Projet de règlement

Loi sur la santé et la sécurité du travail
(chapitre S-2.1)

Conditions d'hébergement des travailleurs

Conditions sanitaires des campements industriels ou autres
— Abrogation

Santé et la sécurité du travail
— Modification

Avis est donné par les présentes, conformément aux articles 10 et 11 de la Loi sur les règlements (chapitre R-18.1), que le projet de règlement sur les conditions d'hébergement des travailleurs et le projet de règlement abrogeant le Règlement sur les conditions sanitaires des campements industriels ou autres et modifiant le Règlement sur la santé et la sécurité du travail, dont les textes apparaissent ci-dessous, pourront être adoptés par la Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail et soumis pour approbation au gouvernement, conformément à l'article 224 de la Loi sur la santé et la sécurité du travail (chapitre S-2.1), à l'expiration d'un délai de 45 jours à compter de la présente publication.

Le projet de règlement sur les conditions d'hébergement des travailleurs vise à déterminer les règles d'hygiène et de sécurité applicables aux locaux que met l'employeur à la disposition des travailleurs à des fins d'hébergement et de services d'alimentation. Il prévoit notamment des règles relatives à l'aménagement des lieux, à la dimension et à l'occupation des chambres, aux installations sanitaires, ainsi qu'aux aires communes qui comprennent les cuisines et les salles à manger et prévoit les mesures de sécurité applicables à ces lieux. Il prévoit également des règles particulières applicables aux campements industriels et aux lieux d'hébergement mis à la disposition des travailleurs qui effectuent des travaux agricoles ou de transformation agro-alimentaire. Finalement, ce projet de règlement propose des règles particulières applicables aux campements industriels lors de certaines phases d'exploration minière.

Le second projet de règlement vise à abroger le Règlement sur les conditions sanitaires des campements industriels ou autres, (chapitre S-2.1, r. 5.1) et à proposer des modifications de concordance au Règlement sur la santé et la sécurité du travail (chapitre S-2.1, r. 13), en lien avec le projet de règlement sur les conditions d'hébergement des travailleurs.

L'analyse du projet de règlement sur les conditions d'hébergement des travailleurs démontre que les coûts globaux pour les entreprises visées sont de l'ordre de 61 200 000 $ pour l'année d'implantation et de 18 800 000 $ par année en récurrence. À long terme, les entreprises bénéficieront des investissements consentis en matière de prévention, qui se traduiront par l'atteinte de normes minimales d'hygiène et de sécurité des lieux d'hébergement des travailleurs.

Des renseignements additionnels concernant ces projets de règlement peuvent être obtenus en s'adressant à monsieur Charles Labrecque, Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail, 1199, rue de Bleury, Montréal (Québec) H3B 3J1; courriel : charles.labrecque@cnesst.gouv.qc.ca.

Toute personne intéressée ayant des commentaires à formuler au sujet de ces projets de règlement est priée de les faire parvenir par écrit, avant l'expiration du délai de 45 jours mentionné ci-dessus, à monsieur Mohamed Aiyar, vice-président à la prévention, Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail, 1600, avenue d'Estimauville, Québec (Québec) G1J 0H7; courriel : mohamed.aiyar@cnesst.gouv.qc.ca.

La secrétaire générale de la Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail,
ÉLISA PELLETIER

Règlement sur les conditions d'hébergement des travailleurs

Loi sur la santé et la sécurité du travail
(chapitre S-2.1, a. 223, 1er al., par. 7°, et 2e al.).

CHAPITRE I
CHAMP D'APPLICATION

1. Le présent règlement s'applique aux locaux mis à la disposition des travailleurs par l'employeur à des fins d'hébergement ou de services d'alimentation.

Toutefois, le présent règlement ne s'applique pas aux locaux mis à la disposition des travailleurs :

1° lors d'opérations d'urgence afin d'héberger les intervenants mobilisés, notamment pour la lutte contre un incendie de forêt ou pour intervenir lors d'une inondation;

2° dans le cadre d'une activité ponctuelle impliquant la surveillance de nuit auprès d'élèves ou de campeurs;

3° lors d'expéditions, notamment touristiques ou à des fins de travaux de recherches scientifiques.

