

Installations d'accueil dans les chantiers	Moyens à mettre en œuvre	Observations
<p>Tous les locaux (base-vie ou installation dans un bâtiment) <i>Articles L.4221-1 et R.4228-12 du CT</i> <i>Article R.4533-1 du CT</i></p>	<p style="text-align: center;">Aérés, éclairés et chauffés Tenus en état constant de propreté</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Environnement de la base-vie propre, praticable et sécurisé (VRD) <input type="checkbox"/> Base-vie raccordée (eau, électricité, eaux usées) (VRD) <input type="checkbox"/> Garde-corps en périphérie de la toiture des bungalows <input type="checkbox"/> Présence d'une armoire sécurisée permettant de stocker les documents de chantier <input type="checkbox"/> Présence d'un container dédié au stockage de matériaux <input type="checkbox"/> Chauffe-eau réglé au minimum à 50° (risque légionellose) 	
<p>Eau potable et fraîche <i>Article R.4534-143 du CT</i> <i>Guide COVID-19 OPPBTP (dernière version à jour)</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Eau potable fraîche, au moins 3 litres par jour et par travailleur <input type="checkbox"/> Présence d'au moins 1 point d'eau extérieur avec consommables (COVID-19) 	

Installations d'accueil dans les chantiers	Moyens à mettre en œuvre	Observations
<p>Réfectoire (applicable à chaque local réfectoire mis à disposition sur le chantier) <i>Articles R.4534-137 et R.4228-22 à 25 du CT</i> <i>Guide COVID-19 OPPBTP (dernière version à jour)</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Local chauffé, éclairé et aéré <input type="checkbox"/> Sol et parois permettant un nettoyage efficace <input type="checkbox"/> Dimension local suffisante <input type="checkbox"/> Nombre suffisant de sièges et tables <input type="checkbox"/> Sièges avec dossiers <input type="checkbox"/> Zonage et affichage COVID-19 à l'intérieur du réfectoire <input type="checkbox"/> 1 robinet d'eau potable fraîche et chaude par tranche de 10 travailleurs <input type="checkbox"/> Micro-ondes ou four <input type="checkbox"/> Réfrigérateur <input type="checkbox"/> Garde-manger <input type="checkbox"/> Poubelle avec couvercle ouverture pied (COVID-19) <input type="checkbox"/> Consommables (savon, essuie-mains UU, GHA) <input type="checkbox"/> Registre de nettoyage et désinfection COVID-19 <input type="checkbox"/> Nettoyage quotidien et après chaque repas <input type="checkbox"/> Affichage du nb de personnes max en mm tps (COVID-19) <input type="checkbox"/> Affichage « réfectoire » 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Présence de rinces-bottes
<p>Local vestiaire hommes <i>Articles R.4228-2 à 6 du CT</i> <i>Arrêté du 6 décembre 1999 travaux salissants (plomb, amiante et sablage)</i> <i>Guide COVID-19 OPPBTP (dernière version à jour)</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Local chauffé, éclairé et aéré <input type="checkbox"/> Sol et parois permettant un nettoyage efficace <input type="checkbox"/> 1 casier par personne (base : effectif max PGC) <input type="checkbox"/> Casiers propres <input type="checkbox"/> Casiers doubles <input type="checkbox"/> Cadenas ou fermeture à clé <input type="checkbox"/> Assises en nombre suffisant <input type="checkbox"/> Minimum 1 lavabo par tranche de 10 travailleurs <input type="checkbox"/> 1 douche par tranche de 8 travailleurs (travaux salissants) <input type="checkbox"/> Possibilité de fermer les volets (intimité) <input type="checkbox"/> Absence de stockage dans les vestiaires (matériaux, etc) <input type="checkbox"/> Affichage du nb de personnes max en mm tps (COVID-19) <input type="checkbox"/> Affichage « vestiaires hommes » <input type="checkbox"/> Registre de nettoyage et désinfection COVID <input type="checkbox"/> Nettoyage quotidien 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Présence de rinces-bottes <input type="checkbox"/> Armoires chauffantes

