



En tant que Maître d'ouvrage (MOA), en concertation avec votre Maître d'œuvre et avec l'appui (le cas échéant) de votre coordonnateur SPS, vous êtes l'acteur clé pour définir, organiser et décider de la prévention et de l'amélioration de l'hygiène et des conditions de travail sur les chantiers.

La mise à disposition de locaux (sanitaires, vestiaires, réfectoires, etc.) ainsi que la distribution d'eau et d'électricité contribuent non seulement à l'amélioration des conditions de travail et d'hygiène des salariés mais aussi à la qualité de l'ouvrage et à l'amélioration de l'image de l'opération et de son environnement.

Des locaux adaptés ou une base vie pour tous les salariés du chantier doivent être prévus dès la conception de tout ouvrage et précisés dans les pièces écrites du marché.

Le MOA s'appuiera sur des questions prédéfinies établies dans cette fiche. Ces questions permettent de gérer et de résoudre les différentes problématiques d'hygiène sur les chantiers ciblées par la CHARTE « Chantier Franchement Sûr ».

Cette fiche se décompose en 3 phases et indique les éléments à prévoir, à retenir et à vérifier dans le cadre de la charte « Chantier Franchement Sûr » concernant l'hygiène sur les chantiers :

Phase 1 - Conception : éléments à prendre en compte dans l'appel d'offres ;

Phase 2 - Réponse : éléments à retenir dans les réponses à l'appel d'offres faites par les entreprises ;

Phase 3 - Réalisation : éléments à examiner lors de l'audit de terrain pour vérifier l'adéquation entre la demande, la réponse et l'application.

ZOOM SUR LE CADRE RÉGLEMENTAIRE

Le type et le nombre d'installations d'accueil et d'hygiène (vestiaires, lavabos, WC, douches, locaux de repos et de restauration) en fonction du nombre de salariés, de la durée et des nécessités du chantier déterminés par le Code du Travail (articles R.4228-2 et suivants). L'ensemble de ces dispositions sont détaillées à partir de la page 4 de ce document.

Attention ! Dans les cas particuliers de type pandémie, des mesures temporaires relatives notamment aux mesures barrières peuvent être applicables. Il convient de se référer au protocole sanitaire national en vigueur ainsi, le cas échéant, qu'aux guides d'application associés émis par la profession des Travaux Publics.



Phase 1 -Conception

Éléments à prendre en compte dans l'appel d'offres pour le respect de l'hygiène sur les chantiers

1. Les questions préalables à vous poser concernant les entreprises intervenantes :

Question	Réponse	Lot /activité/entreprise	Effectifs maximum prévisibles	Observations (activités, besoins particuliers...)
Est-ce que plusieurs entreprises interviennent sur le chantier ?	<input type="checkbox"/> Oui			
	<input type="checkbox"/> Non			

2. Les questions préalables à vous poser concernant les installations d'accueil :

Question	Réponse	Adresse	Capacité d'accueil et aménagements (nombre pièces, lavabos, toilettes)	Observations (Si chantier linéaire *)
Existe-t-il un local public correspondant aux caractéristiques d'accueil pour le personnel de travaux (tableau première page) à proximité du chantier ?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non			

* Dans le cas d'un chantier linéaire (couvrant une longue distance sur plusieurs jours), en plus des installations dans un lieu fixe, il convient de prévoir des WC chimiques (par exemple) au plus proche des intervenants du chantier.

3. Les questions préalables à vous poser concernant les servitudes :

Question	Réponse	Date prévue pour le raccordement	Observations (solutions proposées en cas de défaillance)
Un raccordement en eau potable est-il prévu sur le chantier ?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
Un raccordement au réseau d'assainissement est-il prévu ?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
Un raccordement au réseau électrique (armoire) ?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		Besoin d'un groupe électrogène ?

4. Les questions préalables à vous poser concernant l'organisation et l'optimisation des moyens :

Question	Réponse	Entreprise en charge du nettoyage quotidien	Observations (prestataire, affectation à une entreprise/lot, possibilité de compte prorata...)



La mutualisation des équipements est-elle possible ?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
--	--	--	--

Si vous n'avez pas pu répondre aux questions des tableaux de la page précédente, vous trouverez ci-dessous des préconisations pour résoudre les différentes problématiques d'hygiène sur les chantiers.

1. Préconisations concernant les entreprises intervenantes :

- Dès la conception, nommer un CSPS, ou une personne en interne, en charge de la coordination des entreprises ;
- Dès que possible, demander aux entreprises une estimation du nombre maximum de salariés.

2. Préconisations concernant les installations d'accueil (sanitaires / vestiaire/ lieu repas) :

- prévoir la mise à disposition de lavabo, douches et toilettes (cf. tableau) dans un endroit dédié (mairie, stade municipal, salle des fêtes...) à proximité du chantier. En l'absence d'endroit dédié, il convient de prévoir des installations autonomes et raccordées (base vie ou roulotte) ;
- prévoir, de la même manière, des vestiaires ou un local pour entreposer les vêtements au sec ;
- prévoir un réfectoire chauffé et équipé pour prendre les pauses et repas ;
- prévoir le nettoyage quotidien pour garantir la propreté des cantonnements de chantier (et la maintenance des installations d'assainissement, le cas échéant) durant toute la durée des travaux. Par exemple : contrat d'entretien de ces installations par un prestataire extérieur.

