



Professionnel de la Fontaine sur réseau

# **REGLEMENTATION** en vigueur concernant les Fontaines à eau

*L'appareil qui simplifie la tâche de l'employeur*





Professionnel de la Fontaine sur réseau



## Que dit le Code du travail ?

Le **Code du travail** stipule l'obligation de l'employeur de mettre au service de ses employés et ses collaborateurs un point d'eau fraîche et potable. Il s'agit de l'article R425 sur la Santé et la sécurité au travail. Une des possibilités est **la fontaine à eau**, adaptée au milieu professionnel, et qui s'installe facilement tout en proposant une eau de qualité.

Outre le fait que l'employeur se doive d'instaurer un point d'eau potable et fraîche, il est dans l'obligation de mettre à leur disposition gratuitement au moins une boisson non alcoolisée, notamment si la tâche nécessite de se désaltérer de façon fréquente. Dans ce cas de figure, l'employeur établit une liste des postes de travail sollicités. Le médecin du travail, les délégués du personnel, et le comité d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail, sont appelés à transmettre leurs avis. Notez que la nature des boissons et leurs aromatisants sont sélectionnés en fonction des attentes des travailleurs, soumises à l'approbation du médecin du travail.

### Entretien et hygiène obligatoires

En termes d'emplacement du point d'eau, il est nécessaire que le lieu déterminé réponde à des conditions d'hygiène optimales. Le distributeur se doit d'être positionné à proximité des postes de travail. L'intérêt d'**une fontaine à eau** est de justement pouvoir se caser aisément dans n'importe quel endroit ce qui simplifie la tâche de l'employeur. Enfin, ce dernier doit être attentif à l'entretien et au bon fonctionnement de ce type d'appareils. Il doit veiller également à la parfaite conservation des boissons, afin d'éliminer tous les risques potentiels de contamination. Certains prestataires prennent en charge ces prestations afin que l'employeur délègue ces interventions à des experts professionnels sans qu'il n'ait à gérer directement l'ensemble de ces problématiques.

### Et sur le lieu de restauration de l'entreprise ?

Un point d'eau doit également être mis à disposition des salariés dans le local de restauration. Le **Code du Travail** oblige en effet l'employeur à créer un espace dédié à la restauration si au moins 25 salariés le réclament. Sous ce seuil, l'employeur n'a pas obligation de créer une pièce consacrée à la restauration, puisqu'un simple emplacement, avec un point d'eau accessible suffit légalement. Le local doit comporter un robinet d'eau potable, délivrant à la fois de l'eau fraîche et de l'eau chaude, pour dix personnes. S'il y a vingt personnes concernées, l'employeur doit installer deux robinets, etc. La pièce de restauration, qu'elle prenne la forme d'une cantine, d'un réfectoire ou d'un restaurant collectif, contient également des sièges

CARAFE D'EAU

54500 Vandoeuvre les Nancy

Tel. : 03 72 47 04 92 - Fax : 03 72 47 04 93

Site web : [www.carafedeau.fr](http://www.carafedeau.fr) - Mail : [contact@carafedeau.fr](mailto:contact@carafedeau.fr)



Professionnel de la Fontaine sur réseau

et des tables en nombre suffisant, ainsi qu'un réfrigérateur pour le stockage et la conservation des aliments, et une plaque chauffante, pour cuisiner.

### **Créer aussi un espace d'échange et de convivialité au travail**

Si auparavant le point d'eau fourni pour les employeurs se résumait à un simple robinet généralement situé dans les toilettes, désormais la fontaine à eau remplit à merveille toutes les obligations signifiées à l'employeur. De plus, les fontaines à eau sur votre lieu de travail créent un lieu de convivialité et d'échange pour vos employés. Elles valorisent aussi votre image vis-à-vis de vos fournisseurs et de vos clients. La **fontaine à eau est personnalisable** tenant compte par exemple des couleurs de votre entreprise ou de votre logo. Son esthétisme se conjugue à merveille avec ses fonctionnalités représentées par les nombreux accessoires : collecteur de gobelets usagés, poubelles, tapis protecteur, etc.

N'hésitez pas à sélectionner une fontaine à eau qui constitue une valeur ajoutée pour l'image de votre entreprise, tout en répondant dans le même temps aux stipulations établies par le Code du travail.

## **LES ARTICLES DU CODE DU TRAVAIL**

### **Article R4225-2**

L'employeur met à la disposition des travailleurs de l'eau potable et fraîche pour la boisson.

### **Article R4225-3**

Lorsque des conditions particulières de travail conduisent les travailleurs à se désaltérer fréquemment, l'employeur met gratuitement à leur disposition au moins une boisson non alcoolisée. La liste des postes de travail concernés est établie par l'employeur, après avis du médecin du travail et du comité d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail ou, à défaut, des délégués du personnel. Les boissons et les aromatisants mis à disposition sont choisis en tenant compte des souhaits exprimés par les travailleurs et après avis du médecin du travail.

