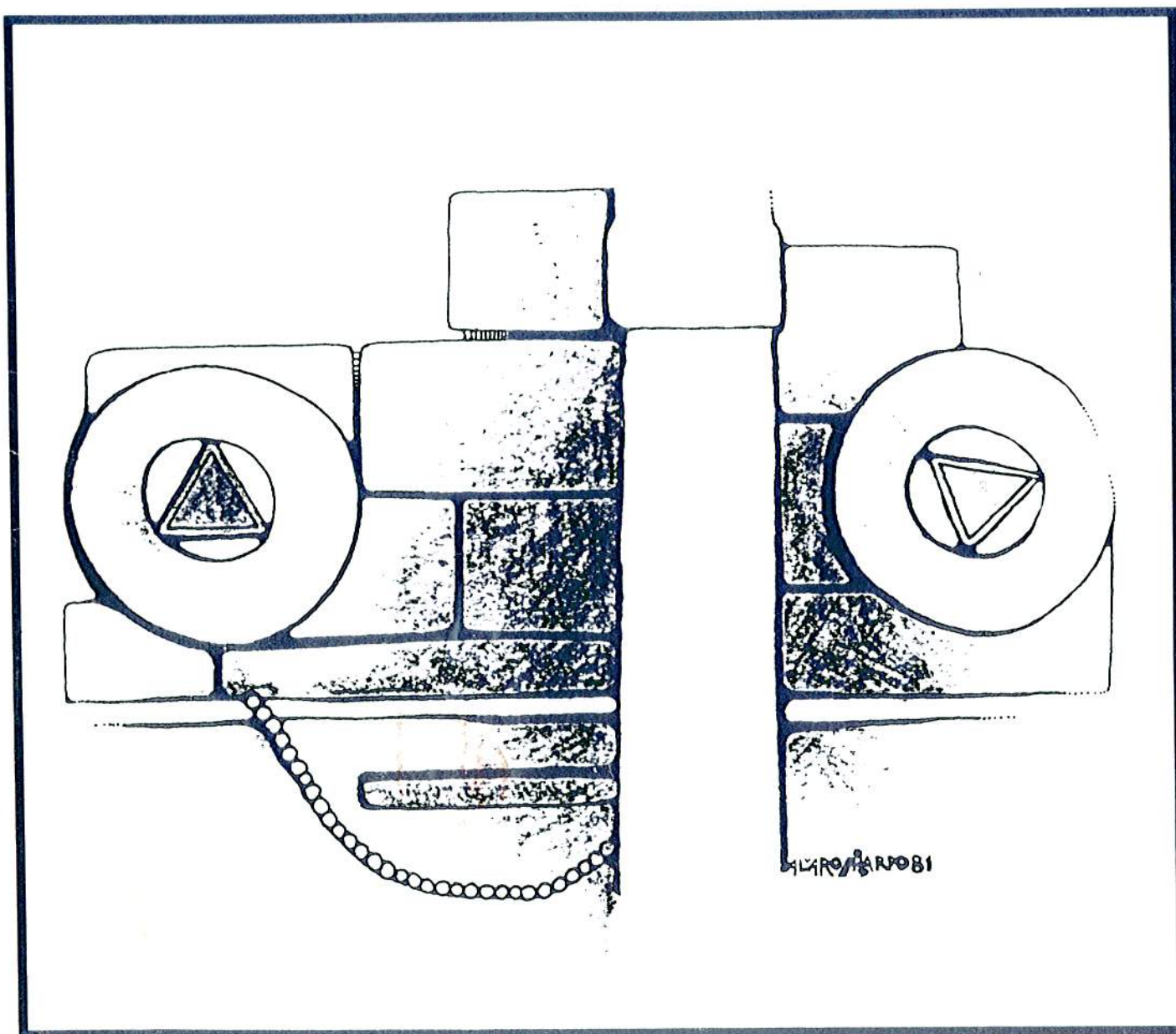


RÉPUBLIQUE FRANÇAISE  
DÉPARTEMENT DE LA SEINE-SAINT-DENIS

DIRECTION DES AFFAIRES SANITAIRES ET SOCIALES  
SERVICE DE L'HYGIÈNE PUBLIQUE

# RÈGLEMENT SANITAIRE DÉPARTEMENTAL



(arrêté préfectoral du 24 décembre 1980)

DÉPARTEMENT DE LA SEINE SAINT-DENIS

---

Direction des Affaires Sanitaires et Sociales

Service de l'hygiène publique

---

**Règlement Sanitaire Départemental**

*(Arrêté préfectoral du 24 Décembre 1980)*

---



Liberté • Égalité • Fraternité  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

## PREFECTURE DE LA SEINE-SAINT-DENIS

29 janvier 2002



DIRECTION DÉPARTEMENTALE  
DES AFFAIRES SANITAIRES ET SOCIALES  
DE LA SEINE-SAINT-DENIS

SANTÉ-ENVIRONNEMENT

REFERENCE : AVERT02.RSD

# AVERTISSEMENT

1. Les dispositions du Titre I de l'arrêté préfectoral du 24 décembre 1980 portant Règlement Sanitaire Départemental relatives aux **eaux destinées à la consommation humaine**, à l'exclusion des eaux minérales naturelles, sont partiellement abrogées.

Le décret n°89-3 du 3 janvier 1989 ( modifié par les décrets n°90-330 du 10 avril 1990, n°91-257 du 7 mars 1991, n°95-363 du 5 avril 1995 et ses textes d'application) qui les remplaçait est lui aussi abrogé par :

- le décret n°2001-1220 du 20 décembre 2001

2. Les dispositions de la section 6 du Chapitre III du Titre II et du Titre V de l'arrêté préfectoral du 24 décembre 1980 portant Règlement Sanitaire Départemental sont abrogées ainsi que l'arrêté préfectoral du 19 août 1991.

Les textes réglementaires désormais applicables pour le département de la Seine Saint-Denis sur les règles propres à préserver la santé de l'homme contre **les bruits de voisinage** sont :

- le décret n°95-408 du 18 avril 1995.

- l'arrêté préfectoral du 30 décembre 1999, dont le dernier alinéa de l'article 6 a été modifié par arrêté du 18 juillet 2000.

3. Les dispositions de la section 5 du Titre VI de l'arrêté préfectoral du 24 décembre 1980 portant Règlement Sanitaire Départemental et le décret n°94-1118 du 20 décembre 1994 relatif aux prescriptions applicables aux **chambres funéraires** sont abrogés et remplacés par :

- Le décret n°99-662 du 28 juillet 1999 établissant les prescriptions techniques applicables aux chambres funéraires.

4. Les dispositions du Titre VII de l'arrêté préfectoral du 24 décembre 1980 portant Règlement Sanitaire Départemental sont abrogées à l'exception des articles 148, 149, 151, 157, 158 et 159. Les dispositions de l'article 136 restent applicables pour les établissements de fabrication de denrées autres que animales.

Les textes désormais applicables concernant **l'hygiène de l'alimentation** sont :

- le décret n°91-409 du 26 avril 1991.
- l'arrêté du 9 mai 1995 pris pour application de ce décret.

5. Les dispositions des articles 31, 50, 51 et 52 du Titre II de l'arrêté du 24 décembre 1980 portant Règlement Sanitaire Départemental sont abrogées.

Les textes réglementaires désormais applicables sont :

- l'arrêté du 6 mai 1996 fixant les prescriptions techniques relatives aux **systèmes d'assainissement non collectif**.
- l'arrêté du 6 mai 1996 fixant les modalités du contrôle technique exercé par les communes sur les systèmes d'assainissement non collectif.

6. Les articles 131 (9ème alinéa), 132 C (3ème alinéa), 168 de l'arrêté préfectoral du 24 décembre 1980 portant Règlement Sanitaire Départemental sont modifiés par :

- l'arrêté préfectoral du 13 janvier 1993

7. L'article 3 de l'arrêté préfectoral du 24 décembre 1980 portant Règlement Sanitaire Départemental est abrogé et remplacé par :

- la circulaire DGS/VS4 n°99.217 du 12 avril 1999 relative aux **matériaux utilisés dans les installations fixes de distribution d'eaux destinées à la consommation humaine**.

8. Le nouveau Code de la Santé Publique - Partie Législative – est paru au journal officiel du 22 juin 2000.

Des tables de correspondance avec l'ancien Code permettent un repérage aisé de la nouvelle numérotation.

**Des tirés à part des textes n° 1 à 6 sont joints en annexe à la fin de la présente brochure.**

DÉPARTEMENT DE LA SEINE SAINT-DENIS

---

Direction des Affaires Sanitaires et Sociales

Service de l'hygiène publique

---

**Règlement Sanitaire Départemental**

*(Arrêté préfectoral du 24 Décembre 1980)*

---

# SOMMAIRE

<b>TITRE I. — LES EAUX DESTINEES A LA CONSOMMATION HUMAINE</b>	Page
<b>Article Premier. — Domaine d'application</b> .....	18
<b>Section 1. — Règles générales.</b>	
<b>Article 2. — Origine et qualité des eaux</b> .....	18
<b>Article 3. — Matériaux de construction.</b>	
3 A. Composition des matériaux des équipements servant à la distribution de l'eau .....	18
3 B. Revêtements .....	18
<b>Article 4. — Température de l'eau</b> .....	19
<b>Article 5. — Mise en œuvre des matériels :</b>	
5 A. Précautions au stockage .....	19
5 B. Précautions à la pose .....	19
5 C. Mise à terre .....	19
5 D. Juxtaposition de matériaux .....	19
<b>Article 6. — Double réseau :</b>	
6 A. Distinction et repérage des canalisations et réservoirs .....	19
6 B. Distinction des appareils .....	19
<b>Article 7. — Stockage de l'eau :</b>	
7 A. Précautions générales, stagnation .....	20
7 B. Prescriptions générales applicables aux réservoirs .....	20
7 C. Les réservoirs ouverts à la pression atmosphérique .....	20
7-D. Les bâches de reprise .....	21
7 E. Les réservoirs sous pression .....	21
<b>Article 8. — Produits additionnels :</b>	
8 A. Les produits anti-gel .....	21
8 B. Les autres produits additionnels .....	21
<b>Section 2. — Ouvrages publics ou particuliers.</b>	
<b>Article 9. — Règles générales</b> .....	22
<b>Article 10. — Les puits :</b>	
10 A. Etablissement des puits .....	22
10 B. Utilisation des puits .....	22
10 C. Construction et équipement des puits .....	22
10 D. Entretien et surveillance des puits .....	23
10 E. Interdiction de rejets dans les puits .....	23

	Page
<b>Article 11.</b> — Les forages .....	23
<b>Article 12.</b> — Les sources .....	23
<b>Article 13.</b> — Les citernes destinées à recueillir de l'eau de pluie .....	23
<b>Article 14.</b> — Mise à la disposition d'eaux destinées à l'alimentation humaine par des moyens temporaires :	24
14 A. Les citernes .....	24
14 B. Les canalisations de secours .....	24
 <b>Section 3. — Ouvrages et réseaux particuliers de distribution des immeubles et des lieux publics.</b>	
<b>Article 15.</b> — Desserte des immeubles .....	24
<b>Article 16.</b> — Qualité de l'eau distribuée aux utilisateurs .....	25
<b>Article 17.</b> — Qualité technique sanitaire des installations :	
17 A. Règle générale .....	26
17 B. Réseaux intérieurs de caractère privé .....	26
17 C. Les réservoirs de coupure et bacs de disconnection .....	26
17 D. Manque de pression .....	26
17 E. Les dispositifs de traitement des eaux .....	26
17 F. Les dispositifs de traitement de l'air fonctionnant à l'eau potable	27
17 G. Les dispositifs de chauffage .....	27
17 H. Les dispositifs de production d'eau destinée à des usages alimentaires ou sanitaires .....	27
17 J. Traitement thermique .....	27
17 K. Les appareils sanitaires, ménagers ou de cuisine .....	27
17 L. Les dispositifs d'arrosage, de lavage ou d'ornement .....	28
17 M. Les équipements particuliers .....	28
17 N. Les installations provisoires .....	28
<b>Article 18.</b> — Les installations en sous-sol .....	28
<b>Article 19.</b> — Entretien des Installations .....	28
<b>Article 20.</b> — Immeubles astreints à la protection contre l'incendie utilisant un réseau d'eau potable .....	29
 <b>Section 4. — Dispositions diverses.</b>	
<b>Article 21.</b> — Surveillance hygiénique des eaux destinées à l'alimentation humaine :	
21 A. Surveillance sanitaire de la qualité des eaux .....	29
21 B. Désinfection des réseaux .....	29
21 C. Contrôle des désinfections .....	29
 <b>TITRE II. — LOCAUX D'HABITATION ET ASSIMILÉS</b>	
<b>Chapitre I<sup>er</sup> : Cadre de la réglementation</b>	
<b>Article 22.</b> — Définition .....	30
<b>Article 23.</b> — Domaine d'application .....	30

**Section 1. — Entretien et utilisation des locaux.**

<b>Article 24.</b> — Propreté des locaux communs et particuliers :	
24 A. Locaux d'habitation .....	31
24 B. Circulation et locaux communs .....	32
24 C. Dépendances .....	32
<b>Article 25.</b> — Assainissement de l'atmosphère des locaux .....	32
<b>Article 26.</b> — Battage des tapis, poussières, jets par les fenêtres .....	33
<b>Article 27.</b> — Présence d'animaux dans les habitations, leurs dépendances, leurs abords et les locaux communs .....	33
<b>Article 28.</b> — Conditions d'occupation des locaux :	
28 A. Interdiction d'habiter dans les caves, sous-sols .....	33
28 B. Caractéristiques des pièces affectées à l'habitation .....	34
28 C. Utilisation des caves et sous-sols comme remise de véhicules automobiles .....	34
<b>Article 29.</b> — Parcs de stationnement dans les immeubles d'habitation et leurs dépendances :	
29 A. Parcs de stationnement couverts .....	34
29 B. Parcs de stationnement à l'air libre .....	34

**Section 2. — Entretien et utilisation des équipements.**

<b>Article 30.</b> — Evacuation des eaux pluviales et usées :	
30 A. Evacuation des eaux pluviales .....	34
30 B. Déversements délictueux .....	35
<b>Article 31.</b> — Ouvrages d'assainissement .....	35
<b>Article 32.</b> — Conduits de fumée et de ventilation - Appareils à combustion :	
32 A. Généralités .....	36
32 B. Conduits de ventilation .....	37
32 C. Accessoires des conduits de fumée et de ventilation .....	37
32 D. Tubage des conduits individuels .....	37
32 E. Chemisage des conduits individuels .....	38
32 F. Entretien, nettoyage et ramonage .....	38

**Section 3. — Entretien des bâtiments et de leurs abords.**

<b>Article 33.</b> — Généralités .....	39
<b>Article 34.</b> — Couverture, murs, cloisons, planchers, baies, gaines de passage des canalisations .....	39

**Section 4. — Précautions particulières d'exploitation.**

<b>Article 35.</b> — Protection contre le gel .....	40
<b>Article 36.</b> — Locaux inondés ou souillés par des infiltrations .....	40
<b>Article 37.</b> — Réserves d'eau non destinée à l'alimentation .....	40
<b>Article 38.</b> — Entretien des plantations .....	41
<b>Article 39.</b> — Equipement sanitaire et approvisionnement en eau .....	41
<b>Article 40.</b> — Démolition .....	41



**Section 1. — Locaux.**

<b>Article 41. — Règles générales d'habitabilité :</b>	
41 A. Ouvertures et ventilation .....	42
41 B. Eclairage naturel .....	43
41 C. Superficie des pièces .....	43
41 D. Hauteur sous plafond .....	43
41 E. Déclaration de certains aménagements dans les locaux d'habitation .....	43
<b>Article 42. — Aménagement des cours et courettes des immeubles collectifs.</b>	43
<b>Article 43. — Ventilation des caves, escaliers et courettes .....</b>	44

**Section 2. — Evacuation des eaux pluviales et usées.**

<b>Article 44. — Evacuation :</b>	
44 A. Conception des ouvrages d'évacuation .....	44
44 B. Evacuation des eaux usées dans les ouvrages d'évacuation des eaux pluviales .....	45
44 C. Voie de desserte non pourvue d'un ouvrage d'évacuation des eaux usées .....	45
<b>Article 45. — Occlusion des orifices de vidange des postes d'eau ménagère</b>	45
<b>Article 46. — Protection contre le reflux des eaux d'égout .....</b>	45

**Section 3. — Locaux sanitaires.**

<b>Article 47. — Cabinets d'aisances et salles d'eau :</b>	
47 A. Dispositions générales .....	45
47 B. Pièce commune au cabinet d'aisances et à la salle d'eau, de bains ou de toilette .....	46
47 C. Communication avec les pièces du logement .....	46
47 D. Poste d'eau à proximité de cabinets d'aisances à usage commun .....	46
<b>Article 48. — Caractéristiques des cuvettes de cabinets d'aisances .....</b>	46
<b>Article 49. — Cabinets d'aisances comportant un dispositif de désagrégation et d'évacuation des matières fécales .....</b>	47

**Section 4. — Ouvrages d'assainissement.**

<b>Article 50. — Dispositifs d'accumulation .....</b>	48
<b>Article 51. — Dispositifs de traitement .....</b>	48
<b>Article 52. — Dispositifs d'évacuation .....</b>	49

**Section 5. — Installations d'électricité et de gaz, de chauffage, de cuisine et de production d'eau chaude.**

<b>Article 53. — Installations d'électricité .....</b>	49
<b>Article 54. — Installations de gaz .....</b>	49
<b>Article 55. — Installations de chauffage, de cuisine et de production d'eau chaude par combustion :</b>	
55 A. Règles générales .....	50

	Page
55 B. Conduits d'évacuation .....	50
55 C. Ventilation .....	51
55 D. Installations de chauffage par air chaud .....	52
55 E. Modérateurs .....	52
55 F. Clés et registres .....	52
55 G. Interdiction visant certains dispositifs mécaniques de ventilation .....	52
55 H. Installations d'appareils à combustion autres que ceux destinés au chauffage, à la cuisine et à la production d'eau chaude ..	53
<b>Article 56. — Installations thermiques ne comportant pas de combustion</b>	<b>53</b>
 <b>Section 6. — Bruit dans l'habitation.</b>	
<b>Article 57. — Protection contre les bruits engendrés par les équipements de l'habitation .....</b>	<b>53</b>
 <b>Chapitre IV : Logements loués meublés ou garnis et hôtels</b> <b>Locaux affectés à l'hébergement collectif</b>	
 <b>Section 1. — Généralités.</b>	
<b>Article 58. — Domaine d'application .....</b>	<b>54</b>
<b>Article 59. — Surveillance .....</b>	<b>54</b>
 <b>Section 2. — Conditions d'occupation et d'aménagement des locaux.</b>	
<b>Article 60. — Equipement et conditions générales d'occupation :</b>	
60 A. Dispositions générales .....	55
60 B. Equipement collectif .....	55
60 C. Equipement des pièces .....	56
<b>Article 61. — Locaux anciens. ....</b>	<b>56</b>
 <b>Section 3. — Usage et entretien des locaux.</b>	
<b>Article 62. — Service de l'eau et des sanitaires .....</b>	<b>56</b>
<b>Article 63. — Entretien .....</b>	<b>56</b>
<b>Article 64. — Mesures prophylactiques .....</b>	<b>57</b>
 <b>TITRE III. — DISPOSITIONS APPLICABLES AUX BATIMENTS AUTRES QUE CEUX A USAGE D'HABITATION ET ASSIMILES</b>	
<b>Article 65. — Type de locaux visés .....</b>	<b>58</b>
 <b>Section 1. — Aménagement des locaux.</b>	
<b>Article 66. — Dispositions générales .....</b>	<b>58</b>
 <b>Section 2. — Ventilation des locaux.</b>	
<b>Article 67. — Généralités :</b>	
67 A. Domaine d'application .....	58
67 B. Dispositions de caractère général .....	59
67 C. Dispositions relatives à la ventilation commune à plusieurs locaux dépendant du même établissement .....	60

	Page
<b>Article 68. — Ventilation mécanique ou naturelle :</b>	
68 A. Locaux à pollution non spécifique .....	60
68 B. Locaux à pollution spécifique .....	62
68 C. Prescriptions relatives aux installations et à leur fonctionnement .....	62
<b>Article 69. — Ventilation par ouvrants extérieurs :</b>	
69 A. Locaux à pollution non spécifique .....	63
69 B. Locaux à pollution spécifique .....	63
69 C. Surface des ouvrants .....	64
<b>Section 3. — Dispositions relatives à l'équipement sanitaire.</b>	
<b>Article 70. — Equipement sanitaire .....</b>	<b>64</b>
<b>Article 71. — Equipement sanitaire des locaux de sports .....</b>	<b>64</b>
<b>Article 72. — Equipement sanitaire des salles de spectacles .....</b>	<b>65</b>
<b>Article 73. — Etablissements de natation ouverts au public .....</b>	<b>65</b>
<b>Article 74. — Bains-douches .....</b>	<b>65</b>
<b>Article 75. — Etablissements d'enseignements .....</b>	<b>65</b>
<b>Section 4. — Usage des locaux.</b>	
<b>Article 76. — Entretien et utilisation :</b>	
76 A. Entretien et utilisation des locaux .....	66
76 B. Entretien et utilisation des équipements .....	66
76 C. Entretien des bâtiments et de leurs abords .....	66
76 D. Précautions particulières d'exploitation .....	66

