amont pour étudier et proposer les solutions les plus adaptées à la situation observée. Cela concerne notamment la compatibilité de l'installation électrique avec les travaux à réaliser. Cela devra également être le cas pour vérifier la possibilité de l'installation d'une climatisation et d'une ventilation ou d'une extraction d'air fixe.

Conformément à l'article 57 du décret n°82-453 du 28 mai 1982, le CHSCT local sera informé de ce projet de création ou de déménagement.

L'expression de besoin du projet établi par chaque préfet demandeur se compose de :

- une fiche exposant les motifs de création d'une telle structure (cf. annexe n°1),
- un plan des lieux situant l'espace de restauration dans l'ensemble immobilier incluant :
 - les voies d'accès au local comportant l'indication d'implantation des divers dispositifs fixes imposés par la réglementation et la signalétique ;
 - un descriptif détaillé de ces dispositifs ;
 - le dossier pourra également être accompagné de photographies.

La localisation, les contraintes réglementaires liées à l'établissement et le niveau de l'investissement consacré à l'opération sont des éléments d'évaluation indispensables.

Par ailleurs, il appartiendra au service d'établir le dossier de financement et la programmation pour la réalisation de ce projet, dès lors qu'il s'agit du simple aménagement d'un local existant.

1) Préconisations

L'espace social de restauration doit être implanté de préférence dans une salle en retrait des principaux flux de personnels et en tout état de cause, en dehors du secteur d'accès au public. Il est exclusivement réservé aux personnels de l'établissement. Il est souhaitable que l'aménagement, les couleurs et les formes soient propices à la détente des agents et créent un cadre agréable et aussi confortable que possible. Lieu dédié à la convivialité, il ne s'agit en aucun cas d'en faire une annexe rédactionnelle ou d'un bureau.

Il doit cependant être impérativement installé dans un lieu pouvant être rapidement et facilement évacué en cas de danger ou de survenance d'un sinistre pouvant l'affecter.

S'agissant du confort et de la sécurité des utilisateurs :

- il est souhaitable que le local puisse être muni si possible d'un dispositif d'évacuation des odeurs et vapeurs d'une puissance adaptée au volume à traiter ;
- un dispositif de rafraîchissement de l'air soit sous forme fixe ou mobile ;
- un règlement intérieur, prévoyant notamment l'interdiction de fumer, les conditions de séjour dans les lieux et les préceptes d'hygiène et de sécurité à respecter, doit être établi, dans la mesure du possible et affiché dans un endroit visible et accessible à l'entrée du local ; la désignation d'un responsable de site, chargé de veiller à l'application de ce règlement intérieur, peut être envisagée ;
- l'entretien du site et de ses équipements, à la charge exclusive du service bénéficiaire, doit être pris en compte et assuré de manière permanente ; il est rappelé, à cet égard, qu'un espace social de restauration ne constitue pas une emprise externe mais fait partie intégrante de l'établissement de rattachement. Il est recommandé que le nettoyage de ces locaux soit inclus dans les contrats dédiés ; il relève aussi de la responsabilité de chacun dans l'utilisation de l'espace utilisé.

2) Règles en matière de sécurité

S'agissant d'un lieu de consommation de denrées alimentaires, la sécurité des usagers constitue une priorité absolue. S'il n'est pas soumis à l'arrêté du 8 octobre 2013 modifié, les règles d'hygiène prévues par cette réglementation peuvent être transposées en les adaptant, de manière à ce que le principe de propreté puisse être respecté aisément. Un revêtement particulier résistant à l'humidité et aux salissures, facilement nettoyable, doit être posé sur les sols, murs et plafonds.

Les règles de sécurité incendie sont également applicables aux espaces sociaux de restauration et chacun d'eux doit être équipé d'un détecteur d'incendie, notamment si des appareils électriques sont appelés à être maintenus sous tension, et d'un extincteur adapté.

Il est, enfin, rappelé que la cuisson à feu ouvert (gaz ou électricité) ainsi que la congélation des denrées alimentaires **sont strictement interdites pour des raisons d'hygiène et de sécurité**. Aussi, est à proscrire l'introduction ou le maintien dans les lieux de tous équipements de cuisson de cette nature (cuisinières, plaques chauffantes, grills) et de congélation.

3) Responsabilité

Le défaut de respect des règles précitées entraînera, en cas de sinistre ou d'accident à un usager, la responsabilité du chef de service concerné.

