



## + fiche **6** Ambiances physiques de travail

**Les ambiances physiques (température, bruit, éclairage) auront des répercussions sur la santé et la sécurité des salariés.**

### 1 - Ambiance thermique

L'isolation du bâtiment est déterminante pour assurer le confort l'été et l'hiver en minorant les coûts énergétiques.

#### Zones réfrigérées

- limiter l'exposition des salariés au froid,
- privilégier le stockage des produits surgelés en armoires plutôt qu'en chambre froide négative, ►

En cas d'utilisation d'une chambre de congélation (froid négatif) pour stockage en vrac sur palettes, asservir le fonctionnement de la ventilation à l'ouverture de la porte (porte ouverte → arrêt ventilation),

- limiter les vitesses d'air à 0,2 m/s au niveau des zones de travail en chambre froide positive,
- limiter à 2 h en continu le temps passé en chambre froide,
- tenir à disposition des salariés les EPI adaptés (vêtements chauds, gants...) qui préservent la liberté de mouvements, ►
- éviter les amplitudes thermiques trop marquées dues à des allers-retour entre zone réfrigérée et extérieur (organisation du travail).



Stockage des surgelés en armoires (partie picking et partie commandes)



EPI adaptés au travail en zone froide

#### Autres zones du drive

Les températures recommandées sont :

- réception, stockage produits secs, regroupement des commandes → optimum : 18°C  
avec une plage admissible de 15 à 21°C
- local administratif/logistique, locaux sociaux → optimum : 19°C  
avec un maximum admissible de 24°C

## 2 – Ambiance sonore

- intégrer, à la conception du bâtiment, la prévention des nuisances sonores (isolation appropriée, cloisonnement...),
- limiter le niveau sonore des ventilateurs à 70 dB(A),
- choisir les équipements (compacteur, presse à déchets...) les moins bruyants possibles et prévoir, éventuellement, des mesures spécifiques (éloignement, encoffrement...) destinées à réduire les nuisances sonores,
- limiter le volume de l'alarme sonore d'arrivée client ou privilégier l'alarme individuelle intégrée au terminal portatif.

## 3 – Éclairage

Voir fiche n° 3

### Pour plus de précisions, se référer notamment à la documentation suivante :

- Conception des lieux et des situations de travail. Santé et sécurité : démarche, méthode et connaissances techniques. [Brochure INRS ED 950](#)
- Travail au froid. [Dossier web INRS DW 57](#)
- L'entreposage frigorifique. Repères en prévention pour la conception des lieux et des situations de travail. [Brochure INRS ED 966](#)
- Techniques de réduction du bruit en entreprise. Quelles solutions, comment choisir. [Brochure INRS ED 962](#)
- Techniques de réduction du bruit en entreprise. Exemples de réalisation. [Brochure INRS ED 997](#)
- Aide-mémoire juridique. Le bruit. [Brochure INRS TJ 16](#)
- Fiche pratique de sécurité. L'éclairage naturel. [Brochure INRS ED 82](#)
- Fiche pratique de sécurité. Eclairage artificiel au poste de travail. [Brochure INRS ED 85](#)
- Entrepôts du commerce et de la grande distribution. Guide pour la prévention des risques du métier de préparateur de commandes. [Brochure INRS ED 6039](#)