© Éditeur officiel du Québec, 2026

CHAPITRE II
DISPOSITIONS GÉNÉRALES

SECTION I
AMÉNAGEMENT DES LIEUX

2. L'employeur doit, avant l'arrivée des travailleurs, s'assurer que les locaux soient en bon état d'habitation et qu'ils répondent aux exigences prévues au présent règlement.

3. Les locaux doivent être utilisés pour les seules fins pour lesquelles ils ont été mis à la disposition des travailleurs.

Ils doivent être dans un état de salubrité en tout temps, notamment exempts de moisissures et de champignons et entretenus de manière à empêcher la présence de vermine.

4. Tout équipement utilisé ou installé aux fins d'assurer les conditions d'éclairage, de ventilation, de température, de salubrité et d'hygiène, prescrites par le présent règlement, doit toujours être maintenu en bon état de fonctionnement pendant la durée de l'hébergement de manière à assurer le rendement pour lequel il a été conçu.

5. Les murs ainsi que les planchers des locaux doivent être faciles d'entretien, notamment être lisses et non poreux.

6. La température des locaux doit pouvoir être maintenue, par un système de chauffage ou de climatisation, entre 20 °C et 26 °C lorsque les travailleurs y sont présents.

7. Les locaux doivent être adéquatement ventilés afin de prévenir l'humidité excessive, les moisissures, les odeurs ou l'apparition de champignons.

8. L'humidité relative dans les locaux doit être maintenue entre 30 % et 60 %.

9. L'employeur doit fournir un éclairage artificiel et convenable dans les locaux.

Chaque pièce doit être munie d'appareils d'éclairage et d'interrupteurs de lampe faciles d'accès.

10. Dans tous les locaux, l'employeur doit mettre à la disposition des travailleurs de l'eau potable dont la qualité est conforme aux normes du Règlement sur la qualité de l'eau potable (chapitre Q-2, r. 40).

La quantité d'eau potable mise à la disposition des travailleurs doit être suffisante pour satisfaire à leurs besoins physiologiques et d'hygiène personnelle quotidiens en tenant compte, notamment, de la situation de travail ainsi que des conditions environnementales et climatiques.

11. Dans tous les locaux alimentés en eau potable par un système de distribution exclu de l'application de la section I du chapitre III « Contrôle de la qualité des eaux destinées à la consommation humaine » du Règlement sur la qualité de l'eau potable (chapitre Q-2, r. 40), l'employeur doit faire analyser un échantillon de cette eau prélevé à des fins de contrôle des bactéries coliformes totales ainsi que des bactéries Escherichia coli avant qu'elle ne soit mise à la disposition des travailleurs pour la première fois ainsi qu'une fois par mois par la suite.

Le premier et le deuxième alinéas de l'article 30 du Règlement sur la qualité de l'eau potable s'appliquent au prélèvement, à la conservation et à l'expédition de cet échantillon.

L'employeur doit maintenir les résultats d'analyse affichés, dès leur réception, dans un endroit visible et facilement accessible aux travailleurs jusqu'à l'obtention des résultats suivants ou communiquer chacun des résultats aux travailleurs par tout moyen approprié.

12. Il est interdit d'apporter dans les locaux des vêtements de travail, des chaussures de travail ou tout autre équipement personnel lorsque la nature du travail entraîne des risques de contamination par un contaminant.

13. L'utilisation d'une technologie de vidéosurveillance par l'employeur dans les locaux est interdite.

SECTION II
CHAMBRES

14. La présente section ne s'applique pas lorsque les travailleurs hébergés œuvrent dans des camps de vacances et exercent des activités de surveillance de nuit auprès de leur clientèle.

15. Toute chambre doit comprendre minimalement quatre murs d'une longueur d'au moins 2 m chacun, un plafond, une porte principale verrouillable de l'intérieur et une fenêtre.

L'aménagement du mobilier de la chambre doit permettre la circulation des travailleurs sans entrave.

L'aménagement qui requiert qu'un travailleur traverse une chambre pour en atteindre une autre est interdit.

© Éditeur officiel du Québec, 2026

16. Un maximum de deux travailleurs peuvent être hébergés dans une chambre.

Lors de l'attribution des chambres à utilisation double, l'employeur doit assurer la sécurité des travailleurs en tenant compte des préoccupations de ceux-ci.

