

INSTALLATIONS OBLIGATOIRES SUR LES CHANTIERS DU BTP

	Chantiers d'une durée inférieure à 4 mois	Chantiers d'une durée égale ou supérieure à 4 mois
 Vestiaire	<p>Local vestiaire (article R4534-139 du code du travail) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Éclairé - Convenablement aéré - Chauffé en saison froide - Équipé d'armoires individuelles (ou à défaut de patères si chantier exigü) - Nettoyé 1 fois par jour - Exempt de tout stockage de produits et matériaux - Muni de sièges en nombre suffisant <p>Si ces installations ne sont pas adaptées à la nature du chantier (ex. : chantier mobile), possibilité d'utiliser des véhicules de chantier aménagés permettant aux salariés de disposer de vestiaires, cabinets d'aisance et douches si possible (article R4534-140 du code du travail).</p> <p>*voir note</p>	<p>Vestiaire et lavabos installés dans un local spécial à proximité du passage des travailleurs (articles R4228-2, R4228-3, R4228-4 et R4228-5 du code du travail):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Éclairé - Chauffé en saison froide - Sol et parois facilement nettoyables - Aéré conformément aux articles R4222-4, à R4222-10, R4412,149 et R.4412-150, R4222-11 à R4222-17, R4222-20 et R4222-21 du code du travail - Maintenu en état constant de propreté - Installations séparées si personnel mixte - Si vestiaire et lavabos dans locaux séparés, communication entre eux sans passer par l'extérieur ni par les lieux de travail et de stockage <p>Vestiaire (article R4228-6 du code du travail) : - Sièges en nombre suffisant - Armoires individuelles : - ininflammables - à double compartiment - munies de serrure ou cadenas</p>
Lavabos	<p>Lavabos ou rampes (article R4534-141 du code du travail) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 orifice pour 10 travailleurs - Eau potable - Si possible à température réglable - Moyens de nettoyage - Moyens de séchage ou d'essuyage appropriés, entretenus et changés chaque fois que nécessaire 	<p>Lavabos (article R4228-7 du code du travail) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 lavabo pour 10 travailleurs - Eau potable - Température réglable - Moyens de nettoyage - Moyens de séchage ou d'essuyage, changés ou entretenus chaque fois que nécessaire.
Douches	<p>Obligatoires pour tous chantiers où s'effectuent des travaux insalubres ou salissants listés à l'annexe à l'arrêté du 23/07/1947 modifié (article R.4228-8 du code du travail). Ex. : travaux au jet de sable, travaux exposant aux poussières d'amiante, au plomb, etc.</p>	
Eau	<p>Mise à disposition de 3 litres par jour et par travailleur d'eau potable et fraîche pour la boisson</p>	
Cabinets d'aisance, urinoirs	<p>Obligations identiques pour les 2 types de chantiers (articles R4228-10 à R4228-15 et R4534-144 du code du travail) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 cabinet et 1 urinoir pour 20 salariés - Chasse d'eau - Éclairage - Chauffage en saison froide - Sols et parois imperméables et facilement nettoyables - Portes pleines munies d'un loquet intérieur décondamnable de l'extérieur - Évacuation des effluents conformes aux règlements sanitaires - Absence de dégagement d'odeurs et aération conforme aux articles R4222-4 à R4222-10, R4412-149 et R4412-150, R4222-11 à R4222-17, R4222-20 et R4222-21 du code du travail - 1 cabinet au moins équipé d'un point d'eau - Papier hygiénique - Installations séparées en cas de personnel mixte. <p>* voir note</p>	
Réfectoire	<p>Si des travailleurs prennent leur repas sur le chantier, mise à disposition d'un local spécial (article R4534-142 du code du travail) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tables + chaises en nombre suffisant - Réchaud - Garde-manger - Réfrigérateur si possible - Maintien en état constant de propreté <p>Pour les seuls chantiers dont la durée est inférieure à 4 mois :</p> <p>*voir note</p>	<p><u>Si moins de 25 travailleurs</u> prennent leur repas sur le chantier, mise à disposition d'un emplacement de restauration présentant de bonnes conditions d'hygiène et sécurité, soit au minimum (articles R4228-22 à R4228-24 du code du travail et article R4534-142 du code du travail) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tables + chaises - Réchaud - Garde-manger - Réfrigérateur si possible - Maintien en état constant de propreté <p><u>Si 25 travailleurs au moins</u> prennent leur repas sur le chantier, mise à disposition d'un local de restauration (articles R4228-22 à R4228-24 du code du travail):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tables + chaises en nombre suffisant - Réchaud - Réfrigérateur - 1 robinet d'eau potable, fraîche et chaude pour 10 usagers - Nettoyage du local et des équipements après chaque repas
Boîte de secours	<p>Les lieux de travail sont équipés d'un matériel de premiers secours adapté à la nature des risques et facilement accessible. Ce matériel doit faire l'objet d'une signalisation par panneaux conformes aux dispositions prévues par l'article R4224-24 du code du travail (articles R4224-14 et R4224-23 du code du travail).</p>	

URCBA - CGT - NA Bourse du travail - Salle 205 44, Cours Aristide Briand - 33000 Bordeaux
 Contact Email: urcba.cgt.na@orange.fr

(*) : pour les seuls chantiers dont la durée est inférieure à 4 mois : si la mise en place de ces installations est impossible en raison de la disposition des lieux le chef d'entreprise recherche à proximité du chantier un local ou emplacement présentant des conditions équivalentes (article R4534-145 du code du travail).