



Z
O
O
M

Installations d'accueil et d'hygiène sur chantier

Chaque employeur doit mettre à disposition de ses salariés des installations d'hygiène sur les chantiers : vestiaires, lavabos, WC et douches, espaces de restauration. Ces espaces permettent à chacun d'assurer sa propreté et son bien-être individuel.

Les règles pour les installations d'accueil et d'hygiène vont dépendre du nombre de salariés et des nécessités du chantier.

Tout chef d'entreprise employant au moins un salarié doit mettre à disposition du personnel les installations adaptées.

Des dérogations sont néanmoins possibles pour les chantiers d'une durée inférieure à 4 mois (courte durée), par exemple accord avec un restaurateur, local ou appartement libre, etc.

Sur les chantiers courts, lorsque les installations ne sont pas adaptées à la nature du chantier, des véhicules de chantier spécialement aménagés à cet effet peuvent être utilisés pour permettre aux travailleurs d'assurer leur propreté individuelle, de disposer de cabinets d'aisance, de vestiaires et, si possible, de douches. Consultez [l'exemple présenté par l'OPPBTB](#) détaillant la solution et les coûts.



ZOOM

Réglementairement, quels éléments d'hygiène doivent être mis en place sur le chantier ?

Une installation d'accueil sur chantier doit comporter :

- un **vestiaire** (avec sièges et armoires en nombre suffisant) aéré, nettoyé, éclairé et chauffé en hiver ;
- des **toilettes séparés des autres locaux**, équipés de chasse d'eau et de papier hygiénique, aérés, nettoyés chaque jour et chauffés avec au moins un robinet d'eau en nombre suffisant (un toilette et un urinoir pour vingt hommes et deux toilettes pour vingt femmes) ; selon l'Article R4534-137, une dérogation existe pour les chantiers dont la durée n'excède pas quatre mois. Cette dérogation est une possibilité et le WC chimique peut être toléré quand il n'y a pas d'autre solution (les toilettes sèches ne répondent pas aux dispositions du Code du travail).
- des **lavabos avec eau potable**, température réglable, savons et moyens de séchage en nombre suffisant (un lavabo pour dix collaborateurs) ;
- un **réfectoire** entretenu avec sièges et tables en quantité suffisante, moyens de conservation et de chauffage des aliments si les collaborateurs prennent leur repas sur le chantier ; pensez qu'en termes de pandémie des rotations d'équipes permettent de limiter sa propagation ;
- des **douches en cas de travaux salissants**.

La mise en place d'un vestiaire est-elle obligatoire ?

Vous devez mettre à disposition de vos collaborateurs les moyens d'assurer leur propreté individuelle et notamment des vestiaires.

Ce vestiaire devra être aéré, éclairé et chauffé en hiver ainsi qu'entretenu et nettoyé quotidiennement. Pour plus de confort, il pourra être équipé d'armoires chauffantes qui permettent le séchage des vêtements et chaussures durant la nuit.



Le vestiaire est exclusivement dédié au changement et au stockage des vêtements de vos collaborateurs. Il ne peut pas servir de stockage de matériels ou matériaux.

Si l'exiguïté du chantier ne permet pas de telles installations, mettez à disposition de vos compagnons des patères en nombre suffisant.

Les vestiaires collectifs

Type d'installation	Mesures à respecter	Dérogations possibles*	Code du travail
Local dédié	Les vestiaires collectifs et les lavabos sont installés dans un local dédié, de surface convenable, isolé des locaux de travail et de stockage, et placé à proximité du passage des travailleurs. Pour les chantiers souterrains, et sauf exception, le local doit être installé au jour.	Oui	R4228-2 R4534-139
Entretien	Ces locaux sont tenus en état constant de propreté. Le sol et les parois sont tels qu'ils permettent un nettoyage efficace.	Oui	R4228-3
Aération et chauffage	Locaux aérés et convenablement chauffés.	Oui	R4228-4



Type d'installation	Mesures à respecter	Dérogations possibles*	Code du travail
Personnel mixte	Installations séparées en présence de travailleurs masculins et féminins.	Oui	R4228-5
Sièges	Nombre suffisant de sièges.	Oui	R4228-6
Armoires	<p>Nombre suffisant d'armoires individuelles ininflammables :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Permettant de suspendre 2 vêtements de ville ; • Munies d'une serrure ou d'un cadenas ; • Comprenant, le cas échéant, un compartiment réservé aux vêtements de travail qui sont susceptibles d'être souillés de matières dangereuses, salissantes ou malodorantes. 	Oui	R4228-6

*Chantiers d'une durée inférieure à 4 mois.