En effet, en application des règles en matière de responsabilité des locaux administratifs, le chef de service du lieu d'implantation d'un espace social de restauration est personnellement responsable de ce site. Il lui appartient, par conséquent, de veiller au respect des diverses obligations et de prendre les mesures qui s'imposent, dont notamment la fermeture de l'espace de restauration si la sécurité des usagers est compromise d'une manière quelconque. Il appartiendra au chef de service d'en informer la SDASAP;

Fiche V: Équipement d'un espace social de restauration

L'absence de qualification de restauration collective ainsi que la mise en œuvre du principe de la responsabilité individuelle de l'agent à l'égard de son repas, conditionnent les équipements des espaces de restauration qui seront financés sur des crédits d'action sociale dans la limite des crédits disponibles et désignés ci-après (liste exhaustive):

- plan d'installation de fours à micro-ondes ;
- fours à micro-ondes ;
- réfrigérateurs ;
- tables et chaises ;
- meubles de rangement dont mobilier de rangement pour les équipements individuels des policiers;
- cafetières à filtre et /ou à dosettes papier;
- poubelles adaptées ;
- éviers adaptés, y compris installation finale de l'arrivée d'eau dans la pièce.

Le matériel de climatisation mobile est également inclus dans cette liste sous réserve d'une information préalable et du recueil de l'avis des experts locaux (techniciens SGAMI, conseillers prévention...) afin de s'assurer du respect des normes bâtementaires.

Tout autre équipement, non compris dans cette liste, ne pourra pas être pris en compte sur les crédits d'action sociale.

Dans le cas où un ESR est partagé avec des services relevant d'autres ministères (cité administrative...) ou avec des entreprises privées, les équipements pourront être financés sur les crédits d'action sociale selon une clé de répartition à définir au niveau local. Cette répartition devra notamment tenir compte des effectifs de fréquentation de chacune des administrations.

Afin de pallier les difficultés rencontrées en fin de gestion et permettre aux services en charge des délégations d'avoir un regard actualisé sur les enveloppes budgétaires, le déroulement de l'instruction de ces dossiers, qui faisaient l'objet d'un traitement par ordre de priorité tout le long de l'année, est modifié. C'est désormais le principe de l'inscription du dépôt des demandes dans une logique de programmation annuelle qui est retenu.

1. Présentation de la procédure de financement par voie de programmation :

1.1 Le cadre de la programmation :

Il concerne l'ensemble des demandes de financement d'ESR, qu'il s'agisse de projets importants initiés dans le cadre d'une création ou d'une réhabilitation ou bien du renouvellement périodique du matériel. Les demandes d'un faible montant sont également concernées.

Aucun montant maximum, ni minimum n'est fixé pour leur financement.

1-2 Les modalités de constitution des dossiers :

Les demandes de financement d'ESR seront présentées à l'appui des formulaires en annexe de la présente circulaire.

Une fois constituées, elles seront transmises au chef du service d'action sociale du département concerné aux fins de regroupement et de vérification des dossiers.

Elles feront ensuite l'objet d'une présentation en commission locale d'action sociale (CLAS). Celle-ci sera chargée d'émettre un avis sur les demandes, de formuler des recommandations et des conseils sur la constitution du dossier et de solliciter, au besoin, la régularisation des demandes si elles paraissent incomplètes.

À l'occasion de l'examen de ces demandes de financement, il sera présenté à la CLAS un état des lieux des ESR dans le département (cf annexe n°4).

1-3 Le déroulement de la procédure :

Chaque année, il sera procédé au lancement de la programmation des besoins de financement des ESR selon le calendrier suivant :

- Automne N-1 : Lancement du recensement de besoins ;
- Février: Transmission des dossiers de demandes aux chefs SDAS ;
- Avril : Présentation des projets à l'avis de la CLAS et transmission à la DRH/SDASAP;
- Printemps/été : Réponse de la SDASAP.

2. Les règles d'accompagnement du pilotage des demandes :

2-1 Accompagnement des dossiers pilotés au niveau national

La Direction de l'Évaluation de la Performance, des Affaires Financières et Immobilières informe régulièrement la Direction des Ressources Humaines (SDASAP/DRH) sur les programmes immobiliers à venir comprenant des ESR et nécessitant le financement de petits équipements par la DRH-SDASAP.

Elle invite systématiquement les départements concernés à adresser (via les chefs des services départementaux d'action sociale) une demande d'équipements auprès de la DRH-SDASAP.

2-2 Demande s'inscrivant dans l'accompagnement d'une opération de maintenance légère d'un ESR

Les travaux d'entretien et d'aménagement (hors structure et travaux de sécurité), comme ceux portant sur le remplacement des revêtements et des peintures sont financés par les budgets de fonctionnement des services utilisateurs (titre III.)

2-3. Demande de renouvellement d'équipements vétustes ou hors d'usage.

