INSTALLATIONS OBLIGATOIRES SUR LES CHANTIERS DU BTP

Extrait du Code du travail

<table>
<tr><th colspan="2">Installations</th><th>Chantiers d'une durée inférieure à 4 mois</th><th>Chantier d'une durée égale ou supérieure à 4 mois</th></tr>
<tr><td colspan="2">Vestiaire</td><td>Local vestiaire (article R4534-139 du code du travail)
- Eclairé
- Convenablement aéré
- Chauffé en saison froide
- Equipé d'armoires individuelles (ou à défaut de patères si chantier exigu)
- Nettoyé 1 fois par jour
- Exempt de tout stockage de produit et matériaux
- Muni de siège en nombre suffisant

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).

(*) voir note de bas de page</td><td>Vestiaire et lavabos installés dans un local spécial à proximité du passage des travailleurs (articles R4228-2, R4228-3, R4222-4 et R4222-5 du code du travail) :
- Eclairé
- Chauffé en saison froide
- Sol et paroi facilement nettoyables
- Aéré conformément aux articles R4222-4 à R4222-10, R4412, 149 et R4222-21 du code du travail
- Maintenu en état de propreté constant
- 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

Vestiaire (article R4228-6 du code du travail) :
- Sièges en nombre suffisant
- Armoires individuelles :
o Ininflammables
o A double compartiment
o Munies de serrure ou cadenas</td></tr>
<tr><td colspan="2">Lavabos</td><td>Lavabos ou rampes (article R4534-141 du code du travail) :
- 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</td><td>Lavabos ou rampes (article R4534-141 du code du travail) :
- 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</td></tr>
<tr><td colspan="2">Douches</td><td colspan="2">Obligatoire pour tous chantiers ou s'effectuent des travaux insalubres ou salissants listés à l'annexe à l'arrêté du 20/07/1947 modifié (article R.4228-8 du code du travail). Ex : travaux au jet de sable, travaux exposant aux poussières d'amiante, au plomb, etc.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Eau pour la boisson</td><td colspan="2">Mise à disposition de 3 litres par jour et par travailleur d'eau potable et fraîche pour la boisson
(articles R4534-143 et R4225-2 du code du travail)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Cabinets d'aisance, urinoirs</td><td colspan="2">Obligations identiques pour les 2 types de chantiers
(articles R4228-10 à R4228-15 et R4534-144 du code du travail) :
- 1 cabinet et 1 urinoir pour 20 salariés
- Chasse d'au
- Eclairage
- Chauffage en saison froide
- Sols et parois imperméables et facilement nettoyables
- Portes pleines munies d'un loquet intérieur décondamnable de l'extérieur
- Evacuation 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, R4222-17, 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</td></tr>
<tr><td colspan="2">Réfectoires</td><td>Si des travailleurs prennent leur repas sur le chantier, mise à disposition d'un local spécial (article R4534-142 du code du travail) :
- Tables + chaises en nombre suffisant
- Réchaud
- Garde manger
- Réfrigérateur si possible
- Maintien en état constant de propreté</td><td>Si moins de 25 travailleurs prennent leur repas sur le chantier, mis 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)
- Tables + chaises en nombre suffisant
- Réchaud
- Garde manger
- Réfrigérateur si possible
- Maintien en état constant de propreté

Si 25 travailleurs au moins prennent leur repas sur le chantier, mis à disposition d'un local de restauration (article R4228-22 à R4228-22 du code du travail) :
- Tables + chaises en nombre suffisant
- Réchaud
- Réfrigérateur
- 1 robinet d'eau potable, fraiche et chaude pour 10 usagers
- Nettoyage du local et des équipements après chaque repas</td></tr>
<tr><td rowspan="2">1ers Secours</td><td>Boite de secours</td><td colspan="2">Les lieux de travail sont équipés d'un matériel de premier 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)</td></tr>
<tr><td>Secouriste</td><td colspan="2">Dans chaque chantier occupant vingt personnes au moins pendant plus de quinze jours ou sont effectués des travaux dangereux, un membre du personnel doit avoir reçu obligatoirement l'instruction nécessaire pour donner les premiers secours au cas d'urgence (article R4224-15 du code du travail)</td></tr>
</table>

(*) : 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)

(*) : 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)