#### TITRE IV. — ELIMINATION DES DECHETS ET MESURES DE SALUBRITE GENERALE

<b>Section 1. — Déchets ménagers.</b>	
<b>Article 77. — Présentation des déchets à la collecte .....</b>	<b>67</b>
<b>Article 78. — Produits non admis dans les déchets ménagers .....</b>	<b>67</b>
<b>Article 79. — Récipients de collecte des ordures ménagères :</b>	
79 A. Poubelles .....	68
79 B. Sacs perdus en papier ou en matière plastique pour la collecte des ordures ménagères .....	68
79 C. Bacs roulants pour déchets solides .....	68
79 D. Autres types de récipients .....	68
<b>Article 80. — Mise des récipients à la disposition des usagers .....</b>	<b>68</b>
<b>Article 81. — Emplacement des récipients à ordures ménagères .....</b>	<b>69</b>
<b>Article 82. — Evacuation des ordures ménagères par vide-ordures .....</b>	<b>70</b>
<b>Article 83. — Entretien des récipients, des locaux de stockage et des conduits de chute des vide-ordures .....</b>	<b>71</b>
<b>Article 84. — Présentation des déchets des ménages en vue de leur enlèvement par le service de collecte .....</b>	<b>72</b>
<b>Article 85. — Réglementation de la collecte .....</b>	<b>72</b>

	Page
<b>Article 86.</b> — Protection sanitaire au cours de la collecte .....	72
<b>Article 87.</b> — Broyeurs d'ordures .....	72
<b>Article 88.</b> — Élimination des déchets .....	73
<b>Article 89.</b> — Élimination des déchets encombrants d'origine ménagère ..	73
<b>Section 2. — Déchets des établissements à caractère sanitaire et assimilés et des locaux d'exercice des professions de santé.</b>	
<b>Article 90.</b> — Généralités.	
90 A. Déchets contaminés .....	74
90 B. Autres déchets non contaminés assimilables aux déchets ménagers .....	74
<b>Article 91.</b> — Déchets de toutes catégories .....	74
<b>Article 92.</b> — Déchets contaminés .....	75
<b>Article 93.</b> — Aspect administratif de l'élimination des déchets hospitaliers	76
<b>Section 3. — Mesures de salubrité générale.</b>	
<b>Article 94.</b> — Déversements ou dépôts de matières usées ou dangereuses en général .....	76
<b>Article 95.</b> — Déchargement de matières de vidange .....	77
<b>Article 96.</b> — Utilisation agricole des matières de vidange .....	77
<b>Article 97.</b> — Dépôts de matières fermentescibles .....	78
<b>Article 98.</b> — Utilisation agricole des résidus verts .....	78
<b>Article 99.</b> — Mesures particulières visant les ports de plaisance .....	78
<b>Article 100.</b> — Protection des lieux publics contre la poussière .....	79
<b>Article 101.</b> — Protection contre les déjections .....	79
<b>Article 102.</b> — Cadavres d'animaux .....	80
<b>Article 103.</b> — Propreté des voies et des espaces publics.	
103 A. Dispositions générales .....	80
103 B. Balayage des voies publiques .....	80
103 C. Mesures générales de propreté et de salubrité .....	81
103 D. Projection d'eaux usées sur la voie publique .....	82
103 E. Transports de toute nature .....	82
103 F. Marchés .....	82
103 G. Animaux .....	82
103 H. Établissements renfermant des animaux .....	82
103 J. Abords des chantiers .....	83
103 K. Neige et glaces .....	83
<b>Article 104.</b> — Salubrité des voies privées.	
104 A. Dispositions générales .....	83
104 B. Établissement, entretien et nettoyage .....	83
104 C. Enlèvement des ordures ménagères .....	84
104 D. Évacuation des eaux et matières usées .....	84

**TITRE V. — LE BRUIT**

Page

<b>Article 105.</b> — Bruits émis sur les voies et lieux publics.	
105 A. Interdiction de certains bruits gênants .....	85
105 B. Octroi de dérogations .....	85
105 C. Réglementation de certains travaux gênants .....	85
105 D. Véhicules à moteur .....	85
105 E. Engins de chantier .....	86
<b>Article 106.</b> — Bruits émis en dehors des voies et lieux publics.	
106 A. Etablissements industriels et commerciaux - Collectivités ....	86
106 B. Etablissements ouverts au public .....	86
106 C. Ateliers et magasins de diverses natures .....	86
106 D. Locaux d'habitation et propriétés .....	86
106 E. Animaux .....	87
106 F. Appareils utilisés pour la protection des cultures .....	87
106 G. Activités bruyantes exercées par des entrepreneurs ou artisans	87
106 H. Utilisation de véhicules « tous terrains » .....	87
<b>Article 107.</b> — Voies fluviales publiques ou privées accessibles au public	87
<b>Article 108.</b> — Survol des zones destinées à l'habitation ou à la détente ..	87

**TITRE VI. — MESURES VISANT LES MALADES CONTAGIEUX,  
LEUR ENTOURAGE ET LEUR ENVIRONNEMENT**

**Section 1. — Mesures générales.**

<b>Article 109.</b> — Déclaration des maladies contagieuses .....	88
<b>Article 110.</b> — Isolement des malades .....	88
<b>Article 111.</b> — Surveillance sanitaire .....	88
<b>Article 112.</b> — Sortie des malades .....	89
<b>Article 113.</b> — Surveillance scolaire :	
113 A. Surveillance .....	89
113 B. Pediculose .....	89
<b>Article 114.</b> — Transport des malades .....	89

**Section 2. — Contamination du milieu et des objets par les contagieux.**

<b>Article 115.</b> — Protection contre les déjections ou excréments contagieuses de personnes atteintes de maladie à déclaration obligatoire	89
<b>Article 116.</b> — Désinfection en cours de maladie .....	90
<b>Article 117.</b> — Désinfection terminale .....	90
<b>Article 118.</b> — Organisation de la désinfection .....	90
<b>Article 119.</b> — Appareils de désinfection .....	91
<b>Article 120.</b> — Centres d'hébergement de personnes sans domicile .....	91

**Section 3. — Locaux d'exercice des professions de santé et locaux professionnels des coiffeurs, manucures et esthéticiennes.**

<b>Article 121.</b> — Aménagement des locaux d'exercice des professions de santé et des locaux professionnels des coiffeurs, manucures et esthéticiennes .....	91
--	----

	Page
<b>Article 122.</b> — Hygiène générale .....	92
<b>Section 4. — Lutte contre les rongeurs, les pigeons vivant à l'état sauvage, les animaux errants, les insectes et autres vecteurs de maladies - Mesures applicables aux animaux domestiques.</b>	
<b>Article 123.</b> — Rongeurs .....	92
<b>Article 124.</b> — Jets de nourriture aux animaux - Protection contre les animaux errants, sauvages ou redevenus tels.	
124 A. Généralités .....	93
124 B. Protection contre les pigeons vivant à l'état sauvage .....	93
<b>Article 125.</b> — Insectes .....	93
<b>Article 126.</b> — Animaux domestiques ou sauvages apprivoisés ou tenus en captivité .....	94
<b>Article 127.</b> — Autres vecteurs .....	94
<b>Article 128.</b> — Protection lors des opérations de désinfection, désinsectisation et de lutte contre les rongeurs .....	94
<b>Section 5. — Opérations funéraires.</b>	
<b>Article 129.</b> — Opérations funéraires .....	95

## TITRE VII. — HYGIENE DE L'ALIMENTATION

<b>Section 1. — Dispositions générales.</b>	
<b>Article 130.</b> — Déclaration d'ouverture d'établissements produisant ou commercialisant des produits alimentaires .....	96
<b>Article 131.</b> — Prescriptions générales concernant les magasins d'alimentation.	
131 A. Magasins de vente .....	96
131 B. Resserres .....	97
131 C. Voitures boutiques .....	97
<b>Article 132.</b> — Vente hors des magasins : à l'extérieur du magasin, sur les marchés et autres lieux de vente.	
132 A. Dispositions générales .....	98
132 B. Vente à l'extérieur des magasins .....	98
132 C. Vente sur les marchés .....	98
<b>Article 133.</b> — Protection des denrées .....	99
<b>Article 134.</b> — Déchets .....	99
<b>Article 135.</b> — Transport des denrées alimentaires.	
135 A. Généralités .....	99
135 B. Transports terrestres de denrées périssables .....	99
135 C. Transport de glace alimentaire .....	100
135 D. Transport du pain .....	100
<b>Article 136.</b> — Ateliers et laboratoires de préparation des aliments.	
136 A. Aménagement et entretien des locaux .....	100
136 B. Evacuation des eaux .....	101

	Page
136 C. Aération et ventilation .....	101
136 D. Usage des locaux .....	101
136 E. Protection contre les animaux et les insectes .....	101
136 F. Entretien des appareils servant à la préparation, au conditionnement et à l'entreposage des aliments .....	102
136 G. Elimination des déchets .....	102
136 H. Conditions de conservation des denrées périssables .....	102
136 J. Fumoirs .....	102
136 K. Etablissements de collecte et de transformation du lait .....	102
<b>Article 137. — Distribution automatique des aliments.</b>	
137 A. Emplacement .....	103
137 B. Conditions applicables aux denrées .....	103
137 C. Prescriptions concernant l'aménagement et l'entretien des appareils .....	103
137 D. Contrôle .....	104
<b>Article 138. — Hygiène du personnel .....</b>	<b>104</b>
<b>Sections 2. — Boissons.</b>	
<b>Article 139. — Boissons autres que le lait .....</b>	<b>105</b>
<b>Article 140. — Hygiène des débits de boissons .....</b>	<b>105</b>
<b>Section 3. — Produits laitiers.</b>	
<b>Article 141. — Magasins de vente des produits laitiers .....</b>	<b>106</b>
<b>Article 142. — Fabrication et vente des glaces et crèmes glacées .....</b>	<b>106</b>
<b>Section 4. — Viandes, gibier, volaille et œufs.</b>	
<b>Article 143. — Boucheries, charcuteries, triperies, magasins de vente, de préparation de charcuterie, de volaille, de gibier et de plats cuisinés .....</b>	<b>107</b>
<b>Article 144. — Dispositions particulières pour les denrées dont la vente constitue une activité partielle de l'établissement .....</b>	<b>108</b>
<b>Article 145. — Œufs .....</b>	<b>108</b>
<b>Article 146. — Abattoirs .....</b>	<b>109</b>
<b>Section 5. — Produits de la mer.</b>	
<b>Article 147. — Magasins et réserves de produits de la mer .....</b>	<b>109</b>
<b>Section 6. — Aliments d'origine végétale - Légumes, fruits, cresson et champignons.</b>	
<b>Article 148. — Généralités .....</b>	<b>110</b>
<b>Article 149. — Protection des cressonnières et des cultures maraîchères immergées.</b>	
149 A. Conditions d'exploitation .....	110
149 B. Contrôle des exploitations .....	111
149 C. Contrôle des ventes .....	111

	Page
Article 150. — Fruits et légumes .....	111
Article 151. — Les champignons.	
151 A. Champignons cultivés .....	112
151 B. Champignons sauvages .....	112
<b>Section 7. — Boulangeries, boulangeries-pâtisseries, pâtisseries, pâtisseries-confiseries.</b>	
Article 152. — Construction, aménagement, réouverture et transfert de fonds des boulangeries et boulangeries-pâtisseries .....	112
Article 153. — Installation des locaux de vente en cas de création, d'extension, de réouverture ou de transfert de boulangeries et de dépôts de pain :	113
153 A. Fonds de boulangerie ou exploitation conjointe d'une boulangerie et d'un autre commerce .....	113
153 B. Dépôts de pain .....	114
Article 154. — Installations des locaux de vente et des laboratoires de fabrication en cas de création, d'extension, de réouverture ou de transfert de pâtisseries ou pâtisseries-confiseries ..	114
Article 155. — Dispositions applicables aux produits de panification ou de pâtisserie .....	114
<b>Section 8. — Denrées congelées et surgelées.</b>	
Article 156. — Denrées congelées et surgelées .....	114
<b>Section 9. — Aliments non traditionnels.</b>	
Article 157. — Définition des aliments non traditionnels .....	115
Article 158. — Prescriptions applicables à la fabrication, à la détention et à la mise en vente d'aliments non conventionnels .....	115
<b>Section 10. — La restauration collective.</b>	
Article 159. — Hygiène des restaurants et locaux similaires .....	115
<b>TITRE VIII. — HYGIENE EN MILIEU RURAL</b>	
Article 160. — Logement des animaux .....	118
Article 161. — Celliers - Pressoirs .....	118
Article 162. — Mares - Abreuvoirs .....	119
Article 163. — Lavoirs .....	119
Article 164. — Fumiers .....	119
Article 165. — Fosses à purins .....	119
Article 166. — Les porcheries .....	120
<b>TITRE IX. — DISPOSITIONS DIVERSES</b>	
Article 167. — Dérogations .....	123
Article 168. — Pénalités .....	123
Article 169. — Constatation des infractions .....	123
Article 170. — Exécution .....	123



# DÉPARTEMENT DE LA SEINE-SAINT-DENIS

Direction des Affaires Sanitaires et Sociales

Service d'Hygiène Publique

## RÈGLEMENT SANITAIRE DÉPARTEMENTAL DE LA SEINE SAINT-DENIS

Le Préfet de la Seine-Saint-Denis,  
Chevalier de la Légion d'Honneur,

VU le Code de la Santé Publique et notamment ses articles L 1 et L 2 relatifs au Règlement Sanitaire ;

VU la circulaire du 9 août 1978 du Ministre de la Santé et de la Sécurité Sociale relative à la révision du règlement sanitaire type ;

VU les avis émis par le Conseil Départemental d'Hygiène dans ses séances des 13 mars, 27 mars, 2 octobre et 4 décembre 1980 ;

VU l'avis du Ministre de la Santé et de la Sécurité Sociale en date du 17 novembre 1980 ;

SUR proposition du Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales ;

### ARRÊTE :

Le règlement sanitaire prescrit par les articles L 1 et L 2 du Code de la Santé Publique est, pour le département de la Seine-Saint-Denis établi comme suit ; il remplace les dispositions de l'arrêté préfectoral du 22 décembre 1971 portant Règlement Sanitaire Départemental ainsi que les arrêtés préfectoraux qui l'ont modifié et complété.

## TITRE I

### LES EAUX DESTINÉES A LA CONSOMMATION HUMAINE

#### Article Premier

##### Domaine d'application

Les dispositions du présent titre s'appliquent à tous les systèmes d'alimentation en eau destinée à la consommation humaine.

#### Section 1

##### REGLES GENERALES

#### Article 2

##### Origine et qualité des eaux

A l'exception de l'eau potable provenant de la distribution publique, toutes les eaux d'autre origine ou celles ne correspondant pas aux dispositions du présent titre sont considérées a priori comme non potables et ne peuvent donc être utilisées qu'à certains usages industriels, commerciaux ou agricoles non en rapport avec l'alimentation et les usages sanitaires.

#### Article 3

##### Matériaux de construction

##### 3 A. Composition des matériaux des équipements servant à la distribution de l'eau.

Les canalisations et réservoirs d'eau potable et, d'une manière générale, tout l'équipement servant à la distribution des eaux d'alimentation sont constituées de matériaux non susceptibles d'altérer d'une manière quelconque les qualités de l'eau distribuée. Pour cette raison, le plomb et ses alliages ne doivent pas être utilisés.

##### 3 B. Revêtements.

Les revêtements bitumineux, les enduits dérivés du pétrole ou tous les produits similaires et les revêtements en matière plastique ne doivent être employés que dans la mesure où ils ne sont pas susceptibles, au contact de l'eau distribuée pour l'alimentation humaine, de se dissoudre, de se désagréger ou de communiquer à celle-ci des saveurs ou des odeurs désagréables.

En particulier, ne doivent entrer dans la composition des canalisations, appareils ou parties d'appareils et les accessoires en matière plastique, que des substances autorisées dans la fabrication des emballages ou récipients en contact avec les denrées alimentaires (1).

---

(1) Répression des fraudes et contrôle de la qualité (Brochure *Journal Officiel* n° 1227). Recueil des textes concernant les matériaux au contact des aliments et denrées destinées à l'alimentation humaine, et notamment le décret n° 73.138 du 12 février 1973 (*Journal Officiel* du 15 février 1973).

## Article 4

### Température de l'eau

Toutes précautions doivent être prises pour éviter les élévations importantes de la température de l'eau distribuée.

## Article 5

### Mise en œuvre des matériels

#### 5 A. Précautions au stockage.

Des précautions sont prises pour éviter la pollution des matériels entreposés, destinés à la distribution des eaux. Tous les orifices doivent être bouchés.

#### 5 B. Précautions à la pose.

La plus grande attention est apportée à l'étanchéité des canalisations, des réservoirs et des appareils, de leurs joints et raccords, ainsi qu'à leur propreté parfaite au moment de leur pose et de leur mise en service.

#### 5 C. Juxtaposition de matériaux.

La juxtaposition de matériaux de nature différente ne doit en aucun cas modifier les qualités de l'eau, ni entraîner notamment l'apparition de phénomènes de corrosion.

#### 5 D. Mise à la terre.

Les canalisations métalliques d'eau doivent être reliées au réseau équipotentiel (1) de protection électrique, mais elles ne doivent pas être utilisées pour assurer la liaison à la terre du matériel alimenté en électricité.

## Article 6

### Double réseau

#### 6 A. Distinction et repérage des canalisations et réservoirs.

Les canalisations et réservoirs d'eau non potable doivent être entièrement distincts et différenciés des canalisations et réservoirs d'eau potable au moyen de signes distinctifs conformes aux normes (2) et de pictogrammes (3) caractéristiques.

Toute communication entre l'eau potable et l'eau non potable est interdite.

#### 6 B. Distinction des appareils.

Sur tout réservoir et sur tout point de puisage d'eau non potable est appliqué une plaque apparente et scellée à demeure, portant d'une manière visible la mention « Eau dangereuse à boire » et un pictogramme (3) caractéristique.

(1) Equipotentiel : de même potentiel.

(2) Norme NF X 08.100 d'octobre 1977.

(3) Pictogramme : dessin schématique.

## Article 7

### Stockage de l'eau

#### 7 A. Précautions générales, stagnation.

Les réseaux de distribution et les ouvrages de stockage doivent être conçus et exploités de manière à éviter une stagnation prolongée de l'eau d'alimentation. Les réseaux doivent être munis de dispositifs de soutirage ; ces derniers doivent être manœuvrés aussi souvent que nécessaire et au moins deux fois par an, pour les points du réseau où la circulation de l'eau n'est pas constante.

#### 7 B. Prescriptions générales applicables aux réservoirs.

Les réservoirs doivent être protégés contre toute pollution d'origine extérieure et contre les élévations importantes de température. Aucun fluide canalisé ou non ne doit transiter dans ces ouvrages (1).

Ils doivent être faciles d'accès et leur installation doit permettre de vérifier en tout temps leur étanchéité.

Il doit être installé un dispositif permettant une prise d'échantillon d'eau à l'amont et à l'aval immédiat du réservoir.

L'ensemble des matériaux constituant les réservoirs doivent répondre aux prescriptions de l'article 3 du présent titre.

Après chaque intervention susceptible de contaminer l'eau contenue dans les réservoirs, et de toute façon, au moins une fois par an, les réservoirs sont vidés, nettoyés et désinfectés.

Pour les réservoirs dont la capacité est supérieure à 1 mètre cube, ces opérations doivent être suivies d'un contrôle de la qualité de l'eau, à la charge de l'exploitant, par un laboratoire agréé pour le contrôle sanitaire des eaux.

Des dispositions sont prises pour assurer un approvisionnement en eau potable pendant la mise hors service.

#### 7 C. Les réservoirs ouverts à la pression atmosphérique.

En plus des prescriptions indiquées ci-dessus, ces types de réservoirs doivent être fermés par un dispositif amovible à joints étanches. Les orifices de ventilation sont protégés contre l'entrée des insectes et des petits animaux par un dispositif approprié (treillage métallique inoxydable à mailles de 1 millimètre au maximum).