Soumises à un plan de renouvellement du matériel, ces demandes seront également dépendantes du calendrier de la programmation. Elles devront respecter le tableau d'amortissement des équipements (annexe n°4).

Le plan de renouvellement devra être accompagné :

- de la fiche de situation de détaillée de l'ESR (annexe n°2)
- de la fiche de demande de crédits, résultant de la charte de gestion

La demande pourra également être accompagnée de tout élément que le service demandeur jugera utile de communiquer.

S'agissant du choix des matériels et de leur justification au regard du coût et du meilleur rapport qualité/prix, il sera proposé, à l'appui du plan de renouvellement, un état du comparatif réalisé par le prescripteur, pour chaque équipement, à partir du catalogue de prix des fournisseurs ou des informations comparatives figurant sur leur site internet.

Dans le cas de demandes multiples pour un même site, le préfet de département concerné devra définir un ordre de priorité.

Elles feront ensuite l'objet d'une présentation en commission locale d'action sociale (CLAS). Celles-ci seront chargées d'émettre un avis sur les demandes et leur priorisation.

L'enveloppe de renouvellement des matériels permettra également de gérer les remplacements urgents qui apparaîtraient en cours d'année en modifiant l'ordre de priorité du remplacement à effectuer.

3. Les modalités d'obtention des crédits relatifs aux dépenses retenues dans le cadre de la programmation annuelle

Seules les dépenses ayant fait l'objet d'un accord express seront financées. Tout engagement de la dépense avant accord formel est donc à proscrire, sous peine de devoir être financée sur les crédits de fonctionnement de la structure concernée.

Les préfetures se verront déléguer les crédits correspondants au coût des demandes retenues par le biais d'une mise à disposition de crédits de restauration.

Les services d'administration centrale, une fois l'accord obtenu quant à leur demande, prendront en charge la dépense sur leurs crédits de fonctionnement et en obtiendront remboursement par le biais d'une facture interne émise en respectant les axes d'imputations budgétaires et comptables ci-dessous.

Centre financier	0216 – CPRH – CPAS
Nom du comptable assignataire	Nom à préciser – CBCM
Code Chorus comptable assignataire :	9420 CBCM
Centre de profit	ADCBAFE075
Centre de coût :	ADCBAFE075
CSP cédant (service exécutant)	FAC94020
Numéro tiers client Chorus :	1000089905
Domaine fonctionnel :	0216-04-01
Activité	02160401015A
Centre financier	0216 – CPRH – CPAS

4. Le recensement des espaces sociaux de restauration

Un état annuel des ESR sera renseigné par chaque préfeture et adressé chaque année avec le dossier de demande de financement annuel.

INTERVENTION D'ENTREPRISES EXTÉRIEURES

Les risques liés à la coactivité

De plus en plus souvent les services de l'État recourent à l'intervention d'entreprises extérieures pour exécuter des travaux ou des prestations de service. Les salariés de l'entreprise extérieure sont alors amenés à travailler sur des sites qu'ils ne connaissent pas, et où l'activité du service leur sont inconnues. Cette pluralité d'acteurs et la méconnaissance des situations de travail sont susceptibles d'aggraver les risques existants et d'en créer de nouveaux.

Le fait de faire intervenir des entreprises extérieures au sein d'un service du ministère de l'Intérieur génère des risques qu'il convient de maîtriser. Le chef du service (dit « entreprise utilisatrice ») a la responsabilité de cette coordination.

La coordination concerne les mesures de prévention du service et celles prises par les entreprises extérieures qui vont intervenir.

La maîtrise du risque d'interférence est essentielle pour la sécurité des personnes et des installations : il s'agit de risques résultant de la présence de personnels, d'installations et de matériels de différentes entreprises sur un même lieu de travail. Ces risques d'interférence s'ajoutent aux risques propres à l'activité de chaque entreprise.

Cadre réglementaire de la coactivité

Extraits – Code du travail

Livre V – Titre 1^{er} Travaux réalisés par une entreprise extérieure

- *Art.R.4512-2* : Il est procédé, préalablement à l'exécution de l'opération réalisée par une entreprise extérieure, à une inspection commune des lieux de travail, des installations qui s'y trouvent et des matériels éventuellement mis à disposition des entreprises extérieures.
- *Art.R.4512-4* : Le chef de l'entreprise utilisatrice communique aux chefs des entreprises extérieures ses consignes de sécurité applicables aux travailleurs chargés d'exécuter l'opération, y compris durant leurs déplacements.
- *Art.R.4512-7* : La coordination générale des mesures de prévention a pour objet de prévenir les risques liés à l'interférence entre les activités, les installations et matériels des différentes entreprises présentes sur un même lieu de travail.