Installations d'accueil dans les chantiers	Moyens à mettre en œuvre	Observations
<p>Local vestiaire femmes <i>Articles R.4228-2 à 6 du CT</i> <i>Arrêté du 6 décembre 1999 travaux salissants (plomb, amiante et sablage)</i> <i>Guide COVID-19 OPPBTP (dernière version à jour)</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Local chauffé, éclairé et aéré <input type="checkbox"/> Sol et parois permettant un nettoyage efficace <input type="checkbox"/> 1 armoire par personne (base : effectif max PGC) <input type="checkbox"/> Casiers propres <input type="checkbox"/> Casiers doubles <input type="checkbox"/> Cadenas ou fermeture à clé <input type="checkbox"/> Assises en nombre suffisant <input type="checkbox"/> Minimum 1 lavabo par tranche de 10 travailleuses <input type="checkbox"/> 1 douche par tranche de 8 travailleuses (tx salissants) <input type="checkbox"/> Possibilité de fermer les volets (intimité) <input type="checkbox"/> Absence de stockage dans les vestiaires (matériaux, etc) <input type="checkbox"/> Affichage du nb de personnes max en mm tps (COVID-19) <input type="checkbox"/> Affichage « vestiaires femmes » <input type="checkbox"/> Registre de nettoyage et désinfection COVID-19 <input type="checkbox"/> Nettoyage quotidien 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Présence de rinces-bottes <input type="checkbox"/> Armoires chauffantes <p>Impossibilité de déroger à la mise en place de vestiaires femmes sauf à exercer une discrimination sur le chantier (infraction à l'article L.1132-1 du Code du Travail)</p>
<p>Sanitaires hommes <i>Articles R.4228-10 à 15 du CT</i> <i>Arrêté du 6 décembre 1999 travaux salissants (plomb, amiante et sablage)</i> <i>Guide COVID-19 OPPBTP (dernière version à jour)</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Local chauffé, éclairé et aéré <input type="checkbox"/> Sols et parois en matériaux imperméables <input type="checkbox"/> Eau à température réglable <input type="checkbox"/> Consommable (savon, GHA, essuie-mains UU et papier toilettes) <input type="checkbox"/> 1 cabinet et 1 urinoir (ou 2 cabinets) par tranche de 20 hommes raccordés au réseau <input type="checkbox"/> Dispositif de fermeture intérieure décondamnable de l'extérieur <input type="checkbox"/> Absence de stockage (y compris produits ménagers) <input type="checkbox"/> Affichage « sanitaires hommes » <input type="checkbox"/> Registre de nettoyage et désinfection COVID-19 <input type="checkbox"/> Nettoyage et désinfection quotidiens 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Présence de rinces-bottes

Installations d'accueil dans les chantiers	Moyens à mettre en œuvre	Observations
<p>Sanitaires femmes <i>Articles R.4228-10 à 15 du CT</i> <i>Arrêté du 6 décembre 1999 travaux salissants (plomb, amiante et sablage)</i> <i>Guide COVID-19 OPPBTP (dernière version à jour)</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Local chauffé, éclairé et aéré <input type="checkbox"/> Sols et parois en matériaux imperméables <input type="checkbox"/> Eau à température réglable <input type="checkbox"/> Consommable (savon, GHA, essuie-mains UU et papier toilettes) <input type="checkbox"/> 2 cabinets par tranche de 20 femmes raccordés au réseau <input type="checkbox"/> Dispositif de fermeture intérieure décondamnable de l'extérieur <input type="checkbox"/> Récipient à garnitures périodique dans chaque toilette <input type="checkbox"/> Absence de stockage (y compris produits ménagers) <input type="checkbox"/> Affichage « sanitaires femmes » <input type="checkbox"/> Registre de nettoyage et désinfection COVID-19 <input type="checkbox"/> Nettoyage et désinfection quotidiens 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Présence de rinces-bottes <p>Impossibilité de déroger à la mise en place de sanitaires femmes sauf à exercer une discrimination sur le chantier (infraction à l'article L.1132-1 du Code du Travail)</p>
<p>Sanitaire avec point d'eau <i>Article R.4228-10 du CT</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Au moins un cabinet comprend un point d'eau 	