17. La superficie d'une chambre à utilisation simple doit être d'au moins 6,5 m² et celle d'une chambre à utilisation double, d'au moins 9 m².

18. La fenêtre de la chambre doit avoir une hauteur et une largeur minimales de 380 mm et une surface minimale d'ouverture non obstruée de 0,35 m². De plus, sa superficie doit équivaloir à au moins 5 % de la surface du plancher.

La fenêtre doit être équipée d'un store ou d'un rideau opaque suffisamment grand pour la couvrir en entier.

19. Le mobilier de chambre doit comprendre, pour chaque travailleur, au minimum :

1° un lit simple avec un matelas de dimensions standards;

2° une penderie ou un espace de rangement avec une capacité suffisante pour contenir les vêtements nécessaires pour la durée du séjour;

3° un espace individuel de rangement, qui peut se verrouiller, pour les effets personnels de valeur;

4° une chaise;

5° un porte-serviette;

6° une poubelle;

7° une petite table;

8° une prise de courant accessible.

20. L'employeur doit fournir à chaque travailleur les éléments de literie suivant :

1° une housse pour matelas;

2° des draps;

3° des couvertures;

4° un oreiller;

5° une housse protectrice pour oreiller;

6° une taie d'oreiller.

21. L'utilisation des lits superposés est interdite.

SECTION III
INSTALLATIONS SANITAIRES

22. Les installations sanitaires doivent comprendre au minimum une toilette, un lavabo et une douche pour chaque tranche de 5 travailleurs ou moins.

23. Toute installation sanitaire doit également respecter les conditions suivantes :

1° elle doit être dans une pièce distincte des autres pièces de l'hébergement;

2° elle doit être située à un maximum de 30 m de toute chambre de l'hébergement;

3° elle doit être accessible la nuit sans avoir à sortir à l'extérieur de l'hébergement;

4° les lavabos et les douches doivent être alimentés en eau potable, chaude et froide, et l'eau chaude doit être maintenue à une température entre 60 °C et 75 °C;

5° elle doit avoir un robinet mélangeur sur chacun des lavabos;

6° elle doit être maintenue dans des conditions de salubrité;

7° elle doit être verrouillable de l'intérieur lorsque son usage est individuel et chaque cabine de toilette dont elle est munie doit être verrouillable de l'intérieur lorsque son usage est commun.

24. Lorsque les douches sont installées dans des salles communes, elles doivent respecter les conditions suivantes :

1° chaque cabine de douche doit comprendre une douche d'une superficie d'au moins 0,75 m par 0,75 m et un compartiment de déshabillage d'au moins 0,8 m² équipé de crochets à vêtements et d'un porte-serviette;

2° chaque cabine de douche doit pouvoir se fermer et être verrouillable de l'intérieur;

3° chaque douche doit être alimentée en eau potable, chaude et froide, et l'eau chaude doit être maintenue à une température entre 60 °C et 75 °C;

© Éditeur officiel du Québec, 2026

4° les planchers de chaque cabine de douche doivent être antidérapants.

25. La configuration des installations sanitaires communes doit assurer la sécurité des travailleurs en incluant des moyens tels que, dans le cas d'un aménagement universel, une salle suffisamment éclairée dont chaque cabine comprend des cloisons allant du plancher au plafond ou en utilisant tout autre moyen ou combinaison de moyens pour y arriver.

SECTION IV
AIRES COMMUNES

26. Les locaux doivent comprendre une aire de repos.

L'aire de repos doit être d'une superficie suffisante pour favoriser le repos et la détente des travailleurs qui sont susceptibles d'y être présents simultanément.

27. Les meubles présents dans l'aire de repos doivent être en bon état et celle-ci doit avoir suffisamment de places assises pour tous les travailleurs susceptibles d'y être présents simultanément.

28. Les locaux doivent comprendre une salle à manger adéquatement ventilée qui respecte les obligations suivantes :

1° avoir une superficie minimale de 1,1 m² par travailleur susceptible d'y être présent simultanément;

2° être pourvue d'un nombre de tables et de chaises suffisantes;

3° être isolée des lieux où les travailleurs exécutent un travail;

4° être pourvue de récipients couverts destinés aux déchets, lesquels doivent être étanches et conçus pour résister à la corrosion;

5° ne pas servir à des fins d'entreposage.