LE PLAN DE PRÉVENTION

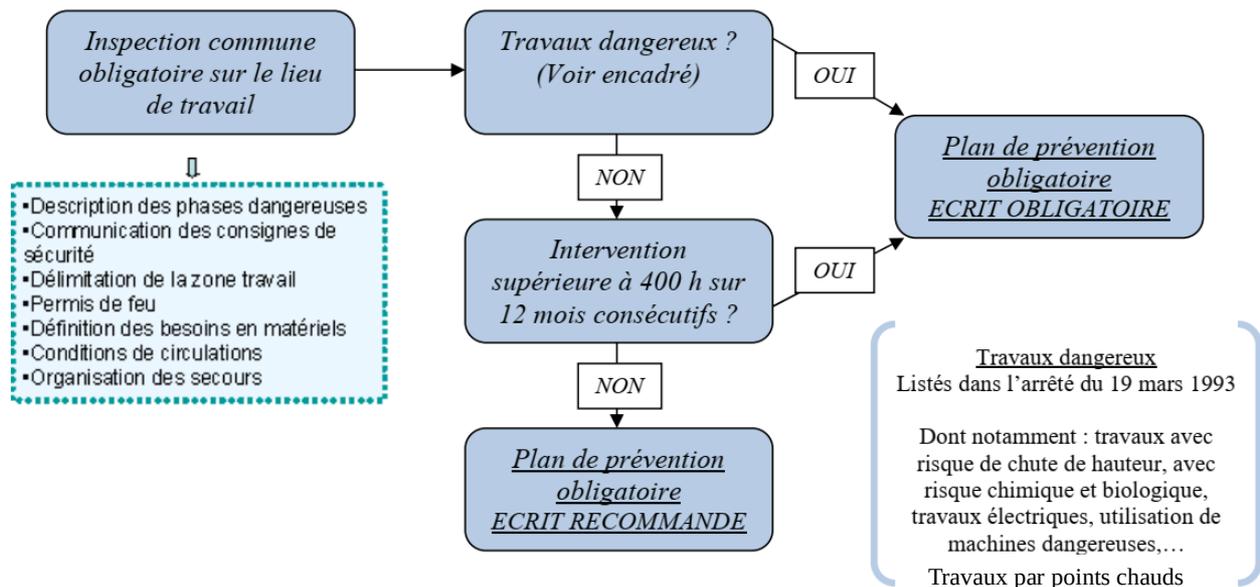
Un plan de prévention est un document arrêté en commun avant le début d'une opération par les entreprises extérieures (y compris les sous-traitantes) et le service (dit entreprise utilisatrice), qui définit les mesures devant être prises par chacune d'elles. Ces mesures visent à prévenir les risques d'interférence dus à la présence de leurs activités, de leurs matériels et de leurs installations.

Elles sont élaborées en commun lors d'une visite préalable obligatoire.

Tout au long de l'opération, le chef de service est responsable de la coordination générale en matière de sécurité sur la zone d'intervention, et de ce fait, doit s'assurer de l'application des dispositions mentionnées dans le plan de prévention.

Ce plan doit contenir au minimum :

- les renseignements généraux sur la collectivité et le service donneur d'ordre, les entreprises extérieures,
- le lieu, la nature de l'opération et les horaires de travail,
- la date et la durée prévisible des opérations ainsi que le nombre de travailleurs affectés,
- l'organisation des secours (numéro d'urgence, personnel secouriste...) et de la surveillance médicale,
- les qualifications requises (autorisations de conduite, habilitations électriques...),
- l'analyse des risques d'interférence et la définition des phases d'activités dangereuses,
- les mesures de prévention et de protection (nature des EPI et consignes de sécurité),
- un plan du site comportant les voies d'accès et de circulation des piétons et véhicules, les zones d'intervention, la localisation des vestiaires et sanitaires mis à disposition...
- la gestion des déchets,
- les moyens mis en place pour le suivi du plan de prévention.



Travaux dangereux / travaux par points chauds / permis de feu

Le permis de feu est un plan de prévention écrit qui concerne la réalisation ponctuelle de travaux par points chauds.

Il concerne des travaux déterminés et comporte une période de validité. Il doit être renouvelé chaque fois qu'un changement (d'opérateur, de méthode de travail etc.) intervient dans le chantier. Le permis de feu doit être signé par le chef de service et par le représentant de l'entreprise extérieure qui effectuera les travaux au sein du service.

C'est un document obligatoire en ce que les travaux par points chauds relèvent des travaux dangereux (article R.4512-7 du Code du travail).