### **Article R4225-4**

L'employeur détermine l'emplacement des postes de distribution des boissons, à proximité des postes de travail et dans un endroit remplissant toutes les conditions d'hygiène. L'employeur veille à l'entretien et au bon fonctionnement des appareils de distribution, à la bonne conservation des boissons et à éviter toute contamination.

[Articles à retrouver sur Legifrance en cliquant ici \(CTRL + Clic\)](#)



Professionnel de la Fontaine sur réseau



## Que dit le Code de la Santé publique ?

### MAITRISE DU RISQUE INFECTIEUX EN ETABLISSEMENT MEDICOSOCIAL

### ENTRETIEN DES FONTAINES REFRIGERANTES ET DES BONBONNES

#### 1. Objectif

- Maintenir les fontaines à eau dans un parfait état de propreté.
- Assurer une eau destinée à la consommation conforme aux critères microbiologiques requis.

#### 2. Domaine d'application, personnel concerné

Agents affectés à l'entretien des locaux, le service technique, les utilisateurs.

#### 3. Description

L'eau destinée à la consommation humaine peut être distribuée par des fontaines réfrigérantes :

- Soit par un branchement sur le réseau intérieur de distribution, dans ce cas les fontaines à serpentin d'eau **sans réservoir** sont à privilégier. L'eau du réseau circule dans un serpentin concentrique réfrigéré par un compresseur hermétique à haute pression. Un thermostat permet de maintenir la température de l'eau entre +8 et +12°C.
- Soit par des fontaines alimentées par une bonbonne d'eau. (18.9l), l'eau de la bonbonne est refroidie dans un circuit interne réfrigéré par un fluide.

#### [VIDEO A VOIR ABSOLUMENT](#)

[\(APPUYEZ SUR CTRL EN CLIQUANT ICI POUR VOIR LA VIDEO\)](#)

#### 4. Recommandations

Entretien des fontaines réfrigérantes partie externe quotidien des parois, becs verseurs, grilles, cuvettes... avec un détergent agréé alimentaire.

- Détartrage au minimum annuel du bec verseur en le faisant tremper dans du vinaigre blanc pendant 5 minutes puis rincer (en fonction de la dureté de l'eau).
- Ne pas débrancher l'appareil



### Professionnel de la Fontaine sur réseau

- Laisser couler l'eau quelques secondes lors de la première utilisation quotidienne.
- Ne jamais verser de solution souillée dans le bac à égouttures et le nettoyer régulièrement.
- Utiliser uniquement les gobelets à usage unique prévus près de la fontaine.
- Ne pas poser d'objet au-dessus des fontaines, ne pas la couvrir.
- Si la couleur de l'eau est anormale, arrêter la consommation et appeler les services techniques.

#### **Fontaines raccordées au réseau :**

##### **Actions courantes :**

- Purges quotidiennes, notamment en cas de faible utilisation.
- Nettoyage, désinfection, détartrage avec un produit agréé alimentaire puis rinçage après le temps de contact préconisé par le laboratoire (fréquence selon les préconisations du fabricant)
- Changement du filtre à charbon actif (fréquence selon les préconisations du fabricant)

##### **Actions spécialisées :**

- Entretien des fontaines réfrigérantes partie interne : Détartrage et désinfection bimestrielle.

#### **MAITRISE DU RISQUE INFECTIEUX EN ETABLISSEMENT MEDICOSOCIAL**

Fontaines à bonbonnes (18,9l) :

##### **Actions courantes :**

- Nettoyage, désinfection, détartrage avec un produit agréé alimentaire puis rinçage après le temps de contact préconisé par le laboratoire.
- Changement de la bonbonne selon la durée limite d'utilisation après ouverture renseignée sur l'étiquette (en général 5 jours).

##### **Actions spécifiques :**

- Maintenance trimestrielle : changement du circuit interne d'eau et de la filtration de l'air introduite dans la bonbonne lors du soutirage (filtre 0,22µm).
- Stockage : Endroit frais et sec dédié, principe du premier entré – premier sorti.
- Gestion des approvisionnements : Identification et traçabilité des lots de mise en bouteille.

#### **5. Surveillances microbiologiques**



Professionnel de la Fontaine sur réseau

**Eau des fontaines à usage de boisson, niveau cible :**

- Flore aérobie revivifiable à 22°C et à 36°C, pas de variation dans un rapport de 10 par rapport à la valeur habituelle (Coliformes totaux < 1 UFC/100ml ; Pseudomonas aeruginosa < 1 UFC/100ml).

**LES ARTICLES DU CODE DE LA SANTE PUBLIQUE**

**Articles R.1321-1 à R.1321-66**

[Articles à consulter sur Legifrance en cliquant ici \(CTRL + Clic\)](#)