Les sanitaires

Type d'installation	Mesures à respecter	Dérogations possibles*	Code du travail
Lavabos	<p>Un lavabo à eau potable et à température réglable pour 10 travailleurs maximum.</p> <p>Des moyens de nettoyage, de séchage ou d'essuyage appropriés sont mis à la disposition des travailleurs.</p> <p>Entretenus chaque fois que cela est nécessaire.</p>	Oui	R4228-7
Douches	<p>Des douches sont mises à disposition des travailleurs réalisant des travaux insalubres et salissants.</p> <p>La température de l'eau des douches est réglable.</p> <p>Le local est tenu en état constant de propreté, le sol et les parois du local des douches permettent un nettoyage efficace.</p>		R4228-8 R4228-9



Type d'installation	Mesures à respecter	Dérogations possibles*	Code du travail
WC	<p>1 cabinet d'aisances et un urinoir pour 20 hommes.</p> <p>2 cabinets pour 20 femmes, comportant chacun un récipient pour garnitures périodiques.</p> <p>Les WC doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Séparés hommes / femmes, si le personnel est mixte, • Séparés des autres locaux et aménagés de manière à ne dégager aucune odeur, • Equipés de chasse d'eau et de papier hygiénique, • Aérés et convenablement chauffés. <p>Le sol et les parois permettent un nettoyage efficace et un nettoyage / désinfection au moins 1 fois par jour.</p>	Oui	<p>R4228-10</p> <p>à</p> <p>R4228-15</p>

*Chantiers d'une durée inférieure à 4 mois.



Les installations de restauration et de repos

Type d'installation	Mesures à respecter	Dérogations possibles*	Code du travail
Local de restauration	<p>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 pourvu :</p> <ul style="list-style-type: none"> • De sièges et de tables en nombre suffisant ; • D'un robinet d'eau potable, fraîche et chaude, pour 10 usagers ; • D'un moyen de conservation ou de réfrigération des aliments et des boissons ; • D'une installation permettant de réchauffer les plats. • Après chaque repas, nettoyage du local et des équipements qui y sont installés. 	Oui	R4228-22 R4228-24



Type d'installation	Mesures à respecter	Dérogations possibles*	Code du travail
Emplacement pour se restaurer	<p>Si moins de 25 travailleurs souhaitent prendre habituellement leur repas sur le chantier, l'employeur met à leur disposition un emplacement leur permettant de se restaurer dans de bonnes conditions de santé et de sécurité.</p> <p>Il peut 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.</p> <p>Après chaque repas, nettoyage de cet emplacement et des équipements qui y sont installés.</p>	Oui	R4228-23 R4228-24
Local de repos	<p>A défaut de local de repos, et en dehors des heures de repas, le local ou l'emplacement de restauration peut être utilisé comme local ou emplacement de repos.</p> <p>Les sièges doivent comporter des dossiers.</p>	Oui	R4228-25

*Chantiers d'une durée inférieure à 4 mois.



Branchement provisoire

Se tourner directement vers le fournisseur ([exemple EDF](#)) qui centralise et effectue les démarches aussi avec ENEDIS.

Pensez aussi à l'infrastructure de recharge pour la recharge de véhicule électrique sur le chantier [exemple SOBEM-SCAME](#)

Salle de réunion, contrôlez la présence de prises en nombre suffisant pour les équipements de bureautique (informatique, projecteur, borne tactile, borne wifi/4G) et de communication (mobile, talkie-walkie).

Contrôle :

Vérification des installations électriques temporaires (Article R4226-21)

Pour les installations électriques temporaires, l'employeur applique un processus de vérification spécifique afin de s'assurer qu'elles sont réalisées en conformité avec les règles de santé et de sécurité qui leur sont applicables et qu'elles demeurent conformes à ces règles nonobstant les modifications dont elles font l'objet.

Cette vérification peut être réalisée par une personne qualifiée appartenant à l'entreprise et dont la compétence est appréciée par l'employeur.

Le coût financier de ces dispositions peut être partagé entre d'autres entreprises présentes sur le chantier à l'aide du compte prorata.

La mise à disposition d'un réfectoire (table, chaise micro-ondes) ne déroge pas à l'obligation du paiement des indemnités de repas pour l'ouvrier.

[D'après Prévention BTP](#)

Renseignements

Patrick DEBELUT, Chargé de mission aux affaires techniques

p.debelut@cseee.fr

01 40 55 14 08

www.cseee.fr