Il engage les parties concernées (entreprise, ouvriers extérieurs, le chef de service) et atteste que toutes les mesures de sécurité ont été prises afin de prévenir le risque d'incendie.

Dans le cas d'intervention d'entreprises extérieures au service, le permis de feu doit être joint au plan de prévention.

Travaux par points chauds :

- soudage à l'arc électrique (projections d'étincelles) ;
- soudage au chalumeau à gaz oxyacétylénique ;
- oxycoupage ;
- coupage, meulage, ponçage, perçage, et tous les travaux susceptibles de communiquer le feu aux locaux par apport de flammes, de chaleur ou d'étincelles.

Risques d'incendie liés aux travaux par points chauds :

- Action directe de la chaleur.
- Conduction thermique (diffusion de la chaleur dans la masse du matériau). La chaleur, en traversant les parois, peut générer un feu couvant, hors du champ de vision et parfois dans des endroits assez éloignés, peu accessibles, peu visibles et rarement visités.
- Étincelles et gouttelettes de métal en fusion (des étincelles peuvent tomber dans une fente, un trou, une rainure, un faux plafond, un faux plancher, etc.).
- Accumulation de chaleur (échauffements anormaux autour de la source de chaleur).
- Transfert des gaz imbrûlés (gaz chauds non brûlés à l'intérieur d'une tuyauterie).

Après les travaux par points chauds :

- Inspecter les lieux de travail, les locaux contigus et tous les lieux pouvant être concernés par les projections d'étincelles ou les transferts de chaleur.
- Maintenir une surveillance rigoureuse ou organiser des rondes pendant au moins deux heures après la cessation du travail.
- Informer la personne habilitée de la fin des travaux.



Travail &
Données personnelles

La vidéosurveillance- vidéoprotection au travail



L'équipement des lieux de travail en caméra de surveillance est désormais largement partagé. S'ils sont légitimes pour assurer la sécurité des biens et des personnes, de tels outils ne peuvent pas conduire à placer les employés sous surveillance constante et permanente. Quelles règles les employeurs doivent-ils respecter ? Quels sont les droits des employés ?

➤ Dans quel but ?

Un employeur ne peut pas installer des caméras dans ses locaux sans définir un objectif, qui doit être légal et légitime. Par exemple, des caméras peuvent être installées sur un lieu de travail à des fins de sécurité des biens et des personnes, à titre dissuasif ou pour identifier les auteurs de vols, de dégradations ou d'agressions.

➤ Quelles précautions prendre lors de l'installation du dispositif ?

Les caméras peuvent être installées au niveau des **entrées et sorties des bâtiments**, des **issues de secours** et des **voies de circulation**. Elles peuvent aussi filmer les zones où de la marchandise ou des biens de valeur sont entreposés.

Elles ne doivent **pas filmer les employés sur leur poste de travail**, sauf circonstances particulières (employé manipulant de l'argent par exemple, mais la caméra doit d'abord filmer la caisse que le caissier ; entrepôt stockant des biens de valeurs au sein duquel travaillent des manutentionnaires).

En effet, sur le lieu de travail comme ailleurs, les employés ont **droit au respect de leur vie privée**.

Les caméras ne doivent **pas non plus filmer les zones de pause ou de repos des employés, ni les toilettes**. Si des dégradations sont commises sur les distributeurs alimentaires par exemple, les caméras ne doivent filmer que les distributeurs et pas toute la pièce.

Enfin, elles ne doivent pas **filmer les locaux syndicaux** ou des représentants du personnel, ni leur accès lorsqu'il ne mène qu'à ces seuls locaux.

Si les images sont accessibles à distance, depuis internet sur son téléphone mobile par exemple, il faut sécuriser cet accès.

➤ Qui peut consulter les images ?

Seules les personnes habilitées par l'employeur, dans le cadre de leurs fonctions, peuvent visionner les images enregistrées (par exemple : le responsable de la sécurité de l'organisme). Ces personnes doivent être particulièrement formées et sensibilisées aux règles de mise en œuvre d'un système de vidéosurveillance.



✓
Oui,
on peut installer
des caméras dans
un couloir à des
fins de sécurité.



✗
Non,
il est interdit
de surveiller ainsi
ses employés.

L'accès aux images doit être sécurisé pour éviter que tout le monde ne puisse les visionner.

➤ Pendant combien de temps conserver les images ?

L'employeur doit définir la durée de conservation des images issues des caméras.

Cette durée doit être en lien avec l'objectif poursuivi par les caméras. En règle générale, conserver les images quelques jours suffit, sauf circonstances exceptionnelles à effectuer les vérifications nécessaires en cas d'incident et permet d'enclencher d'éventuelles procédures disciplinaires ou pénales. Si de telles procédures sont engagées, les images sont alors extraites du dispositif (après consignation de cette opération dans un cahier spécifique) et conservées pour la durée de la procédure.

