

Les **installations d'hygiène et de vie** sur les chantiers contribuent à préserver la **santé** et assurer le **bien-être** des salariés durant toute la durée des travaux. Cette mise à disposition fait l'objet d'une réglementation spécifique et relève de la responsabilité du chef d'entreprise. En cas de compte prorata, le chef d'entreprise n'en reste pas moins responsable juridiquement.

Ces installations doivent permettre aux salariés sur chantier de bénéficier des **mêmes conditions de travail** qu'en atelier ou site fixe.

Le non-respect des dispositions énoncées par le code du travail est passible d'une amende de 10.000€ par salariés

Comment choisir les installations ?

Le choix des installations doit faire l'objet d'une préparation et varie en fonction :

- De la durée du chantier, inférieur à 4 mois ou supérieure ou égale à 4 mois (voir tableau page 2)
- Du nombre de salariés.
- Des contraintes de site.



Moyens mis à disposition :

La mise en place des locaux d'hygiène et de vie nécessite une réflexion en amont de votre chantier pour :



Définir la localisation de la base vie

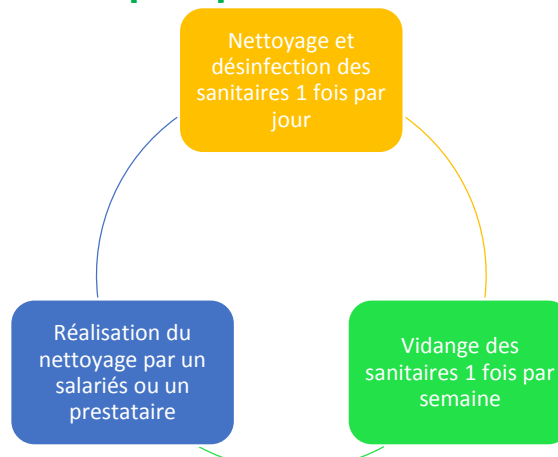


Assurer la proximité entre les installations et le chantier



Veiller à ne pas générer d'autres risques (ex : circulation engins/piétons)

Entretien des locaux, hors dispositions spécifiques à la Covid19 :



	Durée inférieure à 4 mois	Durée supérieure à 4 mois
WC	Entrée séparée de l'entrée principale	
	Hommes et femmes séparés	
	Installer 1 urinoir et 1 cabinet pour 20 hommes et 2 cabinets pour 20 femmes	
	Mettre une poubelle pour garniture périodique dans les toilettes des femmes	
	Mettre du papier toilette à disposition	
	Etre éclairé, aéré et chauffé pendant la saison froide	
	Nettoyer et vidanger une fois par jour	
	Les portes des WC doivent être munies d'un dispositif de fermeture intérieur décondamnable de l'extérieur	
	Les WC peuvent ne pas avoir de poste d'eau	Au moins un cabinet doit disposer d'un poste d'eau
Lavabos	Eau potable et à température réglable	
	Savon, moyens de séchage mis à disposition	
	Si l'eau courante ne peut pas être installée prévoir un réservoir d'eau potable pour alimenter les lavabos ou rampes à raison d'1 orifice pour 10 travailleurs.	1 lavabo pour 10 travailleurs
Douches	Obligatoire lors de travaux insalubres ou salissants (ex : présence de plomb ou d'amiante)	
	Eau à température réglable	
	Toujours les garder propres	
Local réfectoire si les salariés prennent leur repas sur le chantier	Sièges et tables en nombre suffisant	
	Moyens de conservation et de réchauffage des repas	
	Eau potable fraîche	
	Aération et chauffage en hiver	
	Un extincteur	
	Nettoyage du lieu et des équipements après chaque repas	
Vestiaires	Disposer de sièges en nombre suffisant	
	Etre éclairé, aéré et chauffé	
	Etre nettoyé 1 fois par jour	
	Interdire le stockage de produit dangereux	
		Séparer les vestiaires hommes et femmes

En cas d'anomalie :

Si vous rencontrez une anomalie sur votre base vie, faites **remonter** l'information auprès de votre supérieur hiérarchique ou au service QHSE par mail, téléphone ou par le biais d'une fiche STOP en [ligne](#) ou papier.

www.cote-qhse.com