

Installations	Chantiers d'une durée inférieure à 4 mois*	Chantiers d'une durée égale ou supérieure à 4 mois
Vestiaire**	<p>Local vestiaire (<i>article 187 D. 8/01/65</i>) :</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 exigu) - 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 (<i>article 188 D. 8/1/65</i>).</p>	<p>Vestiaire et lavabos installés dans un local isolé des locaux de travail et de stockage (<i>article R.232-2-1 CT</i>) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - éclairé - chauffé en saison froide - sol et parois facilement nettoyables - aéré (<i>articles R.232-5-2 à 9 CT</i>) - 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><u>Vestiaire</u> (<i>article R.232-2-2 CT</i>) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - sièges en nombre suffisant - armoires individuelles : - ininflammables - à double compartiment - munies de serrure ou cadenas
Lavabos	<p>Lavabos ou rampes (<i>article 189 D. 8/01/65</i>) :</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><u>Lavabos</u> (<i>article R.232-2-3 CT</i>) :</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
Réfectoire	<p>Si des travailleurs prennent leur repas sur le chantier, mise à disposition d'un local spécial (<i>article D. 8/01/65</i>) :</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>Si moins de 25 travailleurs 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 (<i>articles R.232-10-7 CT et 190 D. 8/01/65</i>) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - tables + chaises - réchaud - garde-manger - réfrigérateur si possible - maintien en constant état de propreté <p>Si 25 travailleurs au moins prennent leur repas sur le chantier, mise à disposition un local de restauration (<i>article R.232-10-1 CT</i>) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - tables + chaises - réchaud - réfrigérateur si possible - 1 robinet d'eau potable, fraîche et chaude pour 10 usagers - nettoyage du local et des équipements après chaque repas
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 (<i>article R.232-2-4 CT</i>). Ex. : travaux au jet de sable, travaux exposant aux poussières d'amiante, au plomb, etc.</p>	
Eau pour la boisson	<p>Mise à disposition de 3 litres par jour et par travailleur d'eau potable et fraîche pour la boisson (<i>articles 191 alinéa 1 D. 8/01/65 et R.232-3 CT</i>)</p>	
Cabinets d'aisance, urinoirs	<p>Obligations identiques pour les 2 types de chantiers (<i>articles R.232-2-5 CT et 192 D. 8/01/65</i>) :</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 conforme aux règlements sanitaires - absence de dégagement d'odeurs et aération (<i>art. R.232-5-2 à 9 CT</i>) - cabinet au moins équipé d'un point d'eau) - papier hygiénique - installations séparées en cas de personnel mixte 	

Novembre 2004

* : 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 192 bis D. 8/01/65*).

** : pour les chantiers où les travailleurs sont exposés à l'amiante, au plomb ou à ses composés, des dispositions spécifiques doivent être prévues pour éviter la contamination des vêtements de ville.