L'orifice d'alimentation est situé en point haut du réservoir avec une garde d'air suffisante (au moins 5 centimètres au-dessus de l'orifice du trop-plein), à l'exception des réservoirs d'équilibre.

La section de la canalisation de trop-plein doit pouvoir absorber la fourniture d'eau à plein régime. Cette canalisation est siphonnée avec une garde d'eau suffisante.

La canalisation de vidange doit être située au point le plus bas du fond du réservoir.

Les orifices d'évacuation de trop-plein et de vidange sont protégés contre l'entrée des insectes et des petits animaux.

---

(1) Exemple : gaz, électricité, eaux résiduaires, produits chimiques, hydrocarbures, etc.

De plus, les trop-pleins et les vidanges doivent être installés de telle sorte qu'il y ait une rupture de charge, avant déversement, par mise à l'air libre. Lorsque les trop-pleins et les vidanges se déversent dans une même canalisation avant le dispositif de rupture de charge, la section de cette canalisation doit être calculée de manière à permettre l'évacuation du débit maximal.

L'orifice de distribution de l'eau doit être placé à 10 centimètres au moins au-dessus du point le plus haut du fond du réservoir.

#### 7 D. Les bâches de reprise.

Les bâches de reprise sont soumises aux mêmes dispositions que les réservoirs ouverts à la pression atmosphérique.

#### 7 E. Les réservoirs sous pression.

En plus des prescriptions indiquées au paragraphe B, les réservoirs fonctionnant sous des pressions différentes de la pression atmosphérique sont construits pour résister aux pressions d'utilisation et sont conformes aux normes existantes.

A l'exception des réservoirs antibéliers dont les capacités sont inférieures à 100 litres, les orifices d'alimentation et de distribution de l'eau doivent être situés respectivement à 10 centimètres et à 20 centimètres au moins au-dessus du point le plus haut du fond du réservoir.

Chaque élément de réservoir est pourvu d'un orifice de vidange situé au point le plus bas du fond de cet élément.

La canalisation de vidange doit être installée de telle sorte qu'il y ait rupture de charge, avant déversement, par mise à l'air libre.

Des purges doivent être effectuées aussi souvent que nécessaire et au moins une fois par trimestre.

Il ne doit y avoir aucune possibilité de contact entre le gaz sous pression, nécessaire au fonctionnement de l'installation, et l'eau contenue dans le réservoir. Si, pour des raisons techniques, ce contact ne peut être évité, toutes les précautions sont prises pour éviter une pollution de l'eau par le gaz.

## Article 8

### Produits additionnels

#### 8 A. Les produits antigels.

Leur adjonction dans l'eau destinée à l'alimentation humaine est interdite.

#### 8 B. Les autres produits additionnels.

L'utilisation et l'introduction de ces produits notamment : catio-résines, polyphosphates, silicates, dans les eaux des réseaux publics ou particuliers à l'intérieur des immeubles doivent être pratiquées conformément à la réglementation en vigueur (1).

---

(1) Régime de l'eau (brochure 1327), notamment : circulaire du 14 avril 1962, relative au traitement des eaux d'alimentation par les polyphosphates (*Journal Officiel* du 2 mai 1962) ;

Circulaire du 3 mai 1963, relative à l'emploi des catio-résines dans le traitement des eaux d'alimentation et dans la fabrication des produits alimentaires (*Journal Officiel* du 11 mai 1963) ;

Circulaire du 5 juin 1964, relative au traitement des eaux d'alimentation par les silicates (*Journal Officiel* du 9 juin 1964).

L'utilisation de produits additionnels n'autorise en aucun cas l'emploi de matériaux, de canalisations ou d'appareils ne répondant pas aux dispositions de l'article 3 du présent titre.

## Section 2

### OUVRAGES PUBLICS OU PARTICULIERS

#### Article 9

##### Règles générales

Toutes dispositions doivent être prises pour assurer la protection et l'entretien des ouvrages de captage, de traitement, de stockage et d'élévation, ainsi que des ouvrages d'aménée et de distribution d'eau potable, contre les contaminations, notamment celles dues aux crues ou aux évacuations d'eaux usées, conformément à la réglementation et aux instructions techniques du ministre chargé de la santé. Le transport de l'eau ne doit pas occasionner de bruits excessifs, ni être à l'origine d'érosion des canalisations.

#### Article 10

##### Les puits

###### 10 A. Etablissement des puits.

Tout projet d'établissement d'un puits non visé par une procédure d'autorisation (1) doit faire l'objet d'une déclaration à l'autorité sanitaire.

###### 10 B. Utilisation des puits.

Sur toute l'étendue du territoire de la Seine-Saint-Denis, l'eau des puits alimentés par la nappe superficielle est tenue pour non potable. Son emploi est interdit pour tous les usages alimentaires et domestiques et soumis aux obligations générales relatives aux eaux non potables contenues dans le présent règlement.

En l'absence d'une distribution publique d'eau potable, l'usage de l'eau des puits alimentés par les nappes profondes pour l'alimentation humaine est subordonné à une autorisation délivrée par l'autorité sanitaire ; cette utilisation a lieu sous l'entière responsabilité du propriétaire du puits.

###### 10 C. Construction et équipement des puits.

A défaut d'écoulement gravitaire, l'eau doit être relevée au moyen d'une pompe ou de tout autre dispositif évitant l'introduction d'un récipient susceptible de provoquer une pollution.

L'orifice des puits est protégé par une couverture surélevée, le dispositif étant suffisamment étanche pour empêcher notamment la pénétration des animaux et des corps étrangers tels que branches et feuilles. Leur paroi doit être étanche dans la partie non captante et la margelle doit s'élever à 50 centimètres au minimum au-dessus du sol ou du niveau des plus hautes eaux connues si le terrain est inondable.

Sur une distance de 2 mètres au minimum autour du puits, le sol est rendu étanche en vue d'assurer une protection contre les infiltrations superficielles ; il doit présenter une pente vers l'extérieur.

---

(1) Décret-Loi du 8 août 1935 sur la protection des eaux souterraines.

Un caniveau doit éloigner notamment les eaux s'échappant du dispositif de pompage. Toutes dispositions doivent être prises pour mettre les ouvrages à l'abri des contaminations.

#### 10 D. Entretien et surveillance des puits.

L'ensemble de l'ouvrage doit être maintenu en bon état d'entretien et en état constant de propreté. Il doit être procédé à son nettoyage et à sa désinfection sur injonction du maire, à la demande et sous contrôle de l'autorité sanitaire.

En cas d'inondation, sa remise en usage doit faire l'objet de toutes mesures que nécessite sa destination et en particulier une désinfection.

L'ouvrage dont l'usage aura été reconnu dangereux pour l'alimentation sera muni de l'inscription apparente « Eau dangereuse à boire » et d'un pictogramme caractéristique. La mise hors service ou le comblement définitif est imposé par le maire si cette mesure est reconnue nécessaire par l'autorité sanitaire.

#### 10 E. Interdiction de tous rejets dans les puits.

En aucun cas, un tel ouvrage ne doit être utilisé comme puits filtrant ou dispositif d'enfouissement.

### Article 11

#### **Les forages**

Les dispositions prévues aux paragraphes A, B, D et E de l'article 10 sont applicables aux forages.

Par ailleurs, l'orifice des forages doit déboucher au moins à 50 centimètres au-dessus du sol et être protégé par un couvercle étanche.

### Article 12

#### **Les sources**

Les dispositions prévues aux paragraphes A, B et D de l'article 10 sont applicables aux sources et à leurs ouvrages de captage.

### Article 13

#### **Les citernes destinées à recueillir l'eau de pluie**

Les citernes destinées à recueillir l'eau de pluie doivent être étanches et protégées des pollutions externes. Elles comportent un dispositif d'aération muni d'un treillage métallique inoxydable à mailles de 1 millimètre au maximum pour empêcher les insectes et les petits animaux d'y pénétrer.

Les parois intérieures doivent être en matériaux inertes vis-à-vis de l'eau de pluie. Si elles sont recouvertes d'un matériau destiné à maintenir l'étanchéité, ce matériau doit satisfaire aux dispositions de l'article 3 de la section 1 du présent titre.

Elles sont munies de dispositifs spéciaux destinés à écarter les premières eaux de lavage des toitures. Un filtre à gros éléments doit arrêter les corps étrangers, tels que terre, gravier, feuilles, débris et déchets de toutes sortes.

Elles doivent être soigneusement nettoyées et désinfectées une fois par an.

Sur la couverture des citernes enterrées un revêtement de gazon est seul toléré, à l'exclusion de toute autre culture. L'usage des pesticides, de fumures organiques ou autres y est interdit. Les conditions de protection des citernes sont conformes à celles prescrites à l'article 7 ci-dessus.

L'utilisation des canalisations en plomb pour le transport et la distribution de l'eau de citerne est interdite.

L'eau des citernes doit être, a priori, considérée comme non potable.

#### Article 14

##### Mise à disposition d'eaux destinées à l'alimentation humaine par des moyens temporaires

###### 14 A. Les citernes.

Les citernes utilisées temporairement pour mettre à la disposition des usagers de l'eau destinée à l'alimentation humaine doivent être réalisées en matériaux répondant aux conditions prescrites à l'article 3 et ne pas avoir contenu au préalable de liquide non alimentaire.

Avant leur mise en œuvre, il doit être procédé à un nettoyage, à une désinfection et à un rinçage de la citerne (1). L'eau utilisée pour le remplissage doit être potable et contenir une dose résiduelle de désinfectant ; toutes précautions doivent être prises afin d'éviter une éventuelle pollution de l'eau.

Avant distribution, un contrôle de la teneur résiduelle en désinfectant doit être effectué.

###### 14 B. Les canalisations de secours.

Lorsque des canalisations de secours sont utilisées pour mettre temporairement à la disposition des usagers de l'eau destinée à l'alimentation humaine, les prescriptions générales du présent titre doivent être respectées.

Une désinfection systématique des eaux ainsi distribuées doit être effectuée.

#### Section 3

##### OUVRAGES ET RESEAUX PARTICULIERS DE DISTRIBUTION DES IMMEUBLES ET DES LIEUX PUBLICS

#### Article 15

##### Desserte des Immeubles

Dans toutes les agglomérations ou parties d'agglomérations possédant un réseau de distribution publique d'eau potable, toutes les voies publiques ou privées doivent, dans tous les cas où cette mesure est techniquement réalisable, comporter au moins une conduite de distribution.

Tout immeuble desservi par l'une ou l'autre de ces voies, qu'il soit directement riverain ou en enclave, doit être relié à cette conduite par un branchement.

---

(1) Arrêté modifié du 10 août 1961 relatif à l'application de l'article L. 25.1 du Code de la Santé Publique (*Journal Officiel* des 26 août 1961, 27 mars 1962, 30 septembre 1967 et 28 juin 1973).



Ce branchement doit comporter des éléments de fermeture, d'essais et de contrôle, ainsi qu'un dispositif assurant une protection générale des éventuels retours d'eau des réseaux privés vers le réseau public. En outre, si l'installation intérieure peut présenter un risque de pollution, une protection spécifique sera choisie en fonction du niveau de risque et placée à l'origine du réseau intérieur et avec avis de l'autorité sanitaire. Les appareils placés sur le branchement doivent être situés dans les parties communes d'immeubles, à l'abri de toute pollution d'origine extérieure et être facilement accessibles pour permettre leur vérification et leur entretien.

Ce branchement est suivi d'un réseau de canalisations intérieures qui met l'eau de la distribution publique, et sans traitement complémentaire, à la disposition de tous les habitants de l'immeuble, à tous les étages, au robinet de cuisine ou au point de puisage unique de chaque logement ou pièce isolée et à toutes heures du jour et de la nuit sans préjudice de l'application de l'article 41.

Le branchement et le réseau de canalisations intérieures ont une section suffisante pour que la hauteur piézométrique de l'eau au point le plus élevé ou le plus éloigné de l'immeuble soit encore d'au moins 3 mètres (correspondant à une pression d'environ 0,3 bar) à l'heure de pointe de consommation, même au moment où la pression de service dans la conduite publique atteint sa valeur minimale.

## Article 16

### Qualité de l'eau distribuée aux utilisateurs

Il est interdit aux propriétaires, hôteliers, tenanciers ou gérants des immeubles et établissements où de l'eau chaude ou froide est mise à la disposition des usagers, de livrer aux utilisateurs une autre eau que celle de la distribution publique d'eau potable (exception faite pour les eaux minérales et les eaux conditionnées autorisées) :

- pour tous les usages à but sanitaire tels que la toilette, le lavage de linge tation, tels que le lavage des récipients destinés à contenir des boissons, du lait, des produits alimentaires ;
- pour tous les usages à but sanitaire tels que la toilette, le lavage de linge de table, de corps, de couchage, l'alimentation des réservoirs ou dispositifs de chasse des cabinets d'aisances ;
- d'une façon générale dans tous les cas où la consommation de l'eau peut présenter un risque pour la santé humaine, notamment sur les aires de jeux pour enfants, les centres de loisirs (camping, centres aérés...), les bacs à sable, les pelouses, les aires pour l'évolution des sportifs telles que stades ou pistes.

La même interdiction s'applique aux fabricants de boissons, de glace alimentaire, crèmes glacées ainsi qu'à toute personne utilisant de l'eau soit pour la préparation, soit pour la conservation de denrées alimentaires.

Lorsque pour un motif dont la gravité est reconnue par le préfet, l'eau délivrée aux consommateurs ou utilisée pour des usages connexes ne peut être celle d'une distribution publique, les personnes ci-dessus désignées doivent s'assurer que cette eau est potable.

Lorsqu'il existe des raisons de craindre la contamination des eaux, même si les causes de l'insalubrité ne sont pas imputables aux personnes visées aux deux premiers alinéas, celles-ci ont l'obligation de prendre les mesures prescrites par la réglementation en vigueur pour assurer la désinfection de l'eau. Ces mesures sont portées à la connaissance de l'autorité sanitaire qui contrôlera la qualité des eaux aux frais desdites personnes.

Lorsqu'il est constaté que les eaux ne sont pas saines ou qu'elles sont mal protégées, leur usage pour l'alimentation est immédiatement interdit. Leur utilisation ultérieure est subordonnée à une autorisation préfectorale.

**Qualité technique sanitaire des Installations**

17 A. Règle générale.

Les installations d'eau ne doivent pas être susceptibles, du fait de leur conception ou de leur réalisation, de permettre à l'occasion de phénomènes de retour d'eau, la pollution du réseau public d'eau potable ou du réseau intérieur de caractère privé, par des matières résiduelles ou des eaux nocives ou toute substance non désirable.

17 B. Réseaux intérieurs de caractère privé.

En plus des prescriptions définies à l'article 15, alinéas 4 et 5 du présent titre, ces réseaux doivent être protégés contre le retour d'eau provenant de locaux à caractère privatif tels que appartement, local commercial ou professionnel.

17 C. Les réservoirs de coupure et bacs de disconnection.

Lorsqu'il est envisagé d'utiliser l'eau potable pour alimenter un réseau particulier ou un circuit fermé pouvant présenter des risques pour le réseau d'eau potable, il est utilisé un réservoir de coupure ou un bac de disconnection isolant totalement les deux réseaux.

L'alimentation en eau potable de cette réserve se fait soit par surverse totale, soit au-dessus d'une canalisation de trop-plein (5 centimètres au moins) installée de telle sorte qu'il y ait une rupture de charge, avant déversement, par mise à l'air libre.

L'eau contenue dans cette réserve de coupure et dans les canalisations situées à son aval est considérée comme eau non potable et l'ensemble doit comporter les signes distinctifs prévus à l'article 6 du présent titre.

17 D. Manque de pression.

Lorsque les conditions prévues à l'article 15, alinéa 5, du présent titre, ne peuvent être satisfaites, les propriétaires installent des surpresseurs ou des réservoirs conformes aux dispositions prévues à l'article 7 du présent titre. Les canalisations alimentant ces réservoirs n'assurent aucune distribution au passage.

Chaque installation fait obligatoirement l'objet d'un avis de l'autorité sanitaire, après consultation du service ou de l'organisme chargé de la gestion technique de la distribution publique d'eau et d'un avis du Conseil Départemental d'Hygiène. Ce dernier avis n'est pas requis pour les surpresseurs en prise et refoulement directs.

Dans les immeubles de grande hauteur ou de grande surface, l'installation peut être fractionnée en plusieurs stations réparties à des niveaux différents, afin d'éviter de trop grandes pressions. Les appareils installés doivent, en outre, être conformes aux dispositions de sécurité prescrites pour ces catégories de constructions.

De telles installations ne doivent être à l'origine d'aucune nuisance lors de l'exploitation, en particulier : création de coups de bélier, augmentations excessives de la vitesse de l'eau, vibrations ; bruits, retour de pression sur le réseau public.

17 E. Les dispositifs de traitement des eaux.

Les éventuels dispositifs de traitement des eaux insérés dans les réseaux intérieurs de caractère privé doivent être conçus, installés et exploités conformément à la réglementation en vigueur, notamment en ce qui concerne l'emploi de matières introduites ou susceptibles de s'incorporer à l'eau de consommation, ainsi qu'il est indiqué à l'article 8 du présent titre.

La canalisation d'alimentation de tout poste de traitement doit comporter un dispositif de protection placé à l'amont immédiat de chaque appareil afin d'éviter tout retour des produits utilisés ou des eaux traitées. Les canalisations de rejet doivent permettre une évacuation gravitaire et comporter une rupture de charge, avant déversement, par mise à l'air libre.

#### 17 F. Les dispositifs de traitement de l'air fonctionnant à l'eau potable.

Lorsqu'un appareil de traitement d'air fonctionne à l'eau, à partir du réseau de distribution d'eau potable, son installation ne doit pas permettre un quelconque retour d'eau modifiée ou susceptible de l'être.

Les canalisations de rejet doivent permettre une évacuation gravitaire des eaux et comporter une rupture de charge, avant déversement, par mise à l'air libre.

Lorsqu'une installation comporte un circuit de recyclage ou qu'il est envisagé d'adjoindre à l'eau un produit de traitement non réglementé ou non autorisé par l'autorité sanitaire, cette installation ne doit pas être en relation directe avec le réseau d'eau potable.

#### 17 G. Les dispositifs de chauffage.

Les installations de chauffage ne doivent pas permettre un quelconque retour, vers le réseau d'eau potable, d'eau de circuits de chauffage ou des produits introduits dans ces circuits pour lutter contre le gel ou d'autres substances non autorisées par la réglementation.

A cet effet, l'installation ne doit pas être en relation directe avec le réseau d'eau potable.

#### 17 H. Les dispositifs de production d'eau destinée à des usages alimentaires ou sanitaires.

Les canalisations d'eau alimentant les appareils de production doivent être protégées contre tout retour. Ces appareils et canalisations doivent comporter tous les dispositifs de sécurité nécessaires au bon fonctionnement des installations.

L'eau produite, du fait de sa température, ne doit pas être à l'origine de détérioration des canalisations qui la véhiculent ou des appareils qui la distribuent.

Les réservoirs et les éléments en contact avec l'eau produite doivent répondre aux prescriptions des articles 3 et 7 (paragraphes B à D) du présent titre.

Les canalisations de rejet doivent permettre une évacuation gravitaire des eaux et comporter une rupture de charge, avant déversement, par mise à l'air libre.

#### 17 J. Le traitement thermique.

Dans le cas d'un traitement thermique de l'eau potable par échange, la perforation de l'enveloppe du fluide vecteur ne doit, en aucun cas, et notamment à l'occasion d'une mise en dépression de la canalisation d'alimentation en eau potable, permettre le contact entre ce fluide et l'eau potable : la détérioration du dispositif d'échange doit se manifester de façon visible à l'extérieur de ce dispositif.

#### 17 K. Les appareils sanitaires, ménagers ou de cuisine.

Tous les appareils sanitaires, ménagers ou de cuisine raccordés au réseau d'eau potable ne doivent en aucune manière permettre la pollution de ce réseau.

Toutes les alimentations immergées ou susceptibles de l'être sont interdites.

Il y a lieu de prévoir et d'adapter tout dispositif approprié afin d'éviter le retour d'eaux usées.

#### 17 L. Les dispositifs d'arrosage, de lavage ou d'ornement.

Les appareils d'arrosage, de lavage, manuels ou automatiques, ou d'ornement, arasés au niveau du sol, qui sont raccordés à un réseau d'eau potable sont munis d'un dispositif évitant toute contamination de ce réseau.

Dans le cas où il est fait appel à des robinets en élévation, ceux-ci doivent être placés à une distance d'au moins 50 centimètres au-dessus du sol avoisinant, et être munis de dispositifs de protection évitant tout retour d'eaux polluées vers le réseau d'eau potable.