Ces installations devront être mutualisées si plusieurs entreprises interviennent sur le chantier.

En cas d'impossibilité, accompagner les entreprises pour la conclusion d'une convention avec une personne privée (café, hôtel, entreprises...) à proximité du chantier.

3. Préconisations concernant le raccordement des servitudes :

Il convient de prévoir avant le démarrage du chantier :

a. La systématisation du raccordement en eau potable :

- par la pose du compteur d'eau ;
- couvrant les frais relatifs à la pose, l'abonnement et la consommation et la répartition par entreprise.

En cas d'impossibilité, prévoir l'alimentation en **eau potable** (citerne, bidons, bouteilles...).

b. La systématisation d'un raccordement au réseau d'assainissement :

Prévoir le raccordement direct à un réseau d'assainissement (eaux usées/eaux vannes) collectif.

En cas d'impossibilité prévoir que les installations soient raccordées à un réservoir vidangeable ou à un dispositif d'assainissement autonome.

c. La systématisation du raccordement au réseau d'électricité :

Demander la mise en place d'une armoire électrique provisoire qui restera en place jusqu'à la fin du chantier. Une attention particulière est à apporter sur le délai de mise à disposition d'une armoire électrique pour le démarrage du chantier.

4. Mutualiser les installations de chantier pour l'ensemble des intervenants des entreprises :

- une prise en charge par le MOA des installations est possible soit :
 - o En mettant directement ses locaux à disposition ;
 - o Par l'attribution à une entreprise spécialisée (de location et de nettoyage) ;
 - o Par la délégation de cette prestation à une entreprise titulaire présente sur la durée du chantier.
- un accord pour l'utilisation, l'entretien et le nettoyage quotidien doit être prévu pour garantir la propreté des installations de chantier (et la maintenance des installations d'assainissement, le cas échéant) durant toute la durée des travaux.



Dans tous les cas, vérifier ou faire vérifier que les dépenses relatives à ces installations et prestations sont intégrées clairement aux pièces du marché pour un chiffrage de la part des entreprises.

5. **Éléments à intégrer dans la consultation** : La description des locaux mis à disposition ou à défaut un lieu pour les installations de chantiers à très grandes proximité du chantier.

Règles pour les différentes installations d'hygiène

Type installation	Mesures à respecter	Dérogations possibles pour les chantiers inférieurs à 4 mois	Code du travail
Vestiaires collectifs	Les vestiaires collectifs et les lavabos sont installés dans un local dédié, de surface convenable, isolé des locaux de travail et de stockage, et placé à proximité du passage des travailleurs. Pour les chantiers souterrains, et sauf exception, le local doit être installé au jour.	Local aéré, éclairé, chauffé pendant la saison froide, nettoyé une fois par jour, muni d'armoires-vestiaires individuelles ou si impossibilité, de patères en nombre suffisant. Un nombre de sièges en nombre suffisant doit également être prévu.	R.4228-2 R.4534-139
	Ces locaux sont tenus en état constant de propreté. Le sol et les parois sont tels qu'ils permettent un nettoyage efficace.		R.4228-3
	Locaux aérés et convenablement chauffés.		R.4228-4
	Installations séparées en présence de travailleurs masculins et féminins.		R.4228-5
	Nombre suffisant de sièges.		R.4228-6
	Nombre suffisant d'armoires individuelles ininflammables : <ul style="list-style-type: none"> • Permettant de suspendre 2 vêtements de ville ; • Munies d'une serrure ou d'un cadenas ; • Comprenant, le cas échéant, un compartiment réservé aux vêtements de travail qui sont susceptibles d'être souillés de matières dangereuses, salissantes ou malodorantes. 	R.4228-6	
Lavabos	Un lavabo à eau potable et à température réglable pour 10 travailleurs maximum. Des moyens de nettoyage, de séchage ou d'essuyage appropriés sont mis à la disposition des travailleurs. Entretenus chaque fois que cela est nécessaire.	Eau potable et fraîche pour la boisson à raison de 3 litres par jour et par travailleur. Eau potable en quantité suffisante pour assurer leur propreté individuelle.	R.4228-7



		Lavabos et rampes, si possible à température variable à raison d'un orifice pour 10 travailleurs accompagnés de moyens de nettoyage et de séchage entretenus et changés chaque fois que nécessaire.	
Douches	<p>Des douches sont mises à disposition des travailleurs réalisant des travaux insalubres et salissants.</p> <p>La température de l'eau des douches est réglable.</p> <p>Le local est tenu en état constant de propreté, le sol et les parois du local des douches permettent un nettoyage efficace.</p>	<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.</p> <p>Exemples : travaux au jet de sable, travaux exposant aux poussières d'amiante, au plomb, etc.</p>	<p>R.4228-8 R.4228-9</p>
WC	<p>1 cabinet d'aisance et un urinoir pour 20 hommes.</p> <p>2 cabinets pour 20 femmes, comportant chacun un récipient pour garnitures périodiques.</p> <p>Les WC doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Séparés hommes / femmes, si le personnel est mixte, • Séparés des autres locaux et aménagés de manière à ne dégager aucune odeur, • Équipés de chasse d'eau et de papier hygiénique, • Aérés et convenablement chauffés. <p>Le sol et les parois permettent un nettoyage efficace et un nettoyage / désinfection au moins 1 fois par jour.</p>	<p>1 cabinet et un urinoir pour 20 travailleurs : local fermé, aéré, éclairé, chauffé pendant la saison froide, muni de papier hygiénique et</p>	<p>R.4228-10 à R.4228-15</p>