29. La salle à manger peut faire partie de l'aire de repos à la condition de respecter une surface totale de 2 m² par travailleur susceptible d'y être présent simultanément.

30. Dans les locaux où les travailleurs préparent eux-mêmes leurs repas, une cuisine fonctionnelle, équipée et aménagée de façon sécuritaire doit être mise à la disposition des travailleurs.

Elle doit également être adaptée au nombre de travailleurs susceptibles d'y être présents simultanément.

31. La cuisine doit avoir minimalement les équipements standards suivants par tranche de cinq travailleurs ou moins :

1° une cuisinière à quatre ronds avec fourneau intégré;

2° une hotte de cuisine au-dessus de chaque cuisinière;

3° un réfrigérateur d'une capacité minimale de 510 litres pouvant inclure un congélateur;

4° un élément de cuisson supplémentaire tel un micro-ondes ou un four grille-pain.

L'employeur doit, dans les cas où le réfrigérateur visé au paragraphe 3° du premier alinéa n'inclut pas de congélateur, fournir un congélateur distinct.

32. La cuisine doit avoir un espace suffisant afin de pouvoir y conserver suffisamment de nourriture pour tous les travailleurs.

33. L'employeur doit fournir notamment la vaisselle, les ustensiles de cuisine, la batterie de cuisine et les linges à vaisselle en quantité suffisante pour tous les travailleurs susceptibles d'utiliser la cuisine simultanément.

34. Des plans de travail de dimension suffisante doivent être disponibles pour que tous les travailleurs susceptibles d'utiliser la cuisine simultanément puissent préparer et cuisiner leurs repas de façon sécuritaire, ergonomique et hygiénique.

La table à manger ne peut pas être considérée comme un plan de travail.

35. L'employeur doit fournir aux travailleurs au moins une laveuse et une sécheuse par tranche de 6 travailleurs ou moins ou, à défaut, fournir gratuitement aux travailleurs un service de buanderie.

La laveuse et la sécheuse doivent se retrouver dans les locaux ou dans un endroit facilement accessible à partir de celui-ci et le conduit d'extraction de la sécheuse doit acheminer l'humidité directement à l'extérieur du bâtiment.

36. Une salle de séchage pour les vêtements de travail est obligatoire lorsque la nature du travail expose les travailleurs à des intempéries ou à de l'humidité ou lorsque le travail implique un effort physique.

Elle doit se retrouver à l'écart des locaux dans un endroit aménagé ou se retrouver à proximité des lieux où les travailleurs exécutent un travail. Dans ce dernier cas,

© Éditeur officiel du Québec, 2026

des vestiaires pour se changer doivent être mises à la disposition des travailleurs ainsi qu'un casier pour y prévoir du linge de rechange, lorsque nécessaire.

SECTION V
MESURES DE SÉCURITÉ

37. L'employeur doit munir les locaux d'un système de communication immédiatement disponible aux fins de communications avec les services de premiers soins.

La façon d'entrer en communication avec les services de premiers soins doit être clairement indiquée à proximité des installations de ce système.

38. L'employeur met à la disposition des travailleurs l'accès à Internet dans les locaux.

39. L'employeur doit munir les locaux de trousses de premiers soins au sens du Règlement sur les normes minimales de premiers secours et de premiers soins (chapitre A-3.001, r. 10) qui sont faciles d'accès et disponibles en tout temps.

La fourniture et le contenu de ces trousses doivent être conformes à la norme Trousses de secourisme en milieu de travail, CSA Z1220.

40. L'employeur doit établir un plan d'évacuation en cas d'urgence et celui-ci doit être mis à la disposition des travailleurs.

41. Des extincteurs portatifs doivent être installés dans les locaux.

Le choix, l'installation, l'utilisation et l'entretien de ces extincteurs portatifs doivent être conformes à la norme Portable Fire Extinguishers, NFPA 10.

42. Toute chambre doit comprendre minimalement :

1° un avertisseur de monoxyde de carbone lorsqu'un système de chauffage ou d'autres équipements à combustion sont utilisés ou lorsque le bâtiment abritant les chambres a un accès direct à un garage ou un stationnement intérieur;

2° un avertisseur de gaz propane ou de gaz naturel lorsque ces combustibles sont utilisés;

3° un avertisseur de fumée.