#### 17 M. Les équipements particuliers.

Toutes les canalisations et appareils destinés à alimenter des installations industrielles, commerciales ou artisanales de toute nature et raccordées sur le réseau d'eau potable doivent répondre à l'ensemble des dispositions fixées par le présent titre. Il y a lieu notamment de prévoir une protection spécifique ayant reçu l'avis favorable de l'autorité sanitaire sur les appareils ou installations comportant un dispositif dont une extrémité est ou peut être en contact accidentel avec une eau ayant perdu ses qualités sanitaires et alimentaires d'origine.

#### 17 N. Les installations provisoires.

Toutes les installations provisoires destinées à desservir des chantiers de toute nature (chantiers de construction ou autres) ou des alimentations temporaires telles que : expositions, marchés, cirques, théâtres, raccordées sur le réseau d'eau potable, ne doivent présenter aucun risque pour celui-ci. Elles doivent de toutes façons répondre à l'ensemble des dispositions fixées par le présent titre.

### Article 18

#### **Les installations en sous-sol**

Toutes précautions doivent être prises pour que les canalisations d'eau potable, ainsi que les appareils qui y sont raccordés tels que : bâches, compteurs, robinets de puisage, ne soient en aucune manière immergés à l'occasion d'une mise en charge d'un égout ou d'inondations fréquentes.

Un puits de relevage doit obligatoirement être installé et comporter un dispositif d'exhaure à mise en marche automatique, lequel doit exclure toute possibilité d'introduction d'eaux polluées dans les installations d'eau potable.

### Article 19

#### **Entretien des installations**

En plus des dispositions visées à l'article 7 (paragraphe B alinéa 5) du présent titre, les propriétaires, locataires et occupants doivent maintenir les installations intérieures en bon état d'entretien et de fonctionnement, et supprimer toute fuite dès qu'elle est décelée.

Les canalisations, robinets d'arrêt, robinets de puisage, robinets à flotteur des réservoirs de chasse, dispositifs de protection, robinets de chasse et tous autres appareils doivent être vérifiés aussi souvent que nécessaire et au moins une fois par an.

## Article 20

### **Immeubles astreints à la protection contre l'incendie utilisant un réseau d'eau potable**

Dans le cas des immeubles où la sécurité impose une protection contre les risques d'incendie, l'ensemble des installations correspondantes, raccordées à un réseau d'eau potable, doivent répondre aux dispositions du présent titre, qu'il s'agisse des canalisations des réservoirs ou appareils destinés au bon fonctionnement de ces installations.

Les branchements d'alimentation mixtes doivent être équipés de compteurs agréés pour les besoins du service incendie. Aucune intercommunication ne devra être établie sur les branchements en amont des clapets de non retour. Cette disposition est expressément interdite entre les branchements précités et celui destiné à l'alimentation du réseau d'extinction automatique à eau (sprinklers).

## Section 4

### **DISPOSITIONS DIVERSES**

## Article 21

### **Surveillance hygiénique des eaux destinées à l'alimentation humaine**

#### 21 A. Surveillance sanitaire de la qualité des eaux.

La qualité des eaux doit faire l'objet d'une surveillance sanitaire suivant la réglementation en vigueur (1).

#### 21 B. Désinfection des réseaux.

Tout réseau d'adduction collective, tout réservoir, toute canalisation neuve ou ancienne, destinés à la distribution de l'eau potable, doivent faire l'objet avant leur mise ou remise en service, et dans leur totalité, d'un rinçage méthodique et d'une désinfection effectuée dans les conditions fixées par les instructions techniques du ministère chargé de la santé (2).

En outre, des mesures de désinfection complémentaires peuvent être prescrites en cours d'exploitation au cas où des contaminations sont observées ou à craindre.

#### 21 C. Contrôle des désinfections.

L'efficacité des désinfections est contrôlée aux frais du propriétaire.

La mise en service d'un réseau collectif neuf, public ou privé, ne peut être effectuée qu'après délivrance par l'autorité sanitaire du procès-verbal de réception hygiénique du réseau.

---

(1) Notamment Code de la Santé Publique (livre 1<sup>er</sup>, titre I<sup>er</sup>, chapitre III) et textes d'application : décret du 1<sup>er</sup> août 1961 et arrêté du 10 août 1961, arrêté du 15 mars 1962, circulaire du 15 mars 1962.

(2) Circulaire du 15 mars 1962 relative aux instructions générales concernant les eaux d'alimentation et la glace alimentaire (*Journal Officiel* du 27 mars et du 15 avril 1962).

## TITRE II

### LOCAUX D'HABITATION ET ASSIMILES

#### Chapitre I

#### CADRE DE LA REGLEMENTATION

#### Article 22

##### Définition

Par « habitation » il faut entendre tout local pouvant servir de jour et de nuit au logement, au travail lorsque l'activité professionnelle s'exerce au moins partiellement dans le même ensemble de pièces que la vie familiale, au repas ou à l'agrément.

#### Article 23

##### Domaine d'application

Les articles suivants définissent, en application du Code de la Santé Publique, les conditions d'occupation, d'utilisation et d'entretien des habitations, de leurs équipements, et de leurs dépendances.

L'aménagement et l'équipement des habitations nouvelles, ainsi que les additions et les surélévations de constructions existantes, sont régis par les articles R. 111-1 à R. 111-17 du Code de la Construction et de l'Habitation et les textes pris en application (1).

Les dispositions du présent règlement s'appliquent à :

La construction, l'aménagement et l'équipement des bâtiments qui ne sont pas visés par les articles R. 111-1 à R. 111-17 du Code de la Construction et de l'Habitation ;

L'aménagement et l'équipement des habitations existantes même réalisés partiellement, chacune des opérations élémentaires devant être exécutée conformément aux dispositions du présent règlement.

L'administration peut prescrire la mise en conformité immédiate avec plusieurs ou éventuellement l'ensemble des dispositions du présent règlement lorsque la nécessité en est démontrée pour assurer notamment l'application des dispositions du Code de la Santé Publique.

---

(1) Arrêtés du 14 juin 1969 et du 22 décembre 1975 concernant l'isolation acoustique.

Arrêtés du 14 juin 1969 concernant les gaines de télécommunications, les vides ordures (*Journal Officiel* du 24 juin 1969).

Arrêté du 22 octobre 1969 concernant les installations électriques, les conduits de fumée, l'aération (*Journal Officiel* du 30 octobre 1969).

Arrêté du 10 septembre 1970 concernant la protection contre l'incendie : façades vitrées, couvertures en matériaux combustibles, bâtiments d'habitation (*Journal Officiel* du 29 septembre 1970).

Arrêté du 10 avril 1974 concernant l'isolation thermique et le réglage automatique des installations de chauffage dans les bâtiments d'habitation (*Journal Officiel* du 18 avril 1974).

## Chapitre II

### USAGE DES LOCAUX D'HABITATION

#### Section 1

#### ENTRETIEN ET UTILISATION DES LOCAUX

#### Article 24

##### **Propreté des locaux communs et particuliers**

Les habitations et leurs dépendances doivent être tenues, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, dans un état constant de propreté.

##### 24 A. Locaux d'habitation.

Dans chaque immeuble, le mode de vie des occupants des logements ne doit pas être la cause d'une dégradation des bâtiments ou de la création de conditions d'occupation contraires à la santé.

Tout ce qui peut être source d'humidité et de condensation excessives doit être, en particulier, évité. Le renouvellement de l'air doit être assuré et les orifices de ventilation non obturés.

Dans le même souci d'hygiène et de salubrité, il ne doit pas être créé d'obstacles permanents à la pénétration de l'air, de la lumière et des radiations solaires dans les logements. Les arbres situés à proximité des fenêtres doivent être élagués en tant que de besoin.

Dans les logements et leurs dépendances, tout occupant ne doit entreposer ou accumuler ni débris, ni déjections, ni objets ou substances diverses pouvant attirer et faire proliférer insectes, vermine et rongeurs ou créer une gêne, une insalubrité, un risque d'épidémie, d'accident ou incendie.

Dans le cas où l'importance de l'insalubrité et les dangers définis ci-dessus sont susceptibles de porter une atteinte grave à la santé ou à la salubrité et à la sécurité du voisinage, il est enjoint aux occupants de faire procéder d'urgence au déblaiement, au nettoyage, à la désinfection, à la dératisation et à la désinsectisation des locaux.

En cas d'observation de cette disposition et après mise en demeure adressée aux responsables, il peut être procédé d'office à l'exécution des mesures nécessaires dans les conditions fixées par le Code de la Santé Publique.

Sans préjudice des dispositions particulières applicables aux immeubles de grande hauteur, tout dépôt de liquides inflammables de la première catégorie notamment d'essence, de pétrole, de benzène, d'alcool, de peintures, de solvants, est interdit dans les caves, sous-sols, combles, garages ou boxes, ainsi que sur les balcons et les terrasses.

Les réserves de ces liquides destinées à l'usage domestique peuvent être conservées dans les locaux d'habitation, mais elles ne doivent en aucun cas dépasser la quantité totale de vingt litres. Elles doivent être placées dans des récipients parfaitement étanches, dans des pièces ne comprenant aucun foyer ni appareil de chauffage ou d'éclairage à flamme nue.

#### 24 B. Circulation et locaux communs.

Dans les locaux à usage commun tels que : vestibules, halls, couloirs, escaliers, remises à voitures d'enfants, cabinets d'aisances, salles d'eau, locaux de gardiennage et autres analogues, les sols et les parois doivent être maintenus en bon état de propreté par tous moyens non susceptibles de nuire à la santé.

Les parois sont nettoyées aussi souvent qu'il est nécessaire au moins tous les 10 ans et sans préjudice des textes réglementaires concernant le ravalement des immeubles ; les surfaces en briques, pierres ou autres matériaux apparents sont lessivés ou remises en bon état de propreté, d'aspect et de conservation par tous moyens efficaces et autorisés, tandis que les parties enduites, métalliques ou en bois sont repeintes ou revernies si nécessaire.

Le remisage des véhicules à moteur est interdit, même temporairement, dans les locaux et dégagements communs sauf dans ceux spécialement prévus et aménagés à cet effet.

Les gaines de passage des diverses canalisations, ainsi que les emplacements renfermant les compteurs sont maintenus en constant état de propreté et d'entretien ; leur accessibilité facile doit être conservée en permanence.

Dans les cours, courettes, porches et allées de circulation, les dépôts d'ordures et détritiques de toute nature sont interdits même à titre temporaire. Les gravats doivent être évacués au fur et à mesure de l'exécution des travaux dont ils proviennent, et en tout état de cause, ne doivent pas entraver la libre circulation des usagers.

L'éclairage des parties communes doit être suffisant et en bon état de fonctionnement.

#### 24 C. Dépendances.

Les jardins et leurs aménagements, ainsi que les plantations doivent être soigneusement entretenus de façon à maintenir l'hygiène et la salubrité des habitations.

L'accès des aires de jeux et bacs à sable est interdit aux animaux.

Les bacs à sable sont conçus de manière à éviter la stagnation des eaux superficielles ; ils sont régulièrement entretenus et le sable est changé ou désinfecté en tant que de besoin et au moins une fois par an.

### Article 25

#### **Assainissement de l'atmosphère des locaux**

Pendant les périodes d'occupation des locaux, leur atmosphère ne peut être traitée en vue de les désodoriser, désinfecter ou désinsectiser par des procédés tendant à introduire dans l'air des produits nocifs ou toxiques (1), notamment l'ozone et le formol, ou à émettre des radiations dangereuses.

Lorsque de tels procédés ont été employés, les locaux doivent être ventilés avant une nouvelle occupation.

Quand de l'air est distribué dans les locaux occupés, il doit être prélevé en un point présentant le maximum de garantie quant à sa pureté. Il est dépoussiéré si nécessaire.

---

(1) Loi du 1<sup>er</sup> décembre 1949 interdisant l'emploi des gaz toxiques dans la désinfection, désinsectisation et dératisation des locaux.

Arrêté du 1<sup>er</sup> mars 1950 fixant la liste des gaz toxiques dont l'emploi est interdit.



L'air vicié doit être évacué directement à l'extérieur ou par les systèmes d'évacuation d'air vicié dont sont munies les pièces de service (cuisine, salle de bains, cabinets d'aisances). Le rejet de l'air vicié ne doit pas constituer une gêne pour le voisinage. La ventilation des logements dans des bâtiments existants doit assurer un renouvellement efficace de l'atmosphère sans créer de courant d'air gênant.

#### Article 26

##### **Battage des tapis, poussières et jets par les fenêtres**

Il est interdit de battre ou de secouer des tapis, paillasons, literies, étoffes quelconques, et les balais dans les cours et courettes ou dans les voies ouvertes ou non à la circulation en dehors des heures fixées par l'autorité municipale.

Aucun objet ou débris pouvant nuire à l'hygiène et à la sécurité du voisinage ne doit être projeté à l'extérieur des bâtiments.

#### Article 27

##### **Présence d'animaux dans les habitations, leurs dépendances, leurs abords et les locaux communs**

Sans préjudice de l'application de la réglementation en vigueur, il est interdit d'élever et d'entretenir dans l'intérieur des habitations, leurs dépendances et leurs abords, et de laisser stationner dans les locaux communs des animaux de toutes espèces dont le nombre ou le comportement ou l'état de santé pourraient porter atteinte à la sécurité, à la salubrité ou à la tranquillité du voisinage.

Il est de même interdit d'attirer systématiquement ou de façon habituelle des animaux, notamment les pigeons et les chats, quand cette pratique est une cause d'insalubrité ou de gêne pour le voisinage.

Sans préjudice des dispositions réglementaires les concernant, les installations renfermant des animaux vivants, notamment les clapiers, poulaillers et pigeonniers, doivent être maintenus constamment en bon état de propreté et d'entretien (1). Ils sont désinfectés et désinsectisés aussi souvent qu'il est nécessaire ; les fumiers doivent être évacués en tant que de besoin pour ne pas incommoder le voisinage (2).

#### Article 28

##### **Conditions d'occupation des locaux (3)**

###### **28 A. Interdiction d'habiter dans les caves, sous-sols.**

L'interdiction d'habiter dans les caves, sous-sols, combles et pièces dépourvues d'ouverture est précisée dans l'article L. 43 du Code de la Santé Publique.

---

(1) Loi du 19 juillet 1976 relative aux installations classées pour la protection de l'environnement (rubrique n° 58 de la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement).

(2) Des dispositions spéciales sont prévues au titre concernant les maladies transmissibles et au titre relatif à l'hygiène en milieu rural.

(3) Chapitre IV, titre I, livre 1 du Code de la Santé Publique et des textes pris pour son application.

## 28 B. Caractéristiques des pièces affectées à l'habitation.

Les pièces affectées à l'habitation doivent présenter les caractéristiques suivantes :

1° Les murs ainsi que le sol doivent assurer une protection contre l'humidité, notamment contre les remontées d'eaux telluriques ;

2° L'éclairage naturel au centre des pièces principales doit être suffisant pour permettre, par temps clair, l'exercice des activités normales de l'habitation, sans recourir à un éclairage artificiel. A cet effet, la pièce doit être munie d'au moins une baie donnant sur un espace libre. Le prospect devant cette baie doit être au moins égal à 2 mètres ; la position de sa surface transparente doit permettre la vue horizontale vers l'extérieur ;

3° La surface minimum d'une pièce est de 7 mètres carrés ;

## 28 C. Utilisation dans les caves et sous-sols de moteurs dégageant des gaz de combustion.

Les caves et sous-sols ne peuvent être utilisés comme locaux susceptibles d'abriter des moteurs dégageant, en fonctionnement, des gaz de combustion que s'ils sont spécialement aménagés à cet effet pour garantir l'hygiène et la sécurité. Ceci vise entre autres les remises de véhicules automobiles. La ventilation devra être parfaitement assurée, sans nuisance pour l'habitat et le voisinage.

## Article 29

### **Parcs de stationnement dans les immeubles d'habitation et leurs dépendances**

#### 29 A. Parcs de stationnement couverts.

Les conditions d'aménagement, d'exploitation et d'entretien des parcs de stationnement couverts desservant des immeubles d'habitation et qui ne sont pas soumis à la législation des installations classées pour la protection de l'environnement doivent être conformes aux dispositions de la réglementation spécifique en vigueur applicable aux parcs de stationnement couverts. Leur ventilation doit, en particulier, être convenablement assurée pour éviter la stagnation de gaz nocifs.

Il est interdit de procéder à des essais de moteurs dans ces parcs.

#### 29 B. Parcs de stationnement à l'air libre.

Les parcs de stationnement à l'air libre doivent être disposés et aménagés de telle façon qu'il n'en résulte aucune gêne pour le voisinage, notamment du point de vue de la pollution par les gaz d'échappement.

## Section 2

### **ENTRETIEN ET UTILISATION DES EQUIPEMENTS**

## Article 30

### **Evacuation des eaux pluviales et usées**

#### 30 A. Evacuation des eaux pluviales.

Les ouvrages d'évacuation (gouttières, chéneaux, tuyaux de descente) doivent être maintenus en bon état de fonctionnement et d'étanchéité. Ils sont nettoyés autant qu'il est nécessaire et notamment après la chute des feuilles.

Il est interdit de jeter des débris et autres immondices de toute nature dans ces ouvrages et d'y faire aucun déversement, sauf dans les conditions définies à l'article 44 ci-après pour les eaux ménagères évacuées dans des descentes pluviales.

### 30 B. Déversements délictueux.

Il est interdit d'introduire dans les ouvrages publics, directement ou par l'intermédiaire de canalisations d'immeubles, toute matière solide, liquide ou gazeuse susceptible d'être la cause directe ou indirecte soit d'un danger pour le personnel d'exploitation des ouvrages d'évacuation et de traitement, soit d'une dégradation desdits ouvrages ou d'une gêne dans leur fonctionnement, conformément au Règlement Départemental d'Assainissement Public.

L'interdiction porte notamment sur le déversement d'hydrocarbures, d'acides, de cyanures, de sulfures, de produits radioactifs et, plus généralement, de toute substance pouvant dégager soit par elle-même soit après mélange avec d'autres effluents des gaz ou vapeurs dangereux, toxiques ou inflammables.

Les effluents ne doivent pas être rejetés dans les égouts à une température supérieure à 30° C.

Le déversement de liquides et matières provenant soit de la vidange des fosses fixes ou mobiles, soit d'opérations d'entretien des fosses septiques ou appareils équivalents, est interdit dans les réseaux d'assainissement. Ces liquides ou matières sont traités dans les conditions prévues à l'article 95.

Les rejets émanant de toute activité professionnelle exercée à l'intérieur des maisons d'habitation et dont la qualité est différente de celle des effluents domestiques doivent faire l'objet, en application des dispositions de l'article L. 35-8 du Code de la Santé Publique, de mesures spéciales de traitement ; de plus, un dispositif doit permettre le prélèvement d'échantillons destinés à s'assurer des caractéristiques physiques, chimiques et biologiques des eaux usées évacuées à l'égout.

## Article 31

### Ouvrages d'assainissement

Les fosses fixes, septiques, chimiques ou appareils équivalents abandonnés doivent être vidangés, désinfectés, comblés ou démolis.

Les fosses septiques, chimiques ou appareils équivalents, ainsi que les bacs à graisse, doivent être régulièrement entretenus conformément à la réglementation en vigueur<sup>(1)</sup>. Dans ce but, les tampons de visite et de contrôle doivent être accessibles de façon permanente.

Les propriétaires, les locataires et leurs représentants doivent veiller au bon fonctionnement permanent et à l'étanchéité rigoureuse des fosses d'aisances dans leurs immeubles, qu'il s'agisse de fosses fixes, de fosses septiques épuratrices, de fosses chimiques ou d'appareils équivalents et faire procéder aux aménagements et aux réparations nécessaires conformément aux prescriptions de l'autorité sanitaire.

Pour les fosses septiques à usage collectif comme pour les dispositifs relevant d'un type spécial ou comportant un poste de relevage, leur visite périodique et leur entretien seront effectués au moins une fois tous les six mois et les justifications de ces opérations devront être tenues à la disposition des autorités sanitaires.

---

(1) Arrêté du 14 juin 1969 relatif aux fosses septiques et appareils ou dispositifs épurateurs de leurs effluents des bâtiments d'habitation (*Journal Officiel* du 24 juin 1969).

Il est enjoint à tous propriétaires des immeubles d'habitation ou à leurs ayants droit et représentants ainsi qu'aux locataires de faire procéder sans retard à la vidange des fosses ou à l'enlèvement des tinettes mobiles dès qu'elles sont pleines. Cette opération ne peut être exécutée que par un entrepreneur autorisé, dans les conditions prévues par la réglementation en vigueur (1).

Cette mesure porte également sur les fosses septiques et appareils équivalents quand leur mauvais fonctionnement risque d'entraîner un débordement de leur contenu.