La durée maximale de conservation des images ne doit pas être fixée en fonction de la seule capacité technique de stockage de l'enregistreur.



► Quelles formalités ?

Les formalités à accomplir peuvent varier en fonction des lieux qui sont filmés.

Lieu non ouvert au public

Si les caméras filment un lieu non ouvert au public (lieux de stockage, réserves, zones dédiées au personnel comme le fournil d'une boulangerie), aucune formalité auprès de la CNIL n'est nécessaire.

Si l'organisme qui a mis en place des caméras a désigné un Délégué à la protection des données (DPO), ce dernier doit être associé à la mise en oeuvre des caméras. Si le dispositif doit faire l'objet d'une analyse d'impact (AIPD), le DPO doit y être associé.

L'employeur doit inscrire ce dispositif de vidéosurveillance dans le registre des traitements de données qu'il doit tenir.

Lieu ouvert au public

Si les caméras filment un lieu ouvert au public (espaces d'entrée et de sortie du public, zones marchandes, comptoirs, caisses), le dispositif doit être autorisé par le préfet du département (le préfet de police à Paris). Le formulaire peut être retiré auprès des services de la préfecture du département ou téléchargé sur le site du ministère de l'Intérieur. Il peut également être rempli en ligne sur le site : <https://www.televideoprotection.interieur.gouv.fr>.

Auprès des instances représentatives du personnel

Les instances représentatives du personnel doivent être informées et consultées avant toute décision d'installer des caméras.

► Quels recours ?

Si un dispositif de vidéosurveillance ne respecte pas ces règles, vous pouvez saisir :

- [le service des plaintes de la Commission nationale de l'informatique et des libertés](#). La CNIL peut contrôler tous les dispositifs installés sur le territoire national, qu'ils filment les lieux fermés ou ouverts au public,
- les services de l'Inspection du Travail,
- les services de la préfecture, si les caméras filment des lieux ouverts au public,
- les services de police ou de gendarmerie,
- le procureur de la République.

La CNIL surveille les employeurs qui abusent

La CNIL a reçu une plainte d'un salarié concernant des caméras installées sur son lieu de travail. Il indiquait que ce dispositif permettait au responsable de surveiller les salariés et d'écouter leurs conversations. Un contrôle a permis de confirmer ces faits. Celui-ci comportait 8 caméras, (chacune équipée d'un microphone permettant l'écoute sonore et d'un haut-parleur) filmant 8 salariés, soit une caméra par salarié. Ce dispositif était manifestement excessif, puisque le dirigeant de la société plaçait ses salariés sous une surveillance constante et permanente. La CNIL a mis en demeure le dirigeant de se mettre en conformité avec la loi, ce qu'il a fait.

► Quelle information ?

Les personnes concernées (employés et visiteurs) doivent être informées, au moyen d'un panneau affiché de façon visible dans les locaux sous vidéosurveillance :

- de l'existence du dispositif,
- du nom de son responsable,
- de la base légale du dispositif (dans la quasi totalité des cas, l'intérêt légitime de l'employeur de sécuriser ses locaux),
- de la durée de conservation des images,
- de la possibilité d'adresser une réclamation à la CNIL,
- de la procédure à suivre pour demander l'accès aux enregistrements visuels les concernant.

De plus, chaque employé doit être informé individuellement (au moyen d'un avenant au contrat de travail ou d'une note de service, par exemple).



Non,
cette information
n'est pas suffisante



Oui

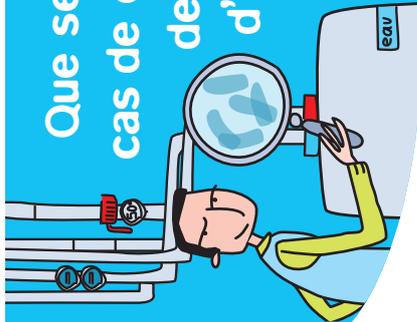
► Les textes de référence

- [Le Règlement européen sur la protection des données personnelles \(RGPD\)](#)
- **Le code de la sécurité intérieure, lorsque les caméras filment des lieux ouverts au public :**
Articles L223-1 et suivants (lutte contre le terrorisme)
Articles L251-1 et suivants, lorsque les caméras filment des lieux ouverts au public
- **Le code du travail :**
Article L2323-47 (information/consultation des instances représentatives du personnel)
Articles L1221-9 et L1222-4 (information individuelle des salariés)
Article L1121-1 (principe de proportionnalité)
- **Le code civil :** Article 9 (protection de la vie privée)
- **Le code pénal :**
Article 226-1 (enregistrement de l'image d'une personne à son insu dans un lieu privé)
Article 226-18 (collecte déloyale ou illicite)
Article 226-20 (durée de conservation excessive)
Article 226-21 (détournement de la finalité du dispositif)
Article R625-10 (absence d'information des personnes)



Pour plus d'informations, consultez la rubrique « Besoin d'aide » sur www.cnil.fr. Vous pouvez également appeler la permanence juridique de la CNIL au **01 53 73 22 22**, les lundi, mardi, jeudi et vendredi de 10h à 12h et de 14h à 16h.