		nettoyé une fois par jour.	
Local de restauration	<p>Dans les établissements d'au moins cinquante salariés, l'employeur, après avis du comité social et économique, met à leur disposition un local de restauration pourvu :</p> <ul style="list-style-type: none"> • De sièges et de tables en nombre suffisant ; • D'un robinet d'eau potable, fraîche et chaude, pour 10 usagers ; • D'un moyen de conservation ou de réfrigération des aliments et des boissons ; • D'une installation permettant de réchauffer les plats ; • Après chaque repas, nettoyage du local et des équipements qui y sont installés. 	<p>Si des salariés prennent leur repas sur le chantier : local fermé, aéré, chauffé et nettoyé une fois par jour, muni :</p> <ul style="list-style-type: none"> – de tables et de chaises en nombre suffisant ; – d'un moyen de réchauffage et de conservation des aliments. 	<p>R.4228-22 R.4228-24</p>
Emplacement pour se restaurer	<p>Si moins de 25 travailleurs souhaitent prendre habituellement leur repas sur le chantier, l'employeur met à leur disposition un emplacement leur permettant de se restaurer dans de bonnes conditions de santé et de sécurité.</p> <p>Il peut être aménagé dans les locaux affectés au travail, dès lors que l'activité de ces locaux ne comporte pas l'emploi ou le stockage de substances ou de mélanges dangereux.</p> <p>Après chaque repas, nettoyage de cet emplacement et des équipements qui y sont installés.</p>	<p>Si les salariés vont au restaurant ou rentrent chez eux pour manger le midi, le local n'est pas obligatoire.</p>	<p>R.4228-23 R.4228-24</p>
Local de repos	<p>À défaut de local de repos, et en dehors des heures de repas, le local ou l'emplacement de restauration peut être utilisé comme local ou emplacement de repos.</p> <p>Les sièges doivent comporter des dossiers.</p>		<p>R.4228-25</p>

Phase 2 - Réponse	Éléments à retenir dans les réponses à l'appel d'offres faites par les entreprises	Phase 3 - Réalisation	Audit de terrain pour vérifier l'adéquation devis /application
-------------------	--	-----------------------	--

Compléter le tableau et vérifier que les entreprises ont pris en compte les aspects essentiels sur les équipements d'hygiène dans leur réponse à l'appel d'offres puis leur présence sur le terrain

Élément	Réponse OUI NON Mutualisable Non Concerné	Observations /variante	Adéquation terrain	Action corrective éventuelle	Entité responsable et date de l'action
Présence de locaux à proximité du chantier (mairie...)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> NC		<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
Alimentation électrique des locaux et du chantier	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> NC		<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
Alimentation en eau potable	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> NC		<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
Raccordement eaux usées/vannes	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> NC		<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
Nettoyage quotidien	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> NC		<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
Adéquation entre le nombre de personnes et la capacité des installations	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> NC		<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
Sanitaires (WC et lavabo) conformes	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> NC		<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
Vestiaires conformes	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> NC		<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		

Élément	Réponse	Observations /variante	Adéquation terrain	Action corrective éventuelle	Entité responsable et date de l'action
Présence d'un local de restauration conforme	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> NC		<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
Locaux chauffés, éclairés et aérés	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> NC		<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
Si travaux insalubres ou salissants, présence d'une douche	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> NC		<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
Évacuation des déchets ménagers	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> NC		<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
Cheminement/accès aux installations prévus et sécurisés	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> NC		<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
En l'absence de locaux fixes, présence d'une roulotte ou bloc autonome	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> NC		<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
Mise en place de WC chimiques ou secs pour les chantiers linéaires	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> NC		<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
Mise en place d'une convention avec un tiers (café, restaurant...)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> NC		<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		



Lorsque vous constatez un manquement lors des visites de chantier, n'hésitez pas selon le cas :

- à rappeler l'engagement en matière d'hygiène des différents acteurs de la construction ;

En cas de difficultés, n'hésitez pas à contacter la FRTP (moa@fntp.fr) ou l'OPPBTB afin qu'ils vous accompagnent dans toutes les étapes de ce suivi.

Outils à disposition :

- CODIT (code du travail numérique) ;
- Guide ED INRS / DTE196 CRAMIF / CARSAT
- Guide les incontournables de la prévention sur les chantiers de Travaux Publics de la FNTF ;
- Outils prévention pour les entreprises de TP ;
- Conclusion d'une convention pour la mise à disposition de locaux (modèle).