En cas d'inobservation de cette disposition, et après mise en demeure adressée aux propriétaires, locataires ou à leurs représentants responsables et en cas de danger imminent pour la santé publique, il peut être procédé d'office à l'exécution des mesures nécessaires, aux frais des contrevenants, dans le cadre de la procédure d'urgence prévue par le Code de la Santé Publique, sans préjudice des pénalités encourues.

**Visites ou réparations dans les ouvrages d'assainissement.**

Toute fosse à l'intérieur de laquelle doit être effectuée une visite ou une réparation est au préalable complètement vidangée ; elle est, en outre, immédiatement avant chaque descente, ventilée par aspiration d'un volume d'air suffisant pour éliminer les dangers.

Toutes dispositions doivent être prises pour éviter la gêne du voisinage.

Sans préjudice des dispositions contenues dans le Code du travail, toute personne descendant dans une fosse doit être ceinturée d'un bridage dont la corde est tenue par une personne placée à l'extérieur, et doit être équipée d'un dispositif permettant d'écartier tout risque d'asphyxie ou d'intoxication.

Les eaux, qui pénétreraient dans toute fosse vidée ou en cours de réparation, doivent être enlevées comme des matières de vidange.

## Article 32

### Conduits de fumée et de ventilation - Appareils à combustion

#### 32 A. Généralités.

Les conduits de fumée intérieurs ou extérieurs, fixes ou mobiles, utilisés pour l'évacuation des gaz de la combustion doivent être maintenus constamment en bon état d'entretien et de fonctionnement et ramonés périodiquement dans les conditions fixées au présent article en vue d'assurer le bon fonctionnement des appareils et d'éviter les risques d'incendie et d'émanations de gaz nocifs dans l'immeuble, ainsi que les rejets de particules dans l'atmosphère extérieure.

A l'entrée en jouissance de chaque locataire ou occupant, le propriétaire ou son représentant doit s'assurer du bon état des conduits, appareils de chauffage ou de production d'eau chaude desservant les locaux mis à leur disposition, dans les conditions définies à l'alinéa suivant.

Les appareils de chauffage, de cuisine ou de production d'eau chaude doivent être vérifiés. Ils ne peuvent être branchés dans les conduits qu'après examen de

---

(1) Circulaire n° 2216 du 14 février 1973 relative à la création et à l'utilisation de décharges de matières de vidange des fosses d'aisances dites « déposantes » (non parue au *Journal Officiel*).

Circulaire du 23 février 1978 relative à l'élaboration de schémas départementaux d'élimination des matières de vidange (*Journal Officiel* du 1<sup>er</sup> mars 1978).

ceux-ci. L'installateur, qui procède à ces examens, doit remettre à l'utilisateur un certificat précisant la section et les caractéristiques du conduit et attestant son étanchéité dans les conditions normales d'utilisation, sa vacuité, son tirage correct, sa continuité et son ramonage sur tout son parcours et son adaptation aux types d'appareils utilisés.

Le résultat d'un examen révélant des défauts rendant dangereuse l'utilisation du conduit doit être communiqué à l'utilisateur et au propriétaire. La remise en service du foyer est alors subordonnée à la remise en état du conduit.

Lorsqu'on veut obturer un conduit hors service, cette obturation ne peut être faite qu'à sa partie inférieure. Toute remise en service doit faire l'objet d'une vérification par un homme de l'art.

Lorsque le conduit, par son état, est inutilisable, l'autorité sanitaire peut dispenser de sa réfection, sous réserve que toutes dispositions, notamment le remblaiement, soit prises pour empêcher définitivement tout branchement d'appareil, à quelque niveau que ce soit

En cas de remblaiement, celui-ci doit être effectif sur toute la hauteur du conduit et réalisé en matériaux incombustibles.

Les conduits de fumée ne doivent être utilisés que pour l'évacuation des gaz de combustion. Toutefois, ils peuvent éventuellement servir à la ventilation de locaux domestiques. En cas de retour d'un conduit de fumée à sa destination primitive, il doit être procédé aux vérifications prévues à l'alinéa 2 du présent paragraphe A. En tout état de cause, les conduits de ventilation ne peuvent pas être utilisés comme conduits de fumée.

Les appareils de chauffage, de cuisine ou de production d'eau chaude doivent être constamment tenus en bon état de fonctionnement. Ils sont nettoyés et vérifiés au moins une fois par an et réparés par un professionnel qualifié dès qu'une défectuosité se manifeste.

#### 32 B. Conduits de ventilation.

Les conduits de ventilation doivent avoir un tirage suffisant et être en bon état de fonctionnement. Ils doivent être ramonés chaque fois qu'il est nécessaire et au moins tous les trois ans quand ils desservent des pièces où peut se trouver un appareil à combustion non raccordé à un conduit de fumée.

Il est interdit de faire circuler l'air d'un logement dans un autre logement.

Il est interdit, en outre, de rejeter l'air vicié en provenance des cuisines, des installations sanitaires, des toilettes dans les parties communes de l'immeuble.

#### 32 C. Accessoires des conduits de fumée et de ventilation.

Les souches et accessoires des conduits de fumée ou de ventilation, tels que aspirateurs, mitres, mitrons, doivent être vérifiés lors des ramonages et remis en état si nécessaire. Ils doivent être installés de façon à éviter les siphonnages, à être facilement nettoyables et à permettre les ramonages.

#### 32 D. Tubage des conduits individuels.

Le tubage des conduits, c'est-à-dire l'introduction dans ceux-ci de tuyaux indépendants, ne peut se faire que dans les conditions prévues au document technique unifié 24-1. Il ne peut être effectué que par des entreprises qualifiées à cet effet par l'organisme professionnel de qualification et de classification du bâtiment. Les conduits tubés ne peuvent être raccordés qu'à des appareils alimentés en combustibles gazeux ou en fuel domestique. Une plaque portant les indications suivantes doit être fixée visiblement à la partie inférieure du conduit :

— la date de mise en place ;

— le rappel que seuls les appareils alimentés au gaz ou au fuel domestique peuvent être raccordés au conduit.

Une deuxième plaque placée au débouché supérieur du conduit doit porter de manière indélébile la mention « conduit tubé ».

Les conduits tubés pourront avoir une section inférieure à 250 centimètres carrés, sous réserve qu'ils restent conformes aux conditions requises par la puissance de l'appareil raccordé et permettent un ramonage efficace.

Après tubage, les conduits doivent répondre aux conditions de résistance au feu, d'étanchéité et de stabilité fixées par la réglementation en vigueur. De plus, une vérification du bon état du tubage comportant un essai d'étanchéité doit être effectuée tous les trois ans à l'initiative du propriétaire.

#### 32 E. Chemisage des conduits individuels.

Le chemisage des conduits, c'est-à-dire la mise en place d'un enduit adéquat adhérent à l'ancienne paroi, ne peut se faire qu'avec des matériaux et suivant les procédés offrant toutes garanties. Il ne peut être effectué que par des entreprises qualifiées à cet effet par l'organisme professionnel de qualification et de classification du bâtiment.

Leur section, après cette opération, ne doit jamais être inférieure à 250 centimètres carrés. Les foyers à feu ouvert ne peuvent être raccordés sur des conduits chemisés.

Après chemisage, les conduits doivent répondre aux conditions de résistance au feu, d'étanchéité et de stabilité fixées par la réglementation en vigueur. De plus, une vérification du bon état du chemisage comportant un essai d'étanchéité doit être effectuée tous les trois ans à l'initiative du propriétaire.

#### 32 F. Entretien, nettoyage et ramonage.

Les foyers et leurs accessoires, les conduits de fumée individuels et collectifs et les tuyaux de raccordement doivent être entretenus, nettoyés et ramonés dans les conditions ci-après :

Les appareils de chauffage, de production d'eau chaude ou de cuisine individuels, ainsi que leurs tuyaux de raccordement doivent être, à l'initiative des utilisateurs, vérifiés, nettoyés et réglés au moins une fois par an et plus souvent si nécessaire en fonction des conditions et de la durée d'utilisation.

Dans le cas des appareils collectifs, ces opérations seront effectuées à l'initiative du propriétaire ou du syndic. Les conduits de fumée habituellement en fonctionnement et desservant des locaux d'habitation et des locaux professionnels annexes doivent être ramonés deux fois par an, dont une fois pendant la période d'utilisation.

Ces opérations sont effectuées à l'initiative de l'utilisateur pour les conduits desservant des appareils individuels, ou du propriétaire ou du gestionnaire s'ils desservent des appareils collectifs.

Elles doivent être effectuées par une entreprise qualifiée à cet effet par l'organisme professionnel de qualification et de classification du bâtiment. Celle-ci devra remettre un certificat à l'intéressé.

Toutefois, lorsque les appareils raccordés sont alimentés par des combustibles gazeux, les conduits spéciaux, les conduits tubés et les conduits n'ayant jamais servi à l'évacuation des produits de la combustion de combustibles solides ou liquides pourront n'être ramonés qu'une fois par an.

L'emploi du feu ou d'explosifs est formellement interdit pour le ramonage des conduits.

Les dispositifs permettant d'accéder à toutes les parties des conduits de fumée et de ventilation doivent être établis en tant que de besoin et maintenus en bon état d'usage pour permettre et faciliter les opérations d'entretien et de ramonage.

Les conduits de fumée extérieurs doivent être munis de dispositifs propres à en faciliter le ramonage.

Après tout accident, sinistre, notamment feu de cheminée, ou exécution de travaux, le propriétaire ou l'utilisateur du conduit doit faire examiner celui-ci par l'installateur ou tout autre homme de l'art qui établit un certificat, comme il est dit ci-dessus.

L'autorité compétente peut interdire l'usage des conduits et appareils dans l'attente de leur remise en bon état d'utilisation lorsqu'ils sont la cause d'un danger grave ou lorsqu'un risque est décelé.

Les locataires ou occupants de locaux doivent être prévenus suffisamment à l'avance du passage des ramoneurs. Ils sont tenus de prendre toutes dispositions utiles pour permettre le ramonage des conduits.

### Section 3

#### ENTRETIEN DES BATIMENTS ET DE LEURS ABORDS

Indépendamment des mesures d'entretien particulières à chacune des installations définies dans les divers articles, les mesures suivantes doivent être observées en ce qui concerne les bâtiments et leurs abords.

#### Article 33

##### Généralités

Les propriétaires et les occupants d'un immeuble sont tenus d'assurer, dans le cadre de leurs obligations respectives, un entretien satisfaisant des bâtiments et de leurs abords et, en particulier de mettre en œuvre les mesures préventives et curatives de lutte contre l'infestation dont il est fait état au titre VI section 4 du présent règlement.

Les travaux d'entretien doivent être exécutés périodiquement et toute détérioration imprévue de nature à porter un préjudice à la santé des personnes doit faire sans délai l'objet d'une réparation au moins provisoire.

#### Article 34

##### Couverture, murs, cloisons, planchers, bales, gainés de passage des canalisations

Les couvertures et les terrasses, les murs et leurs enduits, les cloisons, plafonds, sols, planchers, fenêtres, vasistas, portes, emplacements des compteurs, ainsi que les gainés de passage des canalisations ou des lignes téléphoniques sont entretenus régulièrement pour ne pas donner passage à des infiltrations d'eau ou de gaz, tout en respectant les ventilations indispensables.

Les causes d'humidité doivent être recherchées et il doit y être remédié dans les moindres délais.

Les grillages et lanterneaux doivent être nettoyés et vérifiés pour remplir en permanence l'usage auquel ils sont destinés.

Les sols sont constamment maintenus en parfait état d'étanchéité.

## Section 4

### PRECAUTIONS PARTICULIERES D'EXPLOITATION

#### Article 35

##### Protection contre le gel

Les propriétaires des immeubles, ou leurs représentants, ainsi que les locataires et autres occupants, notamment en cas d'absence prolongée, sont tenus de prendre, dans le cadre de leurs obligations respectives, toutes mesures nécessaires pour empêcher, en période de gel, la détérioration des installations : distribution d'eau froide ou chaude et de gaz, installations de chauffage à eau chaude ou à vapeur ainsi que les évacuations d'eaux et matières usées et assurer en permanence l'alimentation en eau potable des autres usagers.

En cas d'impossibilité de satisfaire à cette dernière prescription sans risque de dégâts pour les canalisations et appareils, l'alimentation en eau potable doit cependant être quotidiennement assurée durant le temps nécessaire à l'approvisionnement de tous les occupants de l'immeuble.

Les propriétaires ou leurs représentants sont tenus de faire afficher en évidence, à l'intérieur des immeubles, les instructions nécessaires comportant le détail des manœuvres à exécuter sur les différents circuits en cause.

#### Article 36

##### Locaux inondés ou souillés par des infiltrations

Les locaux inondés ou souillés par quelque cause que ce soit : inondation générale, déversements accidentels, infiltrations ou non-étanchéité des équipements, notamment d'alimentation en eau ou d'évacuation des eaux pluviales ainsi que des eaux et matières usées, doivent, après enlèvement des eaux et matières répandues, être nettoyés et désinfectés, le plus rapidement possible.

La remise en usage des fosses d'aisances et des puits doit faire l'objet de toutes mesures que nécessite la destination de ces ouvrages.

Les dégradations causées par les eaux et pouvant compromettre la salubrité ou la sécurité des immeubles sont réparées à bref délai.

En cas d'urgence ou de risque imminent pour la santé publique, il peut être procédé à l'exécution d'office des mesures nécessaires dans les conditions prévues par le Code de la Santé Publique.

#### Article 37

##### Réserves d'eau non destinée à l'alimentation

Les réserves d'eau non destinée à l'alimentation, les bassins d'ornement ou d'arrosage, ainsi que tous autres réceptacles, sont vidangés aussi souvent qu'il est nécessaire, en particulier pour empêcher la prolifération des insectes. Le rejet, dans ces réserves, d'effluents provenant d'installations de traitement d'eaux usées est interdit.

Leur nettoyage et désinfection sont effectués aussi souvent qu'il est nécessaire et au moins une fois par an.



## Article 38

### Entretien des plantations

Les plantations sont entretenues de manière à ne pas laisser proliférer les insectes et leurs larves au point qu'ils puissent constituer une gêne ou une cause d'insalubrité. Il doit être procédé, chaque fois qu'il est nécessaire, à une désinsectisation. Nul ne peut s'opposer aux mesures de désinsectisation collectives qui seraient entreprises par l'autorité sanitaire au cas où se manifesterait un envahissement anormal d'un quartier par les insectes et leurs larves.

## Section 5

### EXECUTION DE TRAVAUX

## Article 39

### Equipement sanitaire et approvisionnement en eau

Lors de travaux dans un immeuble habité, un nombre suffisant de cabinets d'aisances doit être constamment maintenu en état de fonctionnement et l'approvisionnement en eau potable des logements occupés doit être assuré en permanence.

## Article 40

### Démolition

La suppression définitive d'un bâtiment doit être précédée d'une opération de dératissage. La démolition une fois commencée doit être poursuivie sans interruption jusqu'au niveau du sol. Les caves sont comblées à moins que leur accès ne soit rendu impossible tout en permettant cependant une aération suffisante.

Au cas où les caves ne seraient pas comblées, toutes mesures sont prises pour empêcher leur envahissement par les eaux. Toutes précautions doivent être prises pour éviter toutes infiltrations dans les locaux voisins.

Si la démolition fait apparaître des cuves ou des réservoirs contenant des liquides inflammables ou toxiques, les services compétents doivent être immédiatement avisés et la démolition interrompue jusqu'à leur intervention.

Les fosses d'aisances des bâtiments démolis sont soumis aux dispositions des articles 31 (alinéa 1) et 50 (alinéa 10) du présent règlement.

## Chapitre III

### AMENAGEMENT DES LOCAUX D'HABITATION

## Section 1

### LOCAUX

## Article 41

### Règles générales d'habitabilité

Toutes dispositions doivent être prises pour qu'un chauffage suffisant puisse être assuré. Il doit être équilibré dans les immeubles collectifs.

Tout logement ou pièce d'habitation loué ou occupé isolément doit être muni d'une installation intérieure d'alimentation en eau potable comportant un robinet d'amenée placé au-dessus d'un orifice d'évacuation siphonné raccordé réglementairement au réseau de collecte des eaux usées.

Afin de permettre une telle installation, les occupants de tous logements et locaux doivent permettre le passage et la pose des canalisations nécessaires s'ils en ont été régulièrement avisés par le propriétaire, l'usufruitier, le syndic de l'immeuble ou leur représentant qualifié.

Cette obligation ne vise pas les locaux faisant l'objet d'une interdiction d'habiter, d'une autorisation de démolition ou d'une opération d'utilité publique.

Lorsque des logements ou pièces sont desservis par un ou plusieurs cabinets d'aisances communs, le nombre de ceux-ci est déterminé en tenant compte du nombre de personnes appelées à en faire usage, sur la base d'au moins un cabinet par 10 occupants. Tout cabinet ne doit pas être distant de plus d'un étage des locaux qu'il dessert, ni de plus de 20 mètres en distance horizontale.

Il est interdit d'affecter à usage privatif des cabinets d'aisances communs lorsque ces conditions ne sont pas remplies.

Aucune modification de logements ne doit aboutir à la création de pièces dont les dispositions de surface, de hauteur, de ventilation et d'éclairage seraient inférieures aux dispositions suivantes :

#### 41. A. Ouvertures et ventilations.

Les pièces principales et les chambres isolées doivent être munies d'ouvertures donnant à l'air libre et présentant une section ouvrante permettant une aération satisfaisante.

Les pièces de service (cuisine, salles d'eau et cabinets d'aisances), lorsqu'elles sont ventilées séparément, doivent comporter les aménagements suivants en fonction de leur destination :

- Pièce de service possédant un ouvrant donnant sur l'extérieur : ces pièces doivent être équipées d'un orifice d'évacuation d'air vicié en partie haute. En sus, les cuisines doivent posséder une amenée d'air frais en partie basse.
- Pièce de service ne possédant pas d'ouvrant donnant sur l'extérieur : ces pièces doivent être munies d'une amenée d'air frais, soit par gaine spécifique, soit par l'intermédiaire d'une pièce possédant une prise d'air sur l'extérieur.

L'évacuation de l'air vicié doit s'effectuer en partie haute, soit par gaine verticale, soit par gaine horizontale à extraction mécanique conformes à la réglementation en vigueur (1).

Lorsque ces pièces de service sont ventilées par un dispositif commun à l'ensemble du logement, ce dispositif doit être réalisé conformément à la réglementation en vigueur (1).

Les emplacements des orifices de ventilation ou d'aération doivent être judicieusement choisis et disposés pour éviter les courants d'air gênants et empêcher la pénétration dans un logement ou une circulation commune, des buées, gaz nocifs, fumées ou odeurs provenant d'un autre local ou de la rue.

Toutes dispositions doivent être prises pour éviter la pénétration d'insectes dans les gaines de ventilation.

---

(1) Arrêté du 22 octobre 1969 relatif à l'aération des logements (*Journal Officiel* du 30 octobre 1969).

#### 41 B. Eclairage naturel.

L'éclairage naturel au centre des pièces principales ou des chambres isolées doit être suffisant pour permettre, par temps clair, l'exercice des activités normales de l'habitation sans le secours de la lumière artificielle.

#### 41 C. Superficie des pièces.

L'une au moins des pièces principales de logement doit avoir une surface au sens du décret n° 69-596 du 14 juin 1969 supérieure à neuf mètres carrés.

Les autres pièces d'habitation ne peuvent avoir une surface inférieure à 7 mètres carrés. Dans le cas d'un logement comportant une seule pièce principale ou constitué par une chambre isolée, la surface de ladite pièce doit être au moins égale à 9 mètres carrés.

Pour l'évaluation de la surface de chaque pièce, les parties formant dégagement ou cul-de-sac d'une largeur inférieure à 2 mètres ne sont pas prises en compte.

#### 41 D. Hauteur sous plafond.

La hauteur sous plafond ne doit pas être inférieure à 2,20 mètres.

#### 41 E. Déclaration de certains aménagements dans les locaux d'habitation.

Les aménagements des locaux d'habitation visés aux paragraphes A à D du présent article, lorsqu'ils ne sont pas soumis à l'obtention d'un permis de construire ou d'une autorisation préalable en application de la réglementation existante, font l'objet d'une déclaration préalable à l'autorité sanitaire.

### Article 42

#### **Aménagement des cours et courettes des immeubles collectifs**

Dans chaque cour ou courette, il est établi une prise d'eau qui sera installée et aménagée de telle sorte qu'il n'y ait pas de retour dans les réseaux de distribution d'eaux potables dans les conditions prévues à l'article 17 (paragraphe A).

Les pentes doivent être convenablement réglées et comporter les aménagements nécessaires en vue de l'évacuation des eaux vers un dispositif capable de retenir les matières pouvant provoquer des engorgements et de s'opposer au passage des rongeurs ; il doit être siphonné dans le cas de l'évacuation des eaux vers un égout.