Que se passe-t-il en cas de contamination des installations d'eau chaude ?



● Comment sait-on que le réseau est contaminé par des légionelles ?

- La contamination d'un réseau d'eau est mise en évidence par des analyses réalisées par un laboratoire accrédité pour la recherche de légionelles ;
- il faut attendre la plupart des résultats au minimum dix jours après les prélèvements.

● Quelle est la responsabilité du gestionnaire du réseau ?

Il doit mettre en oeuvre les mesures adéquates en fonction du niveau de risque :

- prévenir les utilisateurs qu'il y a contamination et les informer des mesures mises en place ;
- proposer selon la situation des mesures de protection des utilisateurs (suspension des douches, filtres anti légionelles) et rappeler les consignes de prévention ;
- rechercher la cause de la contamination (température, eau stagnante, maintenance insuffisante...);
- réaliser une désinfection des installations et vérifier l'efficacité du traitement par de nouvelles analyses ;
- faire diagnostiquer les dysfonctionnements par un professionnel puis planifier les travaux à réaliser ;
- assurer un suivi du réseau avec des analyses.

● Quelles précautions dois-je prendre si mon réseau d'eau est contaminé ?

- J'applique les consignes proposées par le gestionnaire du réseau ;
- je contacte un médecin devant tout signe évocateur de la maladie (toux, fièvre...) en l'informant de la présence de légionelles dans mon réseau.

La légionellose est une grave infection des poumons causée par des bactéries : les légionelles.

Elle affecte essentiellement les adultes et plus particulièrement les personnes fragilisées.

Pour limiter le risque d'exposition aux légionelles à mon domicile, je dois :

- entretenir mon installation d'eau chaude,
- disposer d'une température d'eau chaude d'au moins 50°C en faisant attention au risque de brûlure,
- faire couler eau froide et eau chaude en cas d'absence prolongée.

- Si mon installation est contaminée et que je présente les symptômes de la maladie, je dois contacter mon médecin.

EN SAVOIR PLUS ?



www.paca.ars.sante.fr

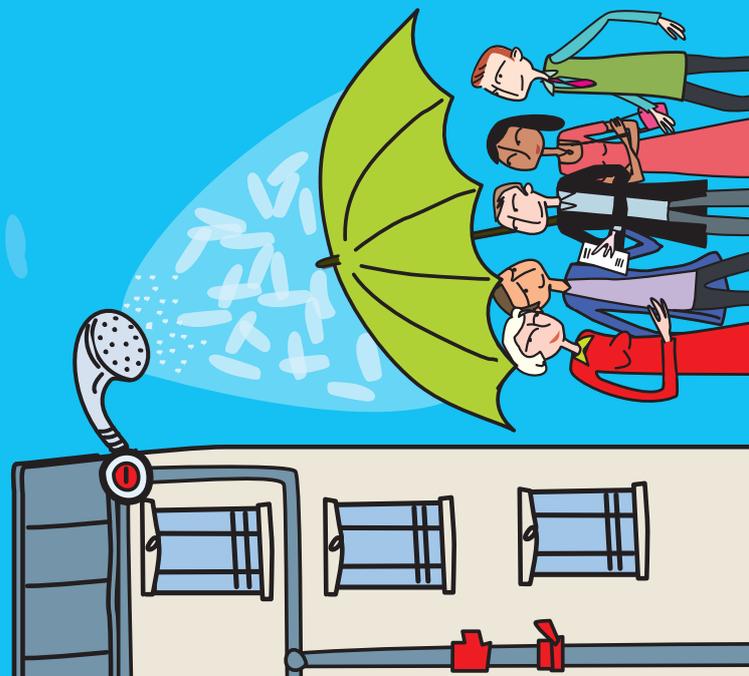
132 boulevard de Paris - 13003 Marseille

Tél. : 04 13 55 80 10

ars-paca-contact@ars.sante.fr

LA LÉGIONELLOSE

Connaître la maladie et la prévenir



Que faut-il savoir sur la légionellose ?



