

# Personele ruimtes op het bedrijf: ken de regels

In een nieuwe schuur komt steeds vaker een kantine, wc of aanverwante voorziening. Soms heel eenvoudig, soms uitgebreid. In dit artikel staat DLV stil bij de wettelijke eisen, uitgewerkt in twee voorbeeldtekeningen.

**M**et het groter worden van de bedrijven groeit ook het aantal medewerkers en bezoekers. Het wordt dan belangrijker om privé en bedrijf meer te scheiden. Een speciale ruimte geeft de mogelijkheid om chauffeurs en ander bezoek een plekje te geven zonder dat ze direct in de privésfeer terechtkomen. Als er sprake is van personeel, dan moeten deze ruimtes voldoen aan wettelijke eisen. Ook moeten ze aan de hygiëne-eisen van bijvoorbeeld Global Gap voldoen.

## Wettelijke eisen

Op een bedrijf waar een of meerdere mede-

werkers zijn, moet een ondernemer zich houden aan het Arbeidsomstandighedenbesluit (Arbobesluit). Hierin staat bijvoorbeeld wanneer er ontspanningsruimte, toilet of douche aanwezig moet zijn. Allereerst moet het bedrijf een gemakkelijk toegankelijke ruimte hebben waar de werknemers kunnen pauzeren (artikel 3.20). Daarnaast moet er een plaats zijn waar ze hun kleding op kunnen hangen. Op bedrijven waar speciale werkkleding gedragen wordt, is een heren- en dameskleedruimte verplicht (artikel 3.22). In deze kleedruimte moeten stoelen of banken en afsluitbare bergruimtes aanwezig zijn.



▲ Een valdorpel zorgt voor een stofdichte afdichting tussen werkplek en kantinegedeelte



▲ Kranen met elleboogbediening: simpel en schoon.



▲ Met een duidelijke entree weet het bezoek waar het moet zijn.

Het bedrijf moet uiteraard toiletten en een wasbak hebben (artikel 3.24). De toiletten moeten naar sexe worden gescheiden (artikel 3.23a). Er wordt daarbij geen onderscheid (meer) gemaakt hoeveel medewerkers er zijn. Douches zijn pas verplicht als het werk van zodanige aard is dat alleen het wassen van handen en gezicht niet volstaat.

## Bouwbesluit

Vroeger stond in het Arbobesluit een normering voor het minimale aantal toiletten, de grootte enzovoort. Sinds 2003 staat dit in het Bouwbesluit. In dat Bouwbesluit staat verder dat een bijeenkomstfunctie (kantine) en een kantoorfunctie minimaal 10 m<sup>2</sup> groot moeten zijn. Voor een bestaand gebouw ligt het minimum op 8 m<sup>2</sup>.

In het Bouwbesluit staat ook dat bij een (verwerkings)ruimte groter dan 400 m<sup>2</sup> toiletten aanwezig moeten zijn. Er is per 450 m<sup>2</sup> één toilet nodig, met als minimumaantal twee stuks.

Zodra er volgens het bouwbesluit sprake is van een kantine en/of kantoorfunctie worden er ook hogere eisen gesteld aan de isolatie. De ruimte moet geïsoleerd zijn en daarnaast moet een energieprestatiecoëfficiënt worden gehaald. In de praktijk merkt DLV dat gemeentes hier bij kleine personele ruimtes vaak praktisch mee omgaan: wel geïsoleerd, maar een berekening is niet nodig. Daarnaast moet een kantoor minimaal 0,5 m<sup>2</sup> daglichttoetreding hebben. Voor een kantine zijn geen eisen op dat vlak.

Voor bedrijven met één of enkele medewerkers is een kantine, wasbak en toilet dus voldoende. Een voorbeeld hiervan vindt u in tekening 1. In de kantine moet een kleine tafel kunnen staan met een paar stoelen eromheen. Met een kast en keukenblokje erbij is een ruimte van 8 tot 10 m<sup>2</sup> dan ook


snel gevuld. Een toilet met een wasbakje kan in de dezelfde ruimte. Voor het verdere handen wassen kan men de kraan bij het keukenblokje gebruiken.

## Global Gap

Ook vanuit Global Gap worden er eisen gesteld. DLV adviseert bedrijven die met voedselveiligheidsvoorschriften te maken hebben, ook met deze eisen rekening te houden. Zorg ervoor dat men het gebouw via de sanitaire ruimtes binnenkomt. Vaak is het ook handig om de toegang tot de kantine via die sanitaire ruimte te laten verlopen. Voordat je in de verwerkingsruimte komt, is eenieder langs een kraan gelopen. Hygiëne wordt dan zo gemakkelijk dat de kans op vergeten of overslaan zeer klein is. Dit betekent dat er een sanitaire ruimte ontstaat met een (aantal) toilet(ten) en een voorruimte. Die voorruimte functioneert als een soort hal. In die hal komt een wasbak met zeepdispenser en hygiënisch droogmateriaal. Ofwel: alles behalve een handdoek. Zorg ook voor warm en koud water. Een kleine close-in-boiler kan voor veel gemak zorgen bij het wassen van de handen. Zorg ook voor een goed schoon te maken ruimte. Vermijd drempels, kies voor hangtoiletten en zorg voor afvoerputjes in de voorruimte.

## Visitekaartje

Sommige bedrijven willen meer dan een eenvoudige kantine. Ze zien het tevens als aanzicht van hun bedrijf. Het voordeel is dat het voor het bezoek duidelijk is dat zij daar naar binnen moet. DLV adviseert in dat geval om dit te combineren met een kantoor(tje) voor de dagelijkse zaken. Privé en bedrijf worden dan beter gescheiden. In de tweede plattegrond is daarvan een voorbeeld uitgewerkt. In dit voorbeeld zijn ook de

hygiëne-eisen verwerkt. Men komt via de voorruimte de hal binnen en verlaat deze ook weer via deze ruimte. De voorruimte heeft als nevenvoordeel dat het een extra buffer tegen stof is. Voer de deur naar de hal ook uit met een valdorpel en goede rubbers. 



▲ Op kleine bedrijven moet het personeel minimaal over een kantine, toilet en een wasbak beschikken.



▲ Wie volgens de eisen van Global Gap werkt, kan van de hal een soort hygiënesluis maken. Handen wassen wordt dan niet vergeten.