Les avertisseurs doivent être installés conformément aux instructions du fabricant.

Malgré le premier alinéa, les avertisseurs de monoxyde de carbone et de gaz peuvent être installés à l'extérieur de la chambre si l'alarme est audible dans la chambre même si la porte de celle-ci est fermée.

43. Les animaux domestiques sont interdits.

L'employeur doit prévoir des moyens pour éloigner les animaux sauvages et pour empêcher l'entrée et la prolifération d'insectes et de rongeurs.

CHAPITRE III
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES APPLICABLES AUX CAMPEMENTS INDUSTRIELS ET AUX LOCAUX MIS À LA DISPOSITION DES TRAVAILLEURS QUI EFFECTUENT DES TRAVAUX AGRICOLES OU DE TRANSFORMATION AGRO-ALIMENTAIRE

SECTION I
DISPOSITIONS GÉNÉRALES

44. Le présent chapitre prévoit des règles particulières qui ajoutent ou dérogent à celles prévues au chapitre II du présent règlement.

Il s'applique à l'un ou l'autre de ces locaux mis à la disposition des travailleurs par l'employeur à des fins d'hébergement ou de services d'alimentations :

1° les locaux mis à la disposition des travailleurs qui effectuent des travaux agricoles ou de transformation agro-alimentaire;

2° les campements industriels, soit l'ensemble des installations temporaires ou permanentes et leurs dépendances que l'employeur organise pour loger les travailleurs en lieu éloigné alors que ceux-ci effectuent des travaux notamment d'exploration ou d'exploitation minière, d'aménagement forestier, de voie ferrée, de voirie ou de production, de transport ou de distribution d'électricité.

45. L'employeur ou l'un de ses représentants doit être présent en tout temps dans les locaux ou doit pouvoir être joint en tout temps par un moyen de communication.

46. Les locaux doivent être situés sur un terrain aménagé à cette fin et être sec, bien drainé et suffisamment élevé de façon à limiter les risques d'inondation.

47. Les locaux doivent être situés à au moins 30 mètres de tout lieu présentant un risque pour la santé et la sécurité des travailleurs ou une nuisance pour ceux-ci, notamment :

© Éditeur officiel du Québec, 2026

1° un lieu d'entreposage et de manutention de matières dangereuses ou de produits dangereux;

2° un lieu où sont générés des contaminants tels des poussières ou des odeurs dérangeantes;

3° un lieu où sont générés quotidiennement des vibrations ou des niveaux de bruit élevés;

4° une voie de circulation de véhicules lourds.

48. La circulation des véhicules automoteurs sur les terrains autour des locaux doit être contrôlée afin de protéger toute personne.

À cette fin, l'employeur doit prévoir des voies de circulation pour les piétons et pour les véhicules et s'assurer que celles-ci sont bien dégagées et, dans la mesure du possible, qu'elles ne se croisent pas.

49. Un plan de stationnement doit être affiché à un endroit de circulation courante pour les travailleurs.

50. Le stationnement doit être éclairé adéquatement la nuit.

51. L'employeur doit fournir les produits nettoyants nécessaires pour la vaisselle et l'entretien de la cuisine.

SECTION II
DISPOSITIONS APPLICABLES AUX LOCAUX MIS À LA DISPOSITIONS DES TRAVAILLEURS QUI EFFECTUENT DES TRAVAUX AGRICOLES OU DE TRANSFORMATION AGRO-ALIMENTAIRE

52. Lorsque l'employeur met à la disposition des travailleurs qui effectuent des travaux agricoles ou de transformation agro-alimentaire un service de cantine, la salle à manger doit être nettoyée après chaque repas, à l'exception des espaces qui n'ont pas été utilisés.

La salle à manger doit être pourvue de crochets pour suspendre les vêtements de travail, sauf s'il existe des vestiaires ou des crochets dans un lieu adjacent à la salle à manger.

SECTION III
DISPOSITIONS APPLICABLES AUX CAMPEMENTS INDUSTRIELS

§1. Dispositions générales

53. Un campement industriel et des moyens de restauration doivent être mis à la disposition des travailleurs qui exécutent des travaux dans un lieu éloigné n'offrant pas d'autres possibilités d'hébergement conformes au présent règlement, sauf si ces travaux ne s'étendent que sur des périodes de courte durée et que l'employeur met à la disposition des travailleurs un moyen de transport conforme à la section XXXI du Règlement sur la santé et la sécurité au travail (chapitre S-2.1, r. 13).

