



Fiche 2
L'hébergement des travailleurs
Les grands principes en matière d'hygiène et de sécurité

Articles R.4228-26 à R.4228-37, Articles R.4534-146 à R.4534-151 du code du travail
Articles R.716-1 à R.716-25 du code rural et de la pêche maritime

1. Préalable

Le Règlement Sanitaire Départemental arrêté par le préfet établit les règles d'habitabilité des logements et de leurs abords. Le document concernant Mayotte est disponible sur le site internet de l'ARS Mayotte (www.mayotte.ars.sante.fr).

2. Principes généraux

- **Il est interdit** d'héberger les travailleurs dans les locaux affectés à un usage industriel ou commercial.
- Le travailleur doit pouvoir clore le logement et y accéder librement.
- L'aménagement doit permettre d'éviter les températures excessives.
- Les installations électriques doivent être conformes aux dispositions réglementaires.
- Les pièces à usage de dortoir sont occupées par des personnes du même sexe avec une limite par pièce de six personnes.
- **Il est interdit** d'installer des lits superposés.

Ces locaux sont maintenus dans **un état constant de propreté et d'hygiène**.

Des lavabos à eau potable, des serviettes et du savon sont mis à la disposition des travailleurs. Des cabinets d'aisance, séparés pour les hommes et les femmes, et des urinoirs sont installés à proximité. Les cabinets réservés aux femmes comportent un récipient pour garnitures périodiques. L'employeur fait procéder à leur nettoyage et à leur désinfection au moins une fois par jour. Des douches à température réglable sont installées à proximité des pièces destinées à l'hébergement, dans des cabines individuelles.

3. Quelques spécificités concernant le secteur agricole

Les travailleurs hébergés collectivement sont recrutés en vue d'accomplir, en fonction des particularités du cycle de la production animale ou végétale, des travaux devant être menés à terme en un temps limité et nécessitant en conséquence le recrutement d'un surplus temporaire de main-d'œuvre.

Les logements doivent être isolés des lieux où sont entreposés des substances et préparations dangereuses ou des produits susceptibles de nuire à la santé de leurs occupants. Ils doivent



aussi être éloignés des dépôts de matière malodorantes et toutes mesures doivent être prises pour assurer la destruction des parasites et des rongeurs.

Sauf s'il s'agit d'une exploitation agricole qui n'est pas desservie par un réseau d'alimentation en eau courante, les installations d'eau doivent assurer une distribution permanente d'eau potable, avec une pression et un débit suffisants. Les robinets, lavabos et douches, doivent fournir de l'eau à température réglable.

La pièce à usage de cuisine n'est pas obligatoire lorsque l'employeur prend en charge la préparation des repas. Dans ce cas, un espace est aménagé et équipé pour que les travailleurs puissent préparer et prendre leurs repas en dehors des jours ouvrés.

Le chef d'établissement assure ou fait assurer à ses frais :

- 1° Le maintien en bon état des locaux, du matériel et du mobilier dont ils sont équipés ;
- 2° Le nettoyage quotidien des locaux ;
- 3° Le blanchissage des draps au moins une fois tous les quinze jours, et le nettoyage de l'ensemble de la literie lors de chaque changement d'occupant ;
- 4° L'enlèvement, deux fois par semaine, des ordures ménagères.

4. Dispositions propres aux chantiers du BTP :

Dans les chantiers où sont logés des travailleurs, les locaux affectés au logement satisfont aux obligations de l'employeur en matière de prévention des risques d'incendies et d'évacuation.

Les comités sociaux et économiques des entreprises appelées à intervenir sur les chantiers où il est prévu de loger des travailleurs, ainsi que le comité interentreprises de sécurité, de santé et des conditions de travail, sont consultés sur les installations prévues.