

Installations d'accueil des salariés sur chantier



© Xavier Pierre

Mise à disposition de moyens de nettoyage, de séchage et d'essuyage des mains.

Les installations de chantier sont généralement visibles de l'extérieur et font partie de l'image de marque des métiers et des entreprises du BTP.

Suivant la nature et l'ampleur des chantiers, les dispositions réglementaires applicables en matière d'installations d'accueil sont différentes.

Pour les opérations soumises à déclaration préalable, c'est le coordonnateur SPS qui prévoit leurs modalités de mise en place.

Cette fiche a pour objet de présenter ces diverses dispositions.

Mise en œuvre des installations

Rôle du coordonnateur

Dans les chantiers soumis à déclaration préalable¹, la mise en place des installations d'accueil des salariés doit être prévue dans le plan général de coordination de sécurité de protection de la santé (PGC SPS) établi par le coordonnateur et remis au maître d'ouvrage et aux entreprises.

Ce plan général de coordination doit permettre de concevoir, de façon commune, les installations nécessaires pour tous les salariés du chantier et, donc, par une économie d'échelle, d'arriver à de meilleures installations au meilleur coût.

Le plan particulier de sécurité et de protection de la santé (PPSPS) doit reprendre, pour chaque entreprise, les dispositions retenues en matière d'hygiène.

Rôle des représentants du personnel

Les représentants du personnel au comité d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail (CHSCT) ou, à défaut, les délégués du personnel ont, comme leur nom l'indique, compétence pour donner leurs avis et suggestions dans tous les domaines concernant l'hygiène et les locaux d'accueil des salariés sur les chantiers.

Ils peuvent notamment consulter le PGC SPS, donner leur avis sur le PPSPS de leur entreprise et se rendre compte, lors de la visite des chantiers, de la bonne application des mesures décidées.

Pour les opérations de première catégorie², un collège interentreprises de sécurité, de santé et des conditions de travail (CISSCT) doit être constitué. Des représentants des employeurs et des salariés de chaque entreprise y siègent.

1. Opérations dont l'effectif prévisible des travailleurs est supérieur à 20 travailleurs à un moment quelconque des travaux et dont la durée est supérieure à 30 jours ouvrés ; ou bien, dont le volume prévu des travaux est supérieur à 500 hommes-jours.

2. Opérations dont l'effectif global est supérieur à 10 000 hommes-jours, avec la participation d'au moins 10 entreprises pour une opération de bâtiment ou d'au moins cinq entreprises pour une opération de génie civil.

Le CISSCT a bien évidemment compétence pour ces questions qui intéressent tout le chantier, mais une bonne discussion dans l'entreprise permet également de trouver les solutions adaptées.

Entretien des locaux

Afin que ces locaux, qui représentent un investissement pour l'entreprise, puissent durer longtemps, il est nécessaire de les entretenir et de les nettoyer au moins une fois par jour sur le chantier.

Cet entretien peut être réalisé par un salarié désigné par le responsable de chantier ou par une entreprise de nettoyage ou un(e) employé(e) de ménage. Il est également recommandé de remettre en état ces locaux, de préférence une fois par an. Des locaux propres et bien entretenus sont respectés, des locaux dégradés ont une durée de vie réduite.



Local réfectoire aménagé pour permettre la prise des repas.

© Xavier Pierre

Dispositions réglementaires applicables en matière d'installations d'accueil sur chantier

Installations d'accueil sur les chantiers		Durée du chantier		Observations, cas particuliers	Code du travail
		> 4 mois	< 4 mois		
Local vestiaire		×	×	Local dédié en état constant de propreté. Aéré et convenablement chauffé. Séparé des zones de stockage, notamment de matières dangereuses. Pour les chantiers souterrains, le local est installé au jour. Le local en sous-sol ne doit être qu'exceptionnel et être gardé en état constant de propreté, aéré et éclairé convenablement. Installations séparées pour les hommes et les femmes si le personnel est mixte.	R.4228-2 à 5 R.4534-139 à 140
			×	Lorsque ces installations ne sont pas adaptées à la nature du chantier, possibilité d'utiliser un véhicule de chantier spécialement aménagé permettant d'assurer la propreté individuelle, contenant des cabinets d'aisance, des vestiaires et, si possible, des douches.	R.4534-139 à 140
	Sièges	×	×	Nombre suffisant de sièges.	R.4228-6 R.4534-139
	Armoires vestiaires	×	×	Nombre suffisant d'armoires individuelles ininflammables permettant de suspendre deux vêtements de ville et, au besoin, un compartiment pour vêtements susceptibles d'être souillés par des matières dangereuses.	R.4228-6 R.4534-139
			×	Lorsque l'exiguïté du chantier ne permet pas d'installer de telles armoires, le local est équipé de patères en nombre suffisant.	R.4534-139

>>>

Installations d'accueil sur les chantiers		Durée du chantier		Observations, cas particuliers	Code du travail
		> 4 mois	< 4 mois		
Sanitaires	Lavabos	×	×	Avec eau potable et à température réglable. Un lavabo pour 10 travailleurs. Moyens de nettoyage, séchage et essuyage mis à disposition.	R.4228-7 R.4534-141
			×	S'il est impossible de mettre en place l'eau courante, un réservoir d'eau potable doit assurer la quantité d'eau suffisante pour alimenter les lavabos. Lavabos ou rampes à raison d'un orifice pour 10 travailleurs, si possible à température réglable.	R.4534-141
	Douches	×	×	Si travaux insalubres et salissants, mise à disposition de douches. Maintien en état constant de propreté, eau à température réglable.	R.4228-8 à 9 Arrêté 23/07/1947
	Cabinets d'aisance	×		Un cabinet et un urinoir pour 20 hommes; deux cabinets pour 20 femmes (séparés de ceux des hommes) avec poubelle. Au moins un poste d'eau. Séparés des autres locaux. Équipés de chasse d'eau et de papier hygiénique. Aérés et chauffés. Nettoyage et désinfection au moins une fois par jour.	R.4228-10 à 15 R.4534-144
Local réfectoire dès lors que les salariés prennent leur repas sur le chantier		×	×	Nettoyage du lieu et des équipements après chaque repas.	R.4228-22 à 24 R.4534-142
	Sièges et tables	×	×	Sièges et tables en nombre suffisant.	R.4228-22 R.4534-142
	Garde-manger ou réfrigérateur	×	×	Un moyen de conservation ou de réfrigération.	R.4228-22 R.4534-142
	Appareil de réchauffage ou de cuisson	×	×	Une installation permettant de chauffer les plats.	R.4228-22 R.4534-142
Eau potable	Pour la boisson	×	×	Un robinet d'eau potable fraîche (à raison de 3 l/jour/salarié) et chaude pour 10 usagers.	R.4228-22 R.4534-143

Pour en savoir plus

Réglementation

- **Hygiène sur les lieux de travail**
Articles L.4221-1 ; R.4228-1 à R.4228-37 et R.4534-137 à R.4534-151 du Code du travail.
- **Coordination, sécurité et protection de la santé**
Articles L.4532-1 et R.4532-1 et suivants du Code du travail.

Documents à consulter

- **Nettoyage et hygiène des bottes**
Fiche prévention H3 F 02 13, OPPBTP.

Conforme à la réglementation en vigueur à la date de parution.