54. L'employeur doit mettre à la disposition des travailleurs un service de cantine, sauf:

1° dans le cas où y a 5 travailleurs et moins présents au campement; il peut alors fournir la nourriture afin que les travailleurs préparent leurs repas;

2° dans les cas où il y a 25 travailleurs ou moins présents au campement pendant 6 semaines ou moins; il peut alors fournir un service de traiteur externe.

La nourriture fournie doit favoriser une saine alimentation et doit être manipulée de façon hygiénique pour assurer la salubrité des aliments et l'employeur doit fournir l'équipement permettant de conserver la fraîcheur et la salubrité des aliments.

55. L'employeur a l'obligation de s'assurer que chaque travailleur dispose de la literie nécessaire et convenable.

56. Les installations sanitaires d'un campement industriel doivent comprendre au minimum une toilette, un lavabo et une douche pour chaque tranche de 10 travailleurs ou moins.

57. L'employeur doit fournir une laveuse et une sécheuse par tranche de 10 travailleurs ou moins ou, à défaut, fournir gratuitement aux travailleurs un service de buanderie.

L'employeur doit fournir le savon à linge lorsqu'il fournit une laveuse.

58. Malgré l'article 47, un groupe électrogène peut se trouver à moins de 30 mètres d'un campement industriel, s'il est installé dans les règles de l'art, notamment en matière de sécurité électrique, de prévention d'incendie, de réduction du bruit, de maintien des gaz d'échappement hors des locaux et de contrôle des produits dangereux, afin d'éviter que les travailleurs hébergés soient exposés à ceux-ci.

On entend par « groupe électrogène » un dispositif autonome qui génère de l'énergie mécanique à l'aide d'un moteur thermique et qui la convertit en énergie électrique.

© Éditeur officiel du Québec, 2026

59. Sont interdits les camps où des travailleurs se retrouvent seuls et où, par conséquent, il n'y a ni cuisinier, ni contremaître, ni préposé à l'entretien des lieux.

§2. Dispositions applicables aux campements industriels lors de certains travaux d'exploration minière

60. La présente sous-section s'applique aux campements industriels mis à la disposition des travailleurs lors de travaux d'exploration minière, durant les phases de prospection initiale et d'exploration de base.

61. L'employeur peut mettre à la disposition des travailleurs un campement constitué d'installations temporaires qui sont des abris démontables et transportables faits d'une matière souple tendue sur des supports rigides, lorsque les conditions suivantes sont satisfaites :

1° les planchers doivent être à une distance de 30 cm au-dessus du sol et couvrir entièrement l'intérieur des abris et les matériaux des planchers doivent être faciles d'entretien, notamment être lisses;

2° les abris doivent être étanches aux précipitations, résistant aux intempéries et adéquatement ancrés compte tenu des conditions climatiques qui prévalent sur le territoire où le campement est aménagé;

3° les dimensions intérieures des abris doivent être suffisantes pour permettre aux travailleurs de circuler facilement en position debout et pour y placer tout le mobilier de façon qu'il n'entrave pas la circulation des travailleurs, ni l'ouverture des portes et des fenêtres;

4° des abris distincts doivent être fournis pour chaque usage prévu, tels :

i. des abris destinés au sommeil;

ii. des abris pour les installations sanitaires (toilettes, lavabos, douches);

iii. des abris servant de cuisine et de salle à manger;

iv. des abris servant de séchoir pour les vêtements;

5° les abris destinés au sommeil ne peuvent accueillir plus de deux travailleurs, sauf dans le cas où l'abri permet d'abriter plus de deux personnes; des rideaux ou d'autres moyens permettant de délimiter les espaces de sommeil doivent alors être fournis;

6° lorsque les abris destinés au sommeil sont occupés par deux travailleurs ou plus, l'employeur doit assurer leur sécurité en tenant compte des préoccupations de ceux-ci;

7° la configuration des abris destinés aux installations sanitaires communes doit assurer la sécurité des travailleurs en incluant des moyens tels que, dans le cas d'un aménagement universel, une salle suffisamment éclairée dont chaque cabine comprend des cloisons allant du plancher au plafond ou en utilisant tout autre moyen ou combinaison de moyens pour y arriver.

