

[www.base-vie.com](http://www.base-vie.com)



# FICHE RÉGLEMENTATION : INSTALLATION DE MODULE BASE-VIE



[www.base-vie.com](http://www.base-vie.com) | Tél : 02.35.24.51.04 | mail : [contact@base-vie.com](mailto:contact@base-vie.com)

Novembre 2019

## VESTIAIRES

### Chantier de moins de 4 mois

Local vestiaire (*article R4534-139 du code du travail*) :

- > Éclairé
- > Convenablement aéré
- > Chauffé en saison
- > Équipé d'armoires individuelles (ou à défaut de patères si chantier exigu)
- > Nettoyé une fois par jour
- > Exempt de tout stockage de produits et matériaux
- > Muni de sièges 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*).

### Chantier de plus de 4 mois

Vestiaires et lavabos installés dans un local spécial à proximité du passage des travailleurs (*article R4228-2*) :

- > Éclairé
- > Chauffé (*article R4228-4*)
- > Sol et parois facilement nettoyables (*article R4228-3*)
- > Aéré (*articles R4222-4 à R4222-17, R4222-20 et R4222-21, R4228-4*)
- > Maintenu en état constant de propreté
- > Installations séparées si personnel mixte (*article R4228-5*)
- > Si vestiaire et lavabos dans locaux séparés, communication entre eux sans passer par l'extérieur ni par les lieux de travail et de stockage
- > La surface des vestiaires sera d'au moins 1 m<sup>2</sup> par salarié (*article R4228-6, ED950 de l'INRS*)
- > Sièges en nombre suffisant
- > Armoires individuelles :
  - ininflammables
  - à double compartiment
  - munies de serrure ou cadenas

**NOUVEAU 2016 :** Pour les travailleurs qui ne sont pas obligés de porter des vêtements de travail spécifique ou des EPI, l'employeur peut mettre à disposition un meuble de rangement sécurisé dédié aux effets personnels à proximité de leur poste de travail.

NB : Des dispositions supplémentaires peuvent être exigées, notamment par la CRAMIF, sur les chantiers en Île-de-France et toutes dispositions exigées par le CSPS du chantier dans le PGC.

## LAVABOS

Chantier de moins de 4 mois	Chantier de plus de 4 mois
Lavabos ou rampes ( <i>article R4535-141</i> ) : <ul style="list-style-type: none"><li>&gt; 1 orifice pour 10 travailleurs</li><li>&gt; Eau potable, si possible à température réglable</li><li>&gt; Moyens de nettoyage</li><li>&gt; Moyens de séchage ou d'essuyage appropriés, entretenus et chargés chaque fois que nécessaire</li></ul>	Lavabos ( <i>article R4228-7</i> ) : <ul style="list-style-type: none"><li>&gt; 1 lavabo pour 10 travailleurs</li><li>&gt; Eau potable à température réglable</li><li>&gt; Moyens de nettoyage</li><li>&gt; Moyens de séchage ou d'essuyage appropriés, entretenus et chargés chaque fois que nécessaire</li></ul>

## DOUCHES

### Tous les chantiers

Obligatoires pour tous chantiers où s'effectuent des travaux insalubres ou salissants listés à l'annexe de l'arrêté du 23/07/1647 modifié (*article R4228-8*).

Exemple : travaux au jet de sable, travaux exposant aux poussières d'amiante, au plomb, etc.

L'arrêté précise que les douches seront installées dans des cabines individuelles à raison d'au moins une pomme pour huit personnes.

NB : Des dispositions supplémentaires peuvent être exigées, notamment par la CRAMIF, sur les chantiers en Île-de-France et toutes dispositions exigées par le CSPS du chantier dans le PGC.

# CABINETS D'AISANCE/URINOIRS

## Tous les chantiers

Obligations identiques pour les 2 types de chantiers (plus ou moins 4 mois) (*articles R4228-10 à R4228-15 et R4534-144*) :

- > 1 cabinet et 1 urinoir pour 20 hommes et 2 cabinets pour 20 femmes  
(L'effectif pris en compte est le nombre maximal de travailleurs présents simultanément dans l'établissement ou le chantier)
- > Les cabinets d'aisance pour le personnel féminin comportent un récipient pour garnitures périodiques
- > 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 conformes aux règlements sanitaires
- > Absence de dégagement d'odeurs et aération conforme aux articles R4222-4 à R4222-10, R4412-149 et R4412-50, R4222-11 à R4222-17 et R4222-21
- > Papier hygiénique
- > Installations séparées en cas de personnel mixte
- > L'employeur ou le responsable de chantier fait procéder au nettoyage et à la désinfection des cabinets d'aisance et des urinoirs au moins une fois par jour

NB : Des dispositions supplémentaires peuvent être exigées, notamment par la CRAMIF, sur les chantiers en Île-de-France et toutes dispositions exigées par le CSPS du chantier dans le PGC.

## RÉFECTOIRES

Chantier de moins de 4 mois	Chantier de plus de 4 mois
<p>Si des travailleurs prennent leur repas sur le chantier, mise à disposition d'un local spécial (<i>article R4534-142</i>) :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>&gt; Tables + chaises en nombre suffisant</li><li>&gt; Réchaud</li><li>&gt; Garde-manger</li><li>&gt; Réfrigérateur si possible</li><li>&gt; Maintien en état constant de propreté</li></ul>	<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 R4228-23 à R4228-24 et article R4534-142</i>) :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>&gt; Tables + chaises</li><li>&gt; Réchaud</li><li>&gt; Garde-manger</li><li>&gt; Réfrigérateur si possible</li><li>&gt; Maintien en état constant de propreté</li></ul> <p>Si 25 travailleurs au moins prennent leur repas sur le chantier, mise à disposition d'un local de restauration (<i>articles R4228-22 et R4228-24</i>) :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>&gt; Tables + chaises en nombre suffisant</li><li>&gt; Réchaud</li><li>&gt; Réfrigérateur</li><li>&gt; 1 robinet d'eau potable, fraîche et chaude pour 10 usagers</li><li>&gt; Nettoyage du local et des équipements après chaque repas</li></ul> <p><i>* La norme générale de surface est de 1,30 m<sup>2</sup> par placeassise.</i></p>

NB : Des dispositions supplémentaires peuvent être exigées, notamment par la CRAMIF, sur les chantiers en Île-de-France et toutes dispositions exigées par le CSPS du chantier dans le PGC.

## EAU / BOISSONS

### Tous les chantiers

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).*

NB : Des dispositions supplémentaires peuvent être exigées, notamment par la CRAMIF, sur les chantiers en Île-de-France et toutes dispositions exigées par le CSPS du chantier dans le PGC.