● Qu'est-ce que la légionellose ?

La légionellose est une **grave infection des poumons**, nécessitant le plus souvent une hospitalisation. La maladie se manifeste au début par une toux importante et une forte fièvre. **Elle nécessite un traitement antibiotique.**

Entre 1 200 et 1 500 cas sont déclarés chaque année en France, dont environ 10 % conduisent au décès.

Le risque de légionellose augmente avec l'âge et pour les personnes présentant :

- une diminution des défenses immunitaires (cancer, chimiothérapie...);
- une maladie chronique (respiratoire, cardiaque, diabète...);
- d'autres facteurs de risque : tabac, alcool.

● Quel est le germe responsable ?

Il s'agit de la **légionelle, une bactérie présente dans les eaux et les sols humides.**

Elle peut se développer dans les installations d'eau et y proliférer, en particulier lorsque l'eau est à une température comprise entre 25°C et 45°C.

● Comment peut-on la contracter ?

La légionellose se contracte en **inhalant des microgouttelettes (aérosols) d'eau contaminée par les légionelles.**

La légionellose n'est pas contagieuse entre individus.

Boire de l'eau ne présente pas de risque de contamination.



Au domicile, la principale source d'émission d'aérosols est la douche. Des mesures spécifiques de prévention existent également pour les appareils d'oxygénothérapie et les jacuzzi.

Les moyens de prévention au domicile

Propriétaire ou locataire : quelles mesures dois-je adopter ?

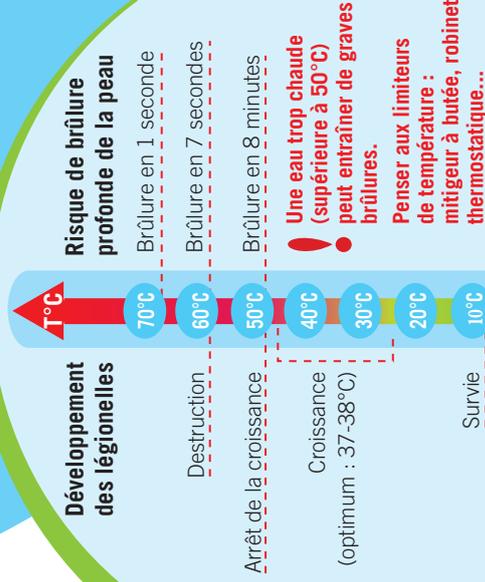


Mon eau chaude est individuelle

- Je vérifie que la température de l'eau chaude est supérieure ou égale à 50°C ;
- je fais entretenir par un professionnel mon système d'eau chaude tous les ans ;
- je nettoie, détarte et désinfecte les pommeaux de douche et les embouts des robinets, au moins une fois par an ;
- après une absence prolongée, je fais couler l'eau froide et l'eau chaude pendant plusieurs minutes ;
- je fais couler l'eau froide et l'eau chaude au moins une fois par semaine sur les points d'eau qui ne sont pas utilisés régulièrement (2^e salle de bains par exemple, bidets...).

Le risque de contamination des installations individuelles d'eau chaude par les légionelles est faible si ces mesures sont respectées.

Les analyses pour détecter les légionelles ne sont généralement pas justifiées pour les installations individuelles.



Mon eau chaude est collective

- Je nettoie, détarte et désinfecte les pommeaux de douche et les embouts des robinets, au moins une fois par an ;
- j'entretiens ma robinetterie thermostatique; si les clapets anti-retours se bloquent, il peut se produire un retour d'eau favorable au développement des légionelles ;
- je signale à mon syndic ou à mon bailleur les dysfonctionnements du réseau d'eau chaude (baisse de température...);
- après une absence prolongée : je fais couler l'eau froide et l'eau chaude pendant plusieurs minutes ;
- je fais couler l'eau froide et l'eau chaude au moins une fois par semaine sur les points d'eau qui ne sont pas utilisés régulièrement (2^e salle de bains par exemple, bidets...).

Quelles mesures doivent adopter les syndics de copropriété et les bailleurs ?

- maîtriser en permanence la température :
 - supérieure à 55°C en sortie de production,
 - supérieure à 50°C en tout point de l'installation collective de distribution ;
- assurer une maintenance et une surveillance régulières des installations d'eau chaude.

Les analyses sont conseillées en cas de dysfonctionnement des installations, après travaux et/ou entretien du réseau, et peuvent être sollicitées par l'ARS.

Il est difficile d'éliminer définitivement les légionelles d'un réseau d'eau.

On peut en limiter le développement en maintenant la température de l'eau chaude au-dessus de 50°C et en dessous de 20°C pour l'eau froide.