8° les abris doivent être isolés et chauffés compte tenu des conditions climatiques;

9° les abris doivent être convenablement ventilés et éclairés;

10° les fenêtres des abris doivent être munies de moustiquaires anti-brûlots;

11° les abris et leur disposition doivent être conforme aux règles de l'art notamment en matière de prévention des incendies, de sécurité et d'évacuation en cas d'urgence.

62. Les articles 5 à 9, les sections II à IV du chapitre II, les articles 42, 43, le deuxième alinéa de l'article 48, les articles 49, 50 et 56 ne s'appliquent pas.

CHAPITRE IV
DISPOSITIONS TRANSITOIRES ET FINALES

63. La superficie d'une chambre à occupation simple servant à l'hébergement d'un travailleur dont la construction ou la rénovation a débuté 5 ans ou plus avant le (*indiquer ici la date de l'entrée en vigueur du présent règlement*) doit satisfaire à l'obligation prévue à l'article 17 au plus tard le (*indiquer ici la date qui suit de 5 ans celle de l'entrée en vigueur du présent règlement*).

La superficie d'une chambre à occupation simple servant à l'hébergement d'un travailleur dont la construction ou la rénovation a débuté moins de 5 ans avant le (*indiquer ici la date de l'entrée en vigueur du présent règlement*) doit satisfaire à l'obligation prévue à l'article 17 au plus tard le (*indiquer ici la date qui suit de 8 ans celle de l'entrée en vigueur du présent règlement*).

Toutefois, à compter du (*indiquer ici la date qui suit de 3 ans celle de l'entrée en vigueur du présent règlement*), la superficie d'une chambre servant à l'hébergement de travailleurs doit être d'au moins 4,5 m² par travailleur occupant cette chambre.

64. Le nombre de travailleurs et l'utilisation de lits superposés dans les chambres servant à l'hébergement de travailleurs dont la construction ou la rénovation a débuté 5 ans ou plus avant *(indiquer ici la date de l'entrée en vigueur du présent règlement*) doivent respectivement

© Éditeur officiel du Québec, 2026

satisfaire les obligations des articles 16 et 21 au plus tard le (*indiquer ici la date qui suit de 3 ans celle de l'entrée en vigueur du présent règlement*).

Le nombre de travailleurs et l'utilisation de lits superposés dans les chambres servant à l'hébergement de travailleur dont la construction ou la rénovation a débutée moins de 5 avant le (*indiquer ici la date d'entrée en vigueur du présent règlement*) doivent respectivement satisfaire les obligations des articles 16 et 21 au plus tard le (*indiquer ici la date qui suit de 4 ans celle de l'entrée en vigueur du présent règlement*).

65. Une installation sanitaire dont la construction ou la rénovation a débutée 5 ans ou plus avant le (*indiquer ici la date de l'entrée en vigueur du présent règlement*) doit satisfaire aux obligations des articles 22 à 25 au plus tard le (*indiquer ici la date qui suit de 3 ans celle de l'entrée en vigueur du présent règlement*).

Une installation sanitaire dont la construction ou la rénovation a débutée moins de 5 au plus tard le (*indiquer ici la date d'entrée en vigueur du présent règlement*) doit satisfaire les obligations des articles 22 à 25 au plus tard le (*indiquer ici la date qui suit de 4 ans celle de l'entrée en vigueur du présent règlement*).

66. Le présent règlement entre en vigueur le quinzième jour qui suit la date de sa publication à la *Gazette officielle du Québec*.

Règlement abrogeant le Règlement sur les conditions sanitaires des campements industriels ou autres et modifiant le Règlement sur la santé et la sécurité du travail

Loi sur la santé et la sécurité du travail
(chapitre S-2.1, a. 223, 1er al., par. 7°).

1. Le Règlement sur les conditions sanitaires des campements industriels ou autres (chapitre S-2.1, r. 5.1) est abrogé.

2. Les articles 158 à 160 du Règlement sur la santé et la sécurité du travail (chapitre S-2.1, r. 13) sont abrogés.

3. Le présent règlement entre en vigueur le quinzième jour qui suit la date de sa publication à la *Gazette officielle du Québec*.

87084

© Éditeur officiel du Québec, 2026