

Hygiène et Cantonnement : Exigences réglementaires

Installation d'accueil dans les chantiers		Durée du chantier		Moyen à mettre en œuvre	Particularités
		< 4 mois	> 4 mois		
<i>Exigences à mettre en œuvre</i>				<i>Check List des actions (cocher ce qui est fait)</i>	
Tous locaux (base vie ou installation dans le bâtiment) <i>Article L4221-1 et R4228-12</i>		X	X	<input type="checkbox"/> Aérés, éclairés et chauffés <input type="checkbox"/> Tenus en état de propreté constant	
		X		<input type="checkbox"/> Si les locaux fixes ne sont pas adaptés, possibilité d'utiliser des véhicules de chantier, spécialement aménagés à cet effet, qui doivent pouvoir répondre aux mêmes besoins. <input type="checkbox"/> Pour un chantier de travaux souterrains, le local vestiaire doit se trouver au jour <input type="checkbox"/> Le local en sous-sol n'est toléré qu'exceptionnellement, à défaut d'autre solution, il n'est accepté que s'il est possible de l'aérer et de l'éclairer convenablement, et de le tenir en état constant de propreté.	
Local vestiaire <i>R4228-6</i>	Armoires vestiaires	X	X	<input type="checkbox"/> 1 vestiaire par personne	<input type="checkbox"/> 2 compartiments pour les travaux insalubres et salissants* (plomb, amiante...).
		X		<input type="checkbox"/> Si le chantier est trop exigu pour des armoires, possibilité de les remplacer par des patères en nombre suffisant	
	Sièges	X	X	<input type="checkbox"/> en nombre suffisant (1 par salarié ou bancs)	
Local réfectoire (sauf en cas de prise en charge du repas par l'employeur exemple prime de panier) <i>R4228-22 à 24</i>	Tables et chaises	X	X	<input type="checkbox"/> en nombre suffisant	
	Appareil de réchauffage ou de cuisson	X	X	<input type="checkbox"/> Chauffe-gamelle (ou tout autre matériel permettant de garder au chaud ou de réchauffer)	
	Eau		X	<input type="checkbox"/> Un robinet pour 10 usagers conseillé	

Hygiène et Cantonnement : Exigences réglementaires

Installation d'accueil dans les chantiers		Durée du chantier		Moyen à mettre en œuvre	Particularités
		< 4 mois	> 4 mois		
Exigences à mettre en œuvre				Check List des actions réalisées (cocher ce qui est fait)	
Local réfectoire (suite) R4228-22 à 24	Garde-manger ou réfrigérateur		X	<input type="checkbox"/> Réfrigérateur conseillé	
Eau potable	Pour la boisson	X	X	<input type="checkbox"/> Eau potable fraîche, 3 litres au moins par jour et par travailleur	
Sanitaires R4228-7 à 11	Lavabos	X	X	<input type="checkbox"/> lavabos, 1 au moins pour 10 travailleurs ou système de rampes équivalent	<input type="checkbox"/> Pour les très courts chantiers jumelés au sanitaire.
	Eau pour se laver		X	<input type="checkbox"/> Eau courante à température réglable	
		X		<input type="checkbox"/> Si l'eau courante est impossible, possibilité de raccorder sur un réservoir, avec quantité suffisante	
	Cabinets d'aisance (WC, urinoirs)		X	<input type="checkbox"/> L'eau doit être à température réglable	<input type="checkbox"/> En cas d'éloignement de la base vie, prévoir des points complémentaires
		X		<input type="checkbox"/> Un cabinet et un urinoir pour 20 (ou 2 cabinets) avec raccordement sur réseau (collectif ou fosse)	
				<input type="checkbox"/> Un cabinet chimique pour 10	
	Douches	X	X	<input type="checkbox"/> 1 pour 8, pour les travaux insalubres et salissants* (plomb, amiante...)	

*Arrêté du 3 octobre 1985 fixant les conditions dans lesquelles des douches doivent être mises à la disposition du personnel effectuant des travaux insalubres ou salissants; Version consolidée au 01 juillet 1990.

Documents de référence: Code du travail, "Aide mémoire juridique" INRS Tj 11, "socle commun de prévention", "cantonnements de chantier" CRAMIF NT N° 27, "installation d'accueil des salariés sur chantiers" OPPBTP Réf H3 MO2 99.