Les canalisations d'évacuation des eaux pluviales, des eaux ménagères et des eaux usées passant sous le sol des cours, courettes et jardins doivent comporter en nombre suffisant des regards judicieusement disposés pour faciliter toute opération éventuelle de désengorgement.

L'accès aux cours et courettes doit être assuré depuis une partie commune de l'immeuble.

Les cheminements d'accès aux bâtiments doivent présenter une surface résistante et sans aspérité afin de permettre les déplacements sans danger et de faciliter notamment le passage des fauteuils roulants d'handicapés moteurs.

## Article 43

### Ventilation des caves, escaliers et courettes

Les caves doivent être ventilées en permanence par un nombre suffisant de soupiraux munis de dispositifs s'opposant au passage des rongeurs ou par tout autre moyen efficace.

Les cloisonnements intérieurs des caves sont établis de manière à permettre la circulation de l'air.

Les couloirs, dégagements et escaliers des caves et des autres parties de l'immeuble ainsi que leurs portes de communication doivent être disposés de telle sorte que la ventilation de la chaufferie ne puisse être contrariée par un appel d'air provenant de ces circulations.

Lorsque des fenêtres, des prises d'air, des évacuations d'air vicié ou de gaz de combustion débouchent sur des courettes, celles-ci ne doivent pas être fermées à leur partie supérieure.

## Section 2

### EVACUATION DES EAUX PLUVIALES ET USEES

## Article 44

### Evacuation

#### 44 A. Conception des ouvrages d'évacuation.

Tous les ouvrages appelés à recevoir des eaux et matières usées, avec ou sans mélange de tous autres liquides, doivent être construits en matériaux appropriés. Leurs parois intérieures doivent être lisses et imperméables. Les joints doivent être hermétiques. Toutes dispositions doivent être prises pour éviter les effets du gel dans toutes les canalisations d'évacuation et l'infestation par les rongeurs dans les locaux traversés par ces canalisations.

L'évacuation des eaux pluviales et des eaux usées doit pouvoir être assurée en permanence et dans la mesure du possible de façon gravitaire.

Les chutes d'aisances, les descentes d'eaux ménagères et les descentes d'eaux pluviales sont établies de façon à être accessibles sur toute leur hauteur.

Aucun obstacle ne doit s'opposer à la circulation de l'air entre l'égout public, les évènements de chutes d'aisances et d'évacuations des eaux vannes ou les ventilations de fosses, notamment lorsque le raccordement nécessite l'installation d'un poste de relevage.

Raccordement et relevage doivent être aménagés de façon que la stagnation des eaux soit réduite au minimum et qu'il ne puisse y avoir aucune accumulation de gaz dangereux.

Les tuyaux dits « d'évents » doivent être prolongés au-dessus des parties les plus élevées de la construction. A ces tuyaux est adapté un dispositif de protection contre le passage des mouches et des moustiques.

Aucune nouvelle chute d'aisances ne peut être établie à l'extérieur des constructions en façade sur rue.

**44 B. Evacuation des eaux usées dans les ouvrages d'évacuation des eaux pluviales.**

Il est interdit d'évacuer des eaux usées dans les ouvrages d'évacuation des eaux pluviales et réciproquement. S'il existe un système d'évacuation séparatif à l'intérieur des propriétés ou des voies privées, les conduits d'évacuation des eaux pluviales et ceux des eaux ménagères et matières usées ne doivent avoir, à l'intérieur comme à l'extérieur des constructions desservies, que des regards entièrement distincts et aucune possibilité d'intercommunication.

**44 C. Voie de desserte non pourvue d'un ouvrage d'évacuation des eaux usées.**

Dans le cas où la voie desservant l'immeuble n'est pas pourvue d'un ouvrage d'évacuation des eaux usées, toutes les eaux usées sont dirigées préalablement à leur éloignement sur des dispositifs d'accumulation ou de traitement répondant aux exigences formulées par des textes réglementaires spéciaux.

**Article 45**

**Occlusion des orifices de vidange des postes d'eau**

Tous les orifices de vidange des postes d'eaux ménagères tels qu'éviers, baignoires et évacuation d'appareils ménagers doivent être pourvus d'un système d'occlusion hydraulique conforme aux normes françaises homologuées et assurant une garde d'eau permanente.

Les communications des ouvrages d'évacuation avec l'extérieur sont établies de telle sorte qu'aucun retour de liquides, de matières ou de gaz malodorants ou nocifs ne puisse se produire dans l'intérieur des habitations.

**Article 46**

**Protection contre le reflux des eaux d'égout**

En vue d'éviter le reflux des eaux d'égout dans les caves, sous-sols et cours lors de l'élévation exceptionnelle de leur niveau jusqu'à celui de la voie publique desservie, les canalisations d'immeubles en communication avec les égouts et notamment leurs joints sont établis de manière à résister à la pression correspondante. De même tous regards situés sur des canalisations à un niveau inférieur à celui de la voie vers laquelle se fait l'évacuation doivent être normalement obturés par un tampon étanche résistant à ladite pression. Lorsque des appareils d'utilisation sont installés à un niveau tel que leur orifice d'évacuation se trouve situé au-dessous de ce niveau critique, toutes dispositions doivent être prises pour s'opposer à tout reflux d'eaux usées provenant de l'égout en cas de mise en charge de celui-ci. Les propriétaires qui installent des orifices d'évacuation à un niveau inférieur le font à leurs risques et périls.

**Section 3**

**LOCAUX SANITAIRES**

**Article 47**

**Cabinets d'aisances et salles d'eau**

**47 A. Dispositions générales.**

Les salles d'eau et les cabinets d'aisances sont ventilés dans les conditions fixées à l'article 41.

Les murs, plafonds et boiseries des cabinets d'aisances et salles d'eau doivent être maintenus en bon état d'entretien et de propreté.

Les murs et les sols doivent être en parfait état d'étanchéité. L'accès à tout appareil sanitaire (lavabo, douche, baignoire, cuvette de cabinet d'aisances) doit avoir une largeur minimale de 0,60 mètre. Afin de faciliter leur utilisation par les usagers présentant un handicap moteur, les cabinets d'aisances à usage commun sont équipés de poignées latérales. Lorsque la disposition des lieux le permet leur porte doit s'ouvrir de préférence vers l'extérieur afin de pouvoir porter secours à une personne prise de malaise.

Les cabinets d'aisances doivent avoir une surface minimale de 1 mètre carré. Ils doivent toujours disposer d'eau en permanence pour le nettoyage des cuvettes.

#### 47 B. Pièce commune au cabinet d'aisances et à la salle d'eau, de bains ou de toilette.

Dans le cas où lors de la transformation de logements anciens, il est impossible d'établir un cabinet d'aisances et une salle d'eau, de bains ou de toilette indépendants et qu'ils sont réunis dans la même pièce, celle-ci doit remplir simultanément les conditions réglementaires notamment les conditions d'étanchéité fixées pour chacun de ces locaux considérés isolément par les règlements de construction et le présent règlement sanitaire.

Notamment, il est interdit d'utiliser des appareils brûlant, même sans flamme, un combustible solide, liquide ou gazeux, dans un cabinet d'aisances ou dans tout autre local ayant à la fois les deux destinations définies ci-dessus et ne répondant pas aux conditions réglementaires.

#### 47 C. Communication avec les pièces du logement.

Le cabinet d'aisances ne doit pas communiquer directement avec la pièce à usage de cuisine et les pièces où se prennent les repas.

Toutefois, dans les logements d'une ou deux pièces principales, le cabinet d'aisances peut communiquer directement avec les pièces où se prennent les repas à l'exclusion de la cuisine ; celui-ci doit être raccordé à l'égout ou à un système d'assainissement autre qu'une fosse fixe et muni de cuvette siphonnée et chasse d'eau.

#### 47 D. Poste d'eau à proximité de cabinets d'aisances à usage commun.

Lorsqu'il existe un cabinet d'aisances à usage commun, il doit y avoir à proximité de ce cabinet un poste d'eau avec évacuation indépendante ; ce poste d'eau est situé à l'extérieur de ce cabinet d'aisances.

### Article 48

#### **Caractéristiques des cuvettes de cabinet d'aisances**

La cuvette des cabinets d'aisances doit être obligatoirement munie d'un dispositif d'occlusion. De l'eau doit être disponible en permanence pour le nettoyage des cuvettes.

Lorsqu'ils sont raccordés soit à un réseau d'assainissement, soit à une fosse septique ou un appareil équivalent, les cabinets d'aisances sont pourvus d'une chasse permettant l'envoi d'un volume d'eau suffisant, toutes dispositions étant prises

pour exclure le risque de pollution de la canalisation d'alimentation en eau. Les cuvettes doivent être siphonnées par une garde d'eau conforme aux normes françaises homologuées.

Les installations à la turque et les sièges des cabinets doivent être en matériaux imperméables à parois lisses et faciles à entretenir.

Le raccordement de la cuvette au tuyau de chute doit être étanche.

#### Article 49

##### **Cabinet d'aisances comportant un dispositif de désagrégation et d'évacuation des matières fécales**

Le système de cabinets d'aisances comportant un dispositif de désagrégation des matières fécales est interdit dans tout immeuble neuf, quelle que soit son affectation.

Toutefois, en vue de faciliter l'aménagement de cabinets d'aisances dans les logements anciens qui en sont totalement démunis, faute de possibilité technique de raccordement, il peut être installé exceptionnellement et après avis de l'autorité sanitaire des cuvettes comportant un dispositif mécanique de désagrégation des matières fécales avant leur évacuation. Le conduit d'évacuation doit se raccorder directement sur une canalisation d'eaux vannes de diamètre suffisant et convenablement ventilée. Il ne doit comporter aucune partie ascendante. L'installation doit comporter une chasse d'eau et être conforme à toutes les dispositions du présent règlement sanitaire.

Toutes précautions spéciales sont prises notamment pour qu'il ne se manifeste aucun reflux d'eaux vannes ni désamorçage de joints hydrauliques dans les appareils branchés sur la même chute. Ce raccordement ne sera en aucun cas effectué sur une canalisation réservée aux eaux pluviales.

Les effluents de ces appareils sont évacués et traités dans les mêmes conditions que les eaux vannes provenant des cabinets d'aisances et conformément aux dispositions de la section 4. Par sa conception et son fonctionnement, l'appareil ne doit entraîner aucune pollution du réseau d'amenée d'eau potable.

Des précautions particulières doivent être prises pour assurer l'isolement acoustique correct de l'appareil et empêcher la transmission de bruits vers les locaux du voisinage.

La stagnation d'une quantité d'eau dans la bache de pompage de l'appareil doit être limitée au minimum nécessaire au fonctionnement correct de la pompe.

Dans le cas où des opérations d'entretien rendent nécessaire le démontage de l'appareil, celui-ci doit être conçu pour ne causer aucun dommage, ni aucun inconvénient au point de vue sanitaire.

L'appareillage électrique doit être réalisé de façon à éliminer tout risque de contact direct ou indirect des usagers avec des conducteurs sous tension. A cet effet, l'installation sera réalisée en prenant l'une des précautions prévues à la norme française NF C 15-100 compte tenu du degré de protection électrique du matériel. On tiendra compte du fait qu'il s'agit d'un local comportant des appareils hydrauliques.

L'appareil portera de manière apparente et indélébile les prescriptions d'interdiction ci-après :

« Il est interdit d'évacuer les ordures ou déchets au moyen de cet appareil. En cas de panne du dispositif de désagrégation, l'utilisation du cabinet d'aisances est interdite jusqu'à remise en parfait état de marche. »

## Section 4

### OUVRAGES D'ASSAINISSEMENT

#### Article 50

##### Dispositifs d'accumulation

Les dispositifs d'accumulation destinés à recevoir, avant éloignement, les eaux vannes et les eaux ménagères provenant des immeubles lorsque ceux-ci sont desservis par une voie publique ou privée non pourvue d'un ouvrage réglementaire d'évacuation sont constitués de fosses fixes et appareils analogues.

L'établissement d'un tel dispositif ne peut se faire que sur autorisation délivrée, après avis de l'autorité sanitaire, par le maire du lieu d'installation ; la demande d'autorisation doit être accompagnée d'un plan de situation, d'un plan de masse sur lequel figure l'emplacement de la fosse et les caractéristiques du dispositif.

L'autorisation ne peut être obtenue que si l'impossibilité de recourir à un système de traitement et d'évacuation conforme à la réglementation en vigueur est constatée.

Les dispositifs d'accumulation sont placés, sauf dérogation, à l'extérieur des immeubles à usage d'habitation.

Leur vidange doit pouvoir être effectuée dans des conditions garantissant la sécurité et la salubrité de l'opération ; l'autorité sanitaire peut exiger les justificatifs des opérations de vidange périodiques. Leur établissement au-dessous du sol des caves est interdit.

Les dispositifs d'accumulation doivent être étanches, avoir une profondeur d'au moins 2 mètres, ne pas comporter de compartiments ; le fond en forme de cuvette doit permettre de puiser tout le liquide contenu dans la fosse.

Ces fosses sont munies d'une ouverture d'extraction présentant une section minimale de 0,70 mètre carré maintenue fermée en dehors des périodes de vidange par un tampon hermétique. Cette ouverture doit être placée à l'air libre. Les tuyaux de chute doivent avoir une pente suffisante. Un tuyau d'évent est établi indépendamment des tuyaux de chute de manière à ne pas constituer une gêne pour le voisinage.

L'autorité sanitaire peut interdire l'utilisation de toute fosse présentant une gêne pour le voisinage.

Toute modification d'un tel dispositif doit faire l'objet d'une nouvelle demande d'autorisation.

Les dispositifs d'accumulation abandonnés sont vidangés et désinfectés même s'ils doivent être comblés ; l'autorité sanitaire est informée de ces opérations.

#### Article 51

##### Dispositifs de traitement

Ces appareils doivent être établis conformément à la réglementation en vigueur (1).

---

(1) Notamment arrêté du 14 juin 1969 relatif aux fosses septiques et appareils ou dispositifs épurateurs des effluents des bâtiments d'habitation (*Journal Officiel* du 24 juin 1969).

Circularre du 18 juin 1956 relative à la réglementation sanitaire, installation et utilisation d'appareils équivalents aux fosses septiques.



## Article 52

### Dispositifs d'évacuation

Les puits perdus, les puits abandonnés et les puisards absorbants destinés à recevoir des eaux usées sont interdits. L'épandage souterrain et les puits filtrants peuvent être autorisés par l'autorité sanitaire dans les conditions prévues par la réglementation.

## Section 5

### INSTALLATIONS D'ELECTRICITE ET DE GAZ, DE CHAUFFAGE, DE CUISINE ET DE PRODUCTION D'EAU CHAUDE

## Article 53

### Installations d'électricité

Les modifications conduisant au remplacement ou au renforcement des circuits d'alimentation électrique doivent être conformes aux normes NF C 14-100 et C 15-100.

## Article 54

### Installations de gaz

Toutes les installations nouvelles ou transformations d'installations de distribution de gaz doivent être conformes aux dispositions réglementaires les concernant (1).

En outre, les canalisations de gaz traversant les locaux réceptacles vide-ordures devront être protégées par des gaines ventilées coupe-feu 1 heure dans les bâtiments d'habitation des 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> familles (2).

Les installations nouvelles destinées au chauffage et à la production d'eau chaude sanitaire et les installations utilisant des produits pétroliers doivent être conformes à la réglementation en vigueur (3).

---

(1) Arrêté du 2 août 1977 relatif aux règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustible et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation ou de leurs dépendances (*Journal Officiel* du 24 août 1977).

(2) Au sens de l'arrêté du 10 septembre 1970 pris en application de l'article 12 du décret 69.596 du 14 juin 1969 fixant les règles générales de construction des bâtiments d'habitation.

(3) Arrêté du 23 juin 1978 concernant les installations fixes destinées au chauffage et à l'alimentation en eau chaude sanitaire des bâtiments d'habitation, de bureaux ou recevant du public.

Arrêté du 20 juin 1975 concernant la hauteur des cheminées pour les installations de combustion comprises entre 75 th/h et 3.000 th/h.

**Installations de chauffage, de cuisine  
et de production d'eau chaude par combustion**

**55 A. Règles générales.**

L'évacuation vers l'extérieur des gaz de combustion des installations de chauffage, de cuisine et de production d'eau chaude est réalisée dans les conditions ci-après :

- les installations d'appareils utilisant des combustibles gazeux ou hydrocarbures liquéfiés doivent être conformes aux dispositions de la réglementation en vigueur (1) ;
- les installations d'appareils utilisant des combustibles solides ou liquides doivent être raccordées à un conduit d'évacuation des gaz de combustion (2).

**55 B. Conduits d'évacuation.**

A l'exception des cas prévus par la réglementation relative aux appareils à gaz ou hydrocarbures liquéfiés fonctionnant en circuit étanche, il est interdit de raccorder un appareil de combustion à un conduit d'évacuation ne présentant pas les caractéristiques de stabilité mécanique, de tirage et d'isolation thermique prévues par la réglementation en vigueur (3). Les orifices extérieurs de ces conduits d'évacuation doivent être également conformes à la réglementation en vigueur (3).

Tout conduit de fumée brisé ou crevassé doit être immédiatement remis en bon état de fonctionnement.

Les conduits sinistrés ou vétustes doivent être reconstruits selon les règlements de construction en vigueur.

Toute modification ou adjonction de conduits d'évacuation de gaz de combustion notamment l'exhaussement, doit être réalisée conformément aux dispositions de la réglementation en vigueur (3).

Toutes dispositions doivent être prises pour éviter les siphonnages, qu'ils concernent des conduits de fumée ou des conduits de ventilation.

Sauf dans les cas et conditions prévus par la réglementation en vigueur (3), chaque conduit de fumée ne doit desservir qu'un seul foyer.

Lorsque les appareils de production d'eau chaude sont distincts des appareils de chauffage, ils doivent être raccordés sur des conduits différents.

Les conduits de raccordement desservant les foyers doivent être apparents sur tout leur parcours, facilement démontables et maintenus en bon état.

Sauf dans les cas et conditions prévus par la réglementation en vigueur, ils ne doivent pas pénétrer dans une pièce autre que celle où est établi le foyer qu'ils desservent. Leur parcours doit être le plus court possible. Leur section doit être constante et au moins égale à celle de la buse de l'appareil qu'ils desservent. Leur montage doit être correct, notamment leur raccordement au conduit fixe, afin d'éviter tout risque d'obstruction.

---

(1) Arrêté du 2 août 1977 relatif aux règles techniques applicables aux installations de gaz combustible et d'hydrocarbures liquéfiés situés à l'intérieur des bâtiments d'habitation (*Journal Officiel* du 24 août 1977).

(2) Arrêté du 23 juin 1978 concernant les installations fixes destinées au chauffage et à l'alimentation en eau chaude sanitaire des bâtiments d'habitation, de bureaux ou recevant du public.

(3) Notamment arrêté du 22 octobre 1969 relatif aux conduits de fumée desservant des logements (*Journal Officiel* du 30 octobre 1969).

La construction des carnaux est soumise aux règles de construction des conduits de fumée, notamment celle visant l'isolation thermique.

Les carnaux ne doivent pas traverser un local destiné au stockage du mazout. Ils doivent être munis de tampons ou trappes de ramonage éloignés d'axe en axe de 1,50 mètre au maximum et à l'endroit des changements de direction, exception faite pour les carnaux où un ouvrier peut pénétrer et pour ceux munis de dispositifs ou d'accès spécialement conçus pour permettre un ramonage efficace.

Dans les bâtiments existants au 1<sup>er</sup> janvier 1959 (1) les carnaux peuvent sortir de la chaufferie où sont installés les foyers à condition que la longueur de leur parcours soit inférieure au tiers du parcours des conduits de fumée auxquels ils sont raccordés et que tous les tampons ou trappes de ramonage exigés ci-dessus soient accessibles des parties communes du bâtiment.

Les carnaux desservant des foyers fermés d'une puissance égale ou inférieure à 23,2 kilowatts, mis en place dans un bâtiment existant peuvent par tolérance traverser la cuisine ou un dégagement du local intéressé.

Les appareils à combustion doivent être raccordés directement sur les conduits de fumée. Ils ne doivent pas être branchés :

- Dans les poêles de construction comportant coffre ou étuve ;
- Dans les cheminées comportant un appareil de récupération de chaleur et faisant obstacle au nettoyage normal ;
- Dans les âtres de cheminées constituant des foyers ouverts, sauf aménagement permanent assurant un tirage normal et une étanchéité suffisante.

Il est établi, à la partie intérieure du conduit fixe ou, à défaut, sur le conduit mobile de raccordement, un dispositif fixe ou mobile, tel que boîte à suie, pot à suie, té de branchement, destiné à éviter toute obturation accidentelle du conduit et permettant des nettoyages faciles.

Sauf exception prévue au paragraphe E du présent article ou par la réglementation concernant les combustibles gazeux, il est formellement interdit de pratiquer des ouvertures dans un conduit de fumée fixe ou mobile, pour y faire arriver des gaz, de la vapeur et même de l'air ou des fumées autres que celles provenant de l'appareil qu'il dessert.

#### 55 C. Ventilation.

Il est interdit d'installer des appareils de chauffage dans des pièces qui ne sont pas munies d'une amenée d'air frais ayant une section libre non condamnable d'au moins 0,50 décimètre carré.

Les dispositifs jouant ce rôle doivent être aménagés et disposés de telle façon que le courant d'air qu'ils occasionnent ne constitue pas une gêne pour les occupants.

Des chaudières et générateurs de chauffage central ou de production centrale d'eau chaude d'une puissance utile totale inférieure ou égale à 70 kilowatts ne peuvent être installés que dans les locaux largement ventilés possédant :

S'ils sont situés au rez-de-chaussée ou en étage :

- 1° en partie basse, une amenée d'air neuf aménagée dans les conditions fixées ci-dessus ;
- 2° en partie haute, une évacuation d'air ayant une section libre non condamnable et d'au moins 1 décimètre carré, placée près du plafond et débouchant directement sur l'extérieur.

---

(1) Date d'entrée en vigueur de l'arrêté interministériel du 14 novembre 1958 fixant les règles de construction des conduits de fumée dans les immeubles d'habitation.

Pour les appareils à gaz ou hydrocarbures liquéfiés, cette évacuation peut être réalisée dans les conditions fixées par la réglementation en vigueur (1).

S'ils sont situés en cave ou en sous-sol, une aménée d'air neuf et un départ de l'air vicié aménagés dans les conditions fixées pour les chaufferies.

Lorsque la puissance utile totale est supérieure à 70 kilowatts, ces appareils ne peuvent être installés que dans des locaux spécialisés de type chaufferie comportant une aménée d'air frais et une évacuation d'air vicié aménagés conformément aux dispositions de la réglementation en vigueur (2).

En aucun cas, les dispositifs d'aménée d'air neuf ne doivent être condamnés.

Il est interdit de raccorder la ventilation haute des sas de parcs de stationnement, ainsi que celle des installations de vide-ordures sur les conduits de ventilation des locaux d'habitation.

#### 55 D. Installations de chauffage par air chaud.

Ces installations doivent être telles que les gaz de combustion ne puissent pénétrer dans les conduits de distribution d'air chaud.

#### 55 E. Modérateurs.

Les modérateurs de tirage par admission d'air ne doivent pas se trouver à l'intérieur des conduits. Ils doivent se fermer d'eux mêmes en cas de diminution du tirage et être maintenus en bon état de fonctionnement. Ils doivent toujours être installés dans le local où se trouve l'appareil ; la surveillance doit en être aisée.

#### 55 F. Clés et registres.

Il est interdit de placer des clés ou registres en aval de la buse, sur les évacuations des gaz de combustion (conduits, carneaux ou tuyaux de raccordement) de tout appareil à combustible solide, liquide ou gazeux.

Toutefois, pour les appareils anciens utilisant un combustible solide et ne comportant pas de dispositif de réglage efficace de la combustion, on peut placer de tels clés ou registres en aval de la buse, à condition que ceux-ci ne puissent obturer en position de fermeture maximale plus des trois quarts de la section du conduit et que leur forme ou leur disposition ne puisse favoriser l'obstruction du conduit par la suie ou tout autre dépôt.

#### 55 G. Interdiction visant certains dispositifs mécaniques de ventilation.

Il est interdit d'installer un dispositif mécanique de ventilation tel que ventilateur de fenêtre, extracteur de hotte :

- dans une pièce où se trouve un appareil à combustion raccordé à un conduit de fumée fonctionnant en tirage naturel ;
- dans un local distinct de cette pièce, si ce dispositif est susceptible de provoquer une dépression suffisante pour entraîner un refoulement des gaz de combustion.

---

(1) Arrêté du 2 août 1977 relatif aux règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation ou de leurs dépendances.

(2) Arrêté du 23 juin 1978 relatif aux installations fixes destinées au chauffage et à l'alimentation en eau sanitaire des bâtiments d'habitation, de bureaux ou recevant du public.

**55 H. Installations d'appareils à combustion autres que ceux destinés au chauffage, à la cuisine et à la production d'eau chaude.**

Les installations d'appareils à combustion autres que ceux destinés au chauffage, à la cuisine et à la production d'eau chaude doivent remplir les conditions fixées à cet article. En outre, les évacuations de gaz d'échappement de moteurs fixes à combustion interne ou à explosion doivent toujours être raccordées à des conduits présentant les caractéristiques requises pour les conduits de fumée, y compris pour la hauteur et la situation de leurs débouchés extérieurs. Ces conduits doivent être capables de résister à la pression de fonctionnement et, s'ils traversent des locaux occupés ou habités, être placés à l'intérieur d'une gaine présentant les mêmes caractéristiques mécaniques qu'un conduit de fumée. Cette gaine peut servir de ventilation haute du local où est installé le moteur ; dans le cas contraire, elle doit être en communication directe à sa partie basse et à sa partie haute avec l'air extérieur. Elle est indépendante de toute autre et doit également déboucher au niveau imposé par les conduits de fumée.

**Article 56**

**Installations thermiques ne comportant pas de combustion**

Les locaux contenant des installations thermiques ne comportant pas de combustion telles que postes échangeurs de calories, installations d'accumulation d'eau chaude, etc., doivent en tant que de besoin être efficacement ventilés et isolés afin de n'apporter aucune élévation de température susceptible de perturber l'usage normal des locaux voisins. Ceux contenant des installations d'une puissance utile totale supérieure à 70 kilowatts doivent être ventilés et isolés dans les conditions fixées par la réglementation en vigueur (1).

**Section 6**

**BRUIT DANS L'HABITATION**

**Article 57**

**Protection contre les bruits  
engendrés par les équipements de l'habitation**

Les adjonctions ou les transformations d'équipements du bâtiment d'habitation, quelles qu'elles soient, notamment ascenseurs et appareils sanitaires, vide-ordures, installations de chauffage, de conditionnement d'air et de ventilation mécanique contrôlée, les transformateurs, les canalisations d'eau, surpresseurs et éjecteurs d'eau, antennes de radiodiffusion et de télévision soumises à l'action du vent, doivent satisfaire aux dispositions de la réglementation en vigueur (2).

Ces travaux d'aménagement ne doivent pas avoir pour conséquence de diminuer les caractéristiques (3) réglementaires d'isolation acoustique du bâtiment, en vigueur au moment de la demande de permis de construire (3). Pour les logements qui, au moment de leur construction n'étaient soumis à aucune disposition concernant l'iso-

---

(1) Arrêté du 23 juin 1978 relatif aux installations fixes destinées au chauffage et à l'alimentation en eau sanitaire des bâtiments d'habitation, de bureaux ou recevant du public

(2) Décret n° 75-960 du 17 octobre 1975 sur la limitation des niveaux sonores.

(3) Arrêté du 14 juin 1969 relatif à l'isolation acoustique dans les bâtiments d'habitation (*Journal Officiel* du 24 juin 1969), modifié par arrêté du 22 décembre 1975 (*Journal Officiel* du 7 janvier 1976).

Note technique du 1<sup>er</sup> décembre 1958, modifiée (application des articles 2 et 3 du Décret du 22 octobre 1955).

iation acoustique, on considère que le niveau de pression acoustique du bruit engendré par un équipement quelconque du bâtiment ne doit pas dépasser 35 décibels A dans les cuisines et les salles de séjour et 30 décibels A dans les chambres (1). Ces mesures correspondent respectivement à 40 décibels A et 35 décibels A lorsque les pièces sont nues.

Le choix, l'emplacement et les conditions d'installation des équipements du bâtiment doivent être effectués de manière à réduire à leur valeur minimale les bruits transmis.

## Chapitre IV

### LOGEMENTS LOUES MEUBLES OU GARNIS ET HOTELS (2) LOCAUX AFFECTES A L'HEBERGEMENT COLLECTIF (3)

#### Section 1

#### GENERALITES

#### Article 58

##### Domaine d'application

Les logements loués meublés ou garnis et les hôtels sont soumis aux dispositions des chapitres I, II et III du présent titre ; ils doivent en outre respecter les dispositions du présent chapitre IV.

Les prescriptions du présent chapitre s'appliquent à tous les locaux affectés à l'hébergement collectif sans préjudice des réglementations particulières visant certains d'entre eux (4).

Les dispositions relatives à la ventilation de ces catégories de locaux figurent à la section 2 du titre III ci-après.

La réglementation relative à la protection contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public est applicable à ces catégories de locaux.

#### Article 59

##### Surveillance

Toute mise en exploitation d'immeuble, partie d'immeuble ou habitation comprenant plusieurs logements ou pièces affectés à la location en garni ou à usage

---

(1) Mesures effectuées au centre des locaux normalement meublés et équipés, portes et fenêtres fermées.

(2) Location en meublé : variété de location dont les caractéristiques sont de porter individuellement sur un local et des objets mobiliers (meubles meublants) fournis par le bailleur ou le logeur. Location en garni : location en meublé dans laquelle le bailleur ou le logeur fournit des prestations secondaires, telles que location de linge, entretien et nettoyage des locaux, préparations culinaires (petits déjeuner), etc.

(3) Loi n° 73.548 du 27 juin 1973 relative à l'hébergement collectif. Décret n° 75.50 du 20 janvier 1975 portant application de ladite loi (*Journal Officiel* du 1<sup>er</sup> février 1975).

(4) Les foyers de travailleurs, de personnes âgées ou autres sont régis par le décret n° 69.596 du 4 juin 1969 fixant les règles générales de construction des bâtiments d'habitation (*Journal Officiel* du 15 juin 1969) et ses arrêtés d'application.

d'hôtel, doit faire l'objet d'une déclaration préalable à l'autorité préfectorale. Tout changement dans l'occupation ainsi que toute modification du nombre ou de la disposition des locaux doivent être déclarés. Les locaux qui ne remplissent pas les conditions fixées par le présent règlement sanitaire seront en totalité ou en partie interdits à la location ou à l'hébergement.

Les représentants du service chargé de la surveillance et de la salubrité des logements loués meublés, garnis et hôtels ont accès aux locaux pour y faire toutes constatations et vérifications nécessaires; les logeurs ou responsables de ces locaux sont tenus de les recevoir et de faciliter leur mission.

## Section 2

### CONDITIONS D'OCCUPATION ET D'AMENAGEMENT DES LOCAUX

#### Article 60

##### Equipement et conditions générales d'occupation

###### 60 A. Dispositions générales.

Lorsqu'un logement loué meublé ou garni, ou un hôtel communique avec un débit de boissons, une entrée indépendante doit être aménagée et maintenue constamment disponible.

Dans ces locaux, chaque unité de location doit avoir une porte indépendante.

Dans les chambres, dortoirs et locaux affectés à l'hébergement collectif occupés par cinq personnes ou plus, le volume d'air et la surface au sol ne peuvent être inférieurs à 12 mètres cubes et 5 mètres carrés par personne. Tout dortoir est divisé en boxes individuels largement ouverts sur les dégagements pour assurer le renouvellement d'air. Le dortoir doit comporter en annexe des installations sanitaires en nombre et en qualité conformes à la réglementation concernant les logements-foyers, à savoir :

- Une salle de douches à raison d'une pomme-douche pour dix personnes ou fraction de dix personnes ;
- Des cabinets d'aisances à raison d'un pour dix personnes ou fraction de dix personnes ;
- Un lavabo pour trois personnes au maximum ; à titre transitoire sont tolérés les lavabos collectifs comportant un nombre de robinets correspondant au nombre de lits.

Indépendamment des éléments d'équipement propres à chaque catégorie de meublés, garnis ou hôtels, l'exploitant est tenu de fournir à chacun de ses locataires les services et prestations correspondant à la catégorie de l'établissement.

Il est interdit d'établir des couvertures, même vitrées, au-dessus des espaces sur lesquels s'aèrent et s'éclairent les pièces d'habitation, les cuisines et les groupes sanitaires.

###### 60 B. Equipement collectif.

Les cabinets d'aisances ne doivent jamais communiquer directement avec les salles de restaurant, cuisines ou réserves de comestibles. Ils doivent être munis d'un dispositif de fermeture intérieure; l'exploitant doit être en possession d'une clé permettant d'ouvrir les portes en cas d'accident.

Les urinoirs doivent être établis hors de la vue du public et satisfaire aux mêmes conditions d'hygiène que les cabinets d'aisances.

Les circulations et parties communes doivent être convenablement aérées et pourvues d'un éclairage électrique efficace; lorsque l'éclairage naturel est insuffisant, l'éclairage électrique doit être utilisable en permanence.

## 60 C. Equipement des pièces.

Tout logement garni, toute pièce louée isolément doivent être pourvus d'un poste d'eau potable, convenablement alimenté à toute heure du jour et de la nuit, et installé au-dessus d'un dispositif réglementaire pour l'évacuation des eaux usées.

Chaque pièce et circulation communes doivent être équipées d'un dispositif d'éclairage électrique.

Les canalisations électriques doivent être installées selon les règles en vigueur.

Les appareils de chauffage doivent être maintenus à distance convenable de toute matière inflammable et reposer, le cas échéant sur une plaque isolante et incombustible de manière à prévenir tout danger d'incendie.

## Article 61

### **Locaux anciens**

Dans les immeubles dont la construction est antérieure à la publication du présent règlement, l'exploitation des locaux à usage de garnis, meublés ou hôtels, même s'ils ne sont pas conformes à toutes les prescriptions susénoncées, pourra être tolérée à titre transitoire et précaire, mais sous réserve que les installations de chauffage et de production d'eau chaude par combustion soient conformes au présent règlement et que les conditions d'alimentation en eau potable, d'installation des cabinets d'aisances, de propreté et d'entretien des locaux et du mobilier soient satisfaisantes.

En cas de transformation ou de réparation affectant le gros œuvre des bâtiments ou l'économie générale desdits bâtiments à usage ou à destination de garnis, meublés ou hôtels, les nouveaux agencements et aménagements doivent être conformes aux prescriptions des présentes dispositions.

## Section 3

### **USAGE ET ENTRETIEN DES LOCAUX**

## Article 62

### **Service de l'eau et des sanitaires**

L'exploitant ne peut, de sa propre initiative, suspendre le service de l'eau et l'usage des cabinets d'aisances sauf pour des raisons impératives de sécurité.

## Article 63

### **Entretien**

Les logements et les pièces isolées, ainsi que les parties communes doivent être entretenus tant à l'intérieur qu'à l'extérieur dans un état constant de propreté ; en tant que de besoin, l'autorité sanitaire pourra prescrire la réfection ou le renouvellement des peintures ou des tapisseries.



## Article 64

### Mesures prophylactiques

La location des locaux meublés ayant été occupés même partiellement ou temporairement par des personnes atteintes de maladies transmissibles nécessitant légalement la désinfection terminale est interdite tant que ces locaux n'ont pas été désinfectés dans les conditions réglementaires.

La désinfection et désinsectisation de la literie et des locaux peuvent être prescrites toutes les fois que ces opérations sont jugées nécessaires par l'autorité sanitaire.

La literie doit être maintenue en bon état d'entretien et de propreté ; la surveillance des services d'hygiène porte non seulement sur les locaux, mais également sur les objets mobiliers.

## TITRE III

### DISPOSITIONS APPLICABLES AUX BATIMENTS AUTRES QUE CEUX A USAGE D'HABITATION ET ASSIMILES

#### Article 65

##### Type de locaux visés

Sous réserve de dispositions contraires édictées par des réglementations particulières, les prescriptions du présent règlement, traitant des habitations, sont étendues à toutes catégories d'immeubles ou d'établissements ainsi qu'à leurs dépendances quand ils reçoivent en tout ou partie les mêmes équipements que les immeubles d'habitation et sont justiciables pour raison de salubrité des mêmes règles d'établissement, d'entretien ou d'usage.

#### Section 1

##### AMENAGEMENT DES LOCAUX

#### Article 66

##### Dispositions générales

Les dispositions du titre II relatives à l'aménagement des locaux d'habitation sont applicables aux constructions neuves et transformations d'établissements visés à l'article 65 ci-dessus, à l'exception :

- de l'article 41,
- du paragraphe C de l'article 47.

La hauteur sous plafond des locaux recevant du public doit être au minimum de deux mètres cinquante pour les établissements implantés au rez-de-chaussée ou en étage et de deux mètres soixante pour ceux implantés en sous-sol.

#### Section 2

##### VENTILATION DES LOCAUX

#### Article 67

##### Généralités

##### 67 A. Domaine d'application.

Les dispositions de cette section s'appliquent aux constructions neuves et aux constructions subissant des modifications importantes affectant le gros œuvre ou l'économie de l'immeuble.

Seules les prescriptions relatives à l'entretien des installations de ventilation s'appliquent aux constructions existantes, à moins que ne soit démontrée la nécessité de prendre des mesures assurant la salubrité publique.

Les débits et volumes indiqués ci-après s'appliquent exclusivement aux personnes qui n'exercent pas d'activité salariée dans les différentes catégories de locaux concernés.

Pour les personnes exerçant une telle activité, il convient de se reporter aux dispositions du chapitre II du titre III du livre II du Code du Travail (Hygiène des locaux affectés au travail).

Pour le calcul des débits ou des volumes, il sera tenu compte de l'ensemble des personnes fréquentant ces locaux.

#### 67 B. Dispositions de caractère général.

Toutes les installations nouvelles ou transformations d'installations de ventilation font l'objet d'une déclaration préalable à l'autorité sanitaire. En outre, elles doivent être conformes aux dispositions de la réglementation relative à la protection contre l'incendie (1).

La ventilation des locaux peut être soit mécanique ou naturelle par conduits, soit naturelle pour les locaux donnant sur l'extérieur, par ouverture de portes, fenêtres ou autres ouvrants.

Dans tous les cas, la ventilation doit être assurée avec de l'air pris à l'extérieur hors des sources de pollution ; cet air est désigné sous le terme « d'air neuf ».

Dans la suite de cet article, les locaux sont classés, du point de vue de la ventilation, en deux catégories :

Les locaux dits « à pollution non spécifique » : ces locaux sont ceux dans lesquels la pollution est liée à la seule présence humaine, à l'exception des cabinets d'aisances et des locaux de toilette. Toutefois, les dispositions qui suivent ne s'appliquent pas aux locaux où cette présence est épisodique (circulations, archives, dépôts) ; on peut admettre que ces locaux sont ventilés par l'intermédiaire des locaux adjacents sur lesquels ils ouvrent.

Les locaux dits « à pollution spécifique » : cuisines, salles d'eau, cabinets d'aisances et tous autres locaux où existent des émissions de produits nocifs ou gênants autres que ceux liés à la seule présence humaine (notamment certains laboratoires et locaux où fonctionnent des appareils susceptibles de dégager des polluants gazeux non rejetés directement à l'extérieur, tels le monoxyde de carbone, le dioxyde de carbone, l'ammoniac, l'ozone).

Les prises d'air neuf et les ouvrants doivent être placés en principe à au moins huit mètres de toute source éventuelle de pollution, notamment véhicules, débouchés de conduits de fumée, sortie d'air extrait, ou avec des aménagements tels qu'une reprise d'air pollué ne soit pas possible.

Des dispositions plus strictes peuvent être décidées par l'autorité compétente lorsqu'il y a voisinage d'une grande quantité d'air pollué (extraction d'air ayant servi à la ventilation d'un parc automobile ou d'un grand local recevant du public par exemple).

L'air extrait des locaux doit être rejeté à au moins huit mètres de toute fenêtre ou de toute prise d'air neuf, de tout débouché de conduit de fumée et de tout conduit de ventilation, sauf aménagements tels qu'une reprise d'air pollué ne soit pas possible. L'air extrait des locaux à pollution spécifique doit, en outre, être rejeté sans recyclage.

---

(1) Arrêté du 10 septembre 1970 concernant la protection des bâtiments d'habitation contre l'incendie (*Journal Officiel* du 22 septembre 1970).

67 C. Dispositions relatives à la ventilation commune à plusieurs locaux dépendant du même établissement.

L'air provenant des locaux à pollution non spécifique peut éventuellement traverser ensuite d'autres locaux, si ceux-ci sont :

- des locaux de circulation ;
- des locaux occupés par un petit nombre de personnes (archives, dépôts) ;
- des locaux à pollution spécifique.

Est considéré comme de l'air recyclé celui qui est repris dans un groupe de locaux et qui y est réintroduit ; l'air neuf peut y être mélangé ou introduit séparément.

L'air repris dans un seul local et réintroduit dans ce local à l'exclusion de tous autres locaux du même établissement n'est pas considéré comme de l'air recyclé ; l'air neuf, comme précédemment, peut y être mélangé ou introduit séparément. L'air recyclé n'est utilisable que dans les conditions définies dans les articles suivants.

Article 68

**Ventilation mécanique ou naturelle par conduits.**

68 A. Locaux à pollution non spécifique.

Dans les locaux à pollution non spécifique, le débit normal d'air neuf à introduire est fixé dans le tableau ci-après nonobstant les interdictions de fumer résultant d'autres réglementations (1). Ce débit est exprimé en litres par seconde et par occupant en occupation normale.

---

(1) Les interdictions de fumer découlent de l'application du décret n° 77.1042 du 12 septembre 1977 relatif aux interdictions de fumer dans certains lieux affectés à un usage collectif où cette pratique peut avoir des conséquences dangereuses pour la santé (*Journal Officiel* du 17 septembre 1977) et du décret n° 73-1007 du 31 octobre 1973 relatif à la protection contre les risques d'incendie dans les établissements recevant du public (*Journal Officiel* du 4 novembre 1973).

Destination des locaux	Débit minimal d'air neuf en litres par seconde et par occupant (air à 1,29 kg/m <sup>3</sup> )	
	Locaux avec interdiction de fumer	Locaux sans interdiction de fumer
<b>Locaux d'enseignement :</b>		
Classes, salles d'études, laboratoires (à l'exclusion de ceux à pollution spécifique) :		
Maternelles, primaires et secondaires du 1 <sup>er</sup> cycle .....	4	—
Secondaires du 2 <sup>e</sup> cycle et universitaires .....	5	7
Ateliers .....	5	7
<b>Locaux d'hébergement :</b>		
Chambres, dortoirs, cellules, salles de repos .....	5	7
<b>Bureaux et locaux assimilés :</b>		
Tels que locaux d'accueil, bibliothèques, bureaux de poste, banques .....	5	7
<b>Locaux de réunions :</b>		
Tels que salles de réunions, de spectacles, de culte, clubs, foyers .....	5	8
<b>Locaux de vente :</b>		
Tels que boutiques, supermarchés .....	6	8
<b>Locaux de restauration :</b>		
Cafés, bars, restaurants, cantines, salles à manger .....	6	8
<b>Locaux à usage sportif :</b>		
Par sportif :		
Dans une piscine .....	6	—
Dans les autres locaux .....	7	8
Par spectateur .....	5	8

Pour les locaux où la présence humaine est épisodique (dépôts, archives, circulations, halls d'entrée...) et où l'organisation du plan ne permet pas qu'ils soient ventilés par l'intermédiaire des locaux adjacents, le débit minimal d'air neuf à introduire est de 0,1 litre par seconde et par mètre carré.

En aucun cas, dans les conditions habituelles d'occupation, la teneur de l'atmosphère en dioxyde de carbone ne doit dépasser 1 p 1.000 avec tolérance de 1,3 p. 1.000 dans les locaux où il est interdit de fumer.

Si l'occupation des locaux est très variable, la ventilation modulée ou discontinue est admise sous réserve que la teneur en dioxyde de carbone ne dépasse pas les valeurs fixées précédemment.

En cas d'inoccupation des locaux, la ventilation peut être arrêtée ; elle doit cependant être mise en marche avant occupation des locaux et maintenue après celle-ci pendant un temps suffisant.

L'air neuf entrant dans ces locaux doit être pris à l'extérieur sans transiter dans d'autres locaux. Il peut être mélangé à de l'air dit recyclé mais sans que cela puisse réduire le débit minimal d'air neuf, nécessaire à la ventilation, fixé ci-dessus.

Le recyclage par groupe de locaux n'est autorisé que s'il ne concerne pas des locaux à pollution spécifique et que si l'air est filtré conformément aux dispositions ci-après relatives à la filtration.

#### 68 B. Locaux à pollution spécifique.

Dans les locaux à pollution spécifique, le débit de la ventilation est déterminé en fonction de la nature et de la quantité de polluants émis.

Pour les toilettes, les cuisines collectives et leurs dégagements, le débit minimal d'air neuf à introduire figure dans le tableau ci-après :

Destination des locaux	Débit minimal d'air neuf
Toilettes :	
Salles de bains ou de douche Individuelles (hôtel par exemple) .....	10 litres/seconde par local
Cabinet d'aisances Isolé .....	8 litres/seconde par local
Salles de bains ou de douche individuelles avec cabinet d'aisances ..	15 litres/seconde par local
Bains, douches et cabinets d'aisances groupés .....	5 litres/seconde par occupant potentiel
Cuisine collective .....	300 litres/seconde par mètre carré de surface de cuisson

Si les polluants sont nocifs ou dangereux, ils doivent être captés au voisinage de leur émission.

Sauf exigence particulière (locaux de recherches biologiques par exemple), l'air provenant des locaux à pollution non spécifique (notamment des circulations) peut être admis dans les locaux à pollution spécifique.

Si la pollution spécifique est très variable, la ventilation modulée ou discontinue est admise sous réserve que l'évacuation des polluants soit convenablement réalisée.

Dans le cas où cessent les émissions donnant à la pollution un caractère spécifique, la ventilation peut être arrêtée ; elle doit cependant être mise en marche avant pollution des locaux ou maintenue après celle-ci pendant un temps suffisant afin que l'évacuation des gaz soit convenablement assurée.

#### 68 C. Prescriptions relatives aux installations et à leur fonctionnement.

Lorsque l'introduction de l'air est mécanique, la filtration de l'air doit être réalisée dans les conditions suivantes : après éventuellement une préfiltration grossière, destinée à retarder le colmatage des filtres installés en zone industrielle ou urbaine, il doit être prévu :

- pour l'air neuf, un filtre d'un rendement au test gravimétrique défini par la norme NF X-44 012 d'au moins 90 p. 100 ;

- pour l'air recyclé, un filtre d'un rendement au test gravimétrique défini par la norme NF X-44 012 d'au moins 95 p. 100.

L'encrassement des filtres doit pouvoir être contrôlé en permanence ; les filtres doivent être remplacés ou nettoyés en temps utile. Les filtres à base d'amiante sont interdits.

Tous les dispositifs de traitement de l'air, autres que ceux destinés à la filtration, au chauffage, au refroidissement, à l'humidification, à la déshumidification, doivent faire l'objet d'un examen par l'autorité sanitaire et d'un avis du Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France.

Le circuit d'amenée d'air doit être nettoyé avant la mise en service surtout s'il peut y avoir présence de gravats et d'humidité. Il est ensuite maintenu en bon état de propreté, surtout en aval du poste de traitement, de façon à limiter les dépôts de particules internes ou biologiques susceptibles ensuite de se diffuser dans les locaux. Une vérification périodique de l'ensemble du circuit s'impose, au moins une fois par an. Il y a lieu de tenir compte de l'existence de tel circuit lors de la mise en œuvre d'opérations de désinfection ou de désinsectisation des locaux, afin d'éviter la diffusion de produits toxiques par l'intermédiaire de ces systèmes. Les conditions de l'article 25 (1<sup>er</sup> et 2<sup>e</sup> alinéas) doivent être respectées.

## Article 69

### Ventilation par ouvrants extérieurs

#### 69 A. Locaux à pollution non spécifique.

La ventilation par ouverture des portes, fenêtres ou autres ouvrants donnant sur l'extérieur est admise dans les locaux de réunions tels que salles de réunion, de spectacles, de culte, clubs, foyers, dans les locaux de vente tels que boutiques, supermarchés et dans les locaux de restauration tels que cafés, bars, restaurants, cantines, salles à manger à condition que le volume par occupant ne soit pas inférieur :

- à 6 mètres cubes pour les locaux avec interdiction de fumer ;
- à 8 mètres cubes pour les locaux sans interdiction de fumer.

Si la satisfaction d'autres critères en matière d'hygiène nécessite des volumes supérieurs aux valeurs indiquées ci-dessus, le volume le plus élevé doit être seul pris en considération. Ces dispositions ne s'appliquent pas aux locaux d'enseignement pour lesquels existent des règles spécifiques.

#### 69 B. Locaux à pollution spécifique.

La ventilation par portes, fenêtres ou autres ouvrants donnant sur l'extérieur est admise :

- dans les cabinets d'aisances si le volume de ces locaux est au moins égal à 5 mètres cubes par occupant potentiel ;
- dans les autres locaux à pollution spécifique si, d'une part, il n'est pas nécessaire de capter les polluants au voisinage de leur émission et si, d'autre part, il s'agit d'un local pour lequel le débit d'air à extraire exigible, s'il était ventilé par conduit (conformément aux dispositions de l'article 68 paragraphe B), serait inférieur à 1 litre par seconde par mètre-cube de local.

### 69 C. Surface des ouvrants.

La surface des ouvrants calculée en fonction du local ne doit pas être inférieure aux valeurs indiquées dans le tableau ci-après :

Surface du local en m <sup>2</sup> .....	10	50	100	150	200	300	400
Surface des ouvrants en m <sup>2</sup> ....	1,25	3,6	6,2	8,7	10	15	20
Surface du local en m <sup>2</sup> .....	500	600	700	800	900	1.000	
Surface des ouvrants en m <sup>2</sup> ....	23	27	30	34	38	42	

Pour des locaux dont la surface est supérieure aux valeurs indiquées dans le tableau ci-dessus, la surface des ouvrants est déterminée à l'aide de la formule suivante :

$$s = \frac{S}{8 \log_{10} S}$$

où

s représente la surface des ouvrants en mètres carrés ;

S représente la surface du local en mètres carrés.

L'ensemble de ces dispositions ne fait pas obstacle à l'application des réglementations relatives à la sécurité et à la lutte contre les pollutions atmosphériques et les odeurs.

### Section 3

#### DISPOSITIONS RELATIVES A L'EQUIPEMENT SANITAIRE

#### Article 70

##### Equipement sanitaire

Dans ces établissements doivent être aménagés, en nombre suffisant et compte tenu de leur fréquentation, des lavabos, des cabinets d'aisances et urinoirs. Ils doivent être d'un accès facile ; les cabinets et urinoirs ne doivent jamais communiquer directement avec les salles de restaurants, cuisines ou ressers de comestibles.

Les locaux sanitaires doivent être bien éclairés, ventilés, maintenus en parfait état de propreté et pourvus de papier hygiénique.

Les lavabos doivent être équipés de produit de nettoyage des mains et d'un dispositif d'essuyage ou de séchage.

Le sol des locaux sanitaires, leurs parois et leurs plafonds doivent être en matériaux lisses, imperméables, imputrescibles et résistants à un nettoyage fréquent.

#### Article 71

##### Equipement sanitaire des locaux de sports

Les installations sanitaires annexées aux locaux de sports comprennent au moins deux cabinets d'aisances, deux urinoirs, une salle de douches collectives (quinze pommes de douches) et deux cabines de douches individuelles pour quarante usagers simultanés. Ces chiffres peuvent être réduits au prorata du nombre des usagers admis simultanément lorsque ce nombre reste inférieur à quarante.



Les locaux eux-mêmes doivent être conformes aux prescriptions d'hygiène édictées par les règlements particuliers les concernant.

#### Article 72

##### **Équipement sanitaire des salles de spectacles**

Il est aménagé au moins un lavabo, un cabinet d'aisances et un urinoir par centaine ou fraction de centaine de personnes susceptibles d'être admises dans ces locaux par période de trois heures. L'urinoir peut être remplacé par un cabinet d'aisances.

#### Article 73

##### **Établissements de natation ouverts au public**

Ces établissements sont soumis, tant en ce qui concerne l'hygiène que la sécurité, aux dispositions des textes spécifiques qui les régissent (1).

#### Article 74

##### **Bains-douches**

Les établissements de bains et de douches sont soumis, en ce qui concerne leur création et leur exploitation aux mêmes demandes et autorisations que les établissements de natation.

Ils répondent notamment aux prescriptions suivantes :

Chaque local de l'établissement de bains et de douches doit être tenu en constant état de propreté, correctement ventilé et convenablement chauffé.

Après chaque usage, les cabines de douches sont nettoyées au jet, les baignoires sont brossées, désinfectées et rincées. Leur sol est antidérapant et nettoyé régulièrement.

Un nombre suffisant de cabinets d'aisances, d'urinoirs et lavabos doit être installé.

Les établissements où il est fait usage de l'eau ou de la vapeur d'eau dans des conditions particulières (sauna, hammam) sont aménagés de manière que leur installation et leur exploitation s'effectuent dans de bonnes conditions d'hygiène pour les usagers et le voisinage et que les bâtiments soient protégés contre l'humidité ou la dégradation.

#### Article 75

##### **Établissement d'enseignement**

Les établissements d'enseignement autres que ceux soumis aux réglementations spécifiques des ministères chargés de l'éducation doivent comporter une cuvette de cabinets d'aisances de dimensions appropriées et un lavabo pour :

— dix élèves de classe maternelle,

---

(1) Loi n° 78.733 du 12 juillet 1978 relative aux piscines et aux baignades aménagées (*Journal Officiel* du 13 juillet 1978).

Décret n° 81.324 du 7 avril 1981 fixant les normes d'hygiène et de sécurité applicables aux piscines et aux baignades aménagées (*Journal Officiel* du 10 avril 1981).

- vingt élèves de classe élémentaire,
- trente élèves dans les autres cas.

Dans les établissements recevant des garçons et des filles, la moitié du nombre des cuvettes requises ci-dessus peut être remplacée par des urinoirs sauf pour les classes maternelles accueillant des enfants de moins de cinq ans.

Lorsque les repas sont pris dans l'établissement, un réfectoire doit être aménagé, à cet effet, sur la base de 80 décimètres carrés par élève à table ainsi que des lavabos disposés à proximité et équipés du matériel nécessaire pour le séchage des mains.

#### Section 4

#### USAGE DES LOCAUX

#### Article 76

#### Entretien et utilisation

##### 76 A. Entretien et utilisation des locaux.

Les dispositions de la section 1 du chapitre 2 du titre II relatives à l'entretien et à l'utilisation des locaux sont applicables aux établissements visés à l'article 65 ci-dessus, à l'exception :

- des alinéas 3 et 4 de l'article 25,
- des paragraphes A et B de l'article 28.

Le sol des locaux, les murs ainsi que les sièges des cabinets d'aisances doivent être maintenus en constant état de propreté.

Toutes mesures sont prises pour assurer la destruction des insectes.

Le balayage à sec est interdit.

##### 76 B. Entretien et utilisation des équipements.

Les dispositions de la section 2 du chapitre 2 du titre II relatives à l'entretien et à l'utilisation des équipements sont applicables aux établissements visés à l'article 65 ci-dessus à l'exception du deuxième alinéa du paragraphe B (conduits de ventilation) et du troisième alinéa du paragraphe F (entretien, nettoyage, ramonage) de l'article 32.

Les usagers des foyers situés dans les locaux visés au présent titre doivent faire ramoner les conduits de fumée aussi souvent que nécessaire et au moins une fois par trimestre en période de fonctionnement.

##### 76 C. Entretien des bâtiments et de leurs abords.

Les dispositions de la section 3 du chapitre II du titre II relatives à l'entretien des bâtiments et de leurs abords sont applicables aux établissements visés à l'article 65 ci-dessus.

##### 76 D. Précautions particulières d'exploitation.

Les dispositions de la section 4 du chapitre II du titre II relatives aux précautions particulières d'exploitation sont applicables aux établissements visés à l'article 65 ci-dessus.

## TITRE IV

### ELIMINATION DES DECHETS ET MESURES DE SALUBRITE GENERALE

#### Section 1

##### DECHETS MENAGERS

Les dispositions de la présente section s'appliquent aux déchets des ménages et aux déchets provenant des collectivités autres que les établissements hospitaliers, tels que restaurants d'entreprises ou d'établissements scolaires.

Ces dispositions ne s'appliquent pas aux déchets à caractères industriels et aux déchets radio-actifs, lesquels font l'objet d'une réglementation particulière.

#### Article 77

##### Présentation des déchets à la collecte

Les personnes desservies par un service de collecte sont tenues de présenter leurs déchets dans les conditions définies par arrêté municipal (1).

Les personnes non desservies par un tel service doivent déposer leurs déchets en un lieu de réception fixé par arrêté municipal et selon les modalités prévues par cet arrêté.

#### Article 78

##### Produits non admis dans les déchets ménagers

Les déchets ménagers présentés au service de collecte ne doivent contenir aucun produit ou objet susceptible d'exploser, d'enflammer les détritrus ou d'altérer les récipients, de blesser les préposés chargés de l'enlèvement des déchets, de constituer des dangers ou une impossibilité pratique pour leur collecte ou leur traitement.

Les détritrus à arêtes coupantes doivent être préalablement enveloppés.

Il est interdit de mélanger aux ordures ménagères les déchets anatomiques ou infectieux des établissements hospitaliers ou assimilés ainsi que les déchets et issues d'abattage professionnel.

#### Article 79

##### Récipients de collecte des ordures ménagères

Les caractéristiques des récipients destinés à contenir les ordures ménagères doivent répondre aux conditions fixées par l'autorité municipale ou, le cas échéant, par la collectivité publique assurant la gestion du service de collecte pour plusieurs communes.

Selon les modes de collecte adoptés, les récipients utilisés doivent satisfaire en particulier aux prescriptions ci-dessous.

---

(1) Loi n° 75-633 du 15 juillet 1975 relative à l'élimination des déchets et à la récupération des matériaux (*Journal Officiel* du 16 juillet 1975), et les textes pris pour son application notamment le décret n° 77-151 du 7 février 1977, portant application des dispositions concernant les collectivités locales édictées à l'article 12 de ladite loi (*Journal Officiel* du 20 février 1977).

#### 79 A. Poubelles.

Ces récipients doivent être étanches, insonores, munis d'un couvercle s'opposant à l'accès des mouches, rongeurs, et autres animaux, et constitués en matériaux difficilement inflammables ; leur assise doit leur assurer une bonne stabilité.

#### 79 B. Sacs perdus en papier ou en matière plastique pour la collecte des ordures ménagères.

Les sacs perdus utilisés pour la présentation des ordures ménagères à la collecte doivent être conformes aux normes en vigueur et aux modèles définis par l'autorité municipale.

Lors de leur utilisation, ces sacs doivent être disposés de façon à faciliter l'introduction des ordures.

Les récipients ainsi constitués, sauf s'ils sont placés sous un conduit de chute de vide-ordures, doivent être maintenus couverts en dehors des opérations de remplissage.

Les sacs présentés en vue de leur collecte doivent être fermés pour que tout risque d'épandage des ordures soit écarté même en cas de renversement du sac. A cet effet, une hauteur suffisante à partir du bord supérieur du sac doit être conservée libre de tout chargement.

A tous les stades de leur utilisation dans les immeubles, les sacs doivent être protégés des intempéries.

#### 79 C. Bacs roulants pour déchets solides.

Les bacs roulants ne doivent présenter aucun danger pour les usagers ; ils doivent en particulier être immobilisés par un dispositif approprié.

Ces récipients doivent présenter des garanties semblables à celles prévues au paragraphe A du présent article.

Dans le cas où ces bacs sont utilisés à l'intérieur des immeubles, leurs conditions de manutention doivent être aisées depuis le point de chute ou de remplissage des ordures ménagères jusqu'à leur sortie de l'immeuble et n'occasionner aucune gêne pour le voisinage.

#### 79 D. Autres types de récipients.

D'autres types de récipients peuvent éventuellement être autorisés par l'autorité municipale, après avis de l'autorité sanitaire, en tenant compte des moyens de collecte et de traitement existants. Les dimensions et le poids de ces récipients une fois remplis doivent être tels qu'ils ne constituent pas une entrave à leur collecte.

Les ordures ménagères peuvent également être présentées en emballage perdu, compactées ou broyées sous les mêmes réserves quant au poids et aux dimensions de ces emballages.

### Article 80

#### **Mise des récipients à la disposition des usagers**

Dans les immeubles collectifs, les usagers doivent déverser leurs ordures ménagères dans les récipients prévus à cet effet.

De tels récipients doivent être mis chaque jour à leur disposition même si la collecte n'est pas quotidienne.

Ces récipients doivent être installés en quantité suffisante de manière à éviter leur surcharge et tout éparpillement des ordures ménagères.

Afin d'éviter aux occupants de trop longs parcours, les récipients peuvent être situés le cas échéant à plusieurs endroits de l'immeuble.

La mise à disposition des récipients ainsi que leur transport vers le lieu d'enlèvement par le service de collecte ne doivent se faire qu'en passant par des parties communes de l'immeuble à l'exclusion de toute partie privative ou loge de concierge.

La manutention des récipients dans les immeubles ne doit occasionner aucune gêne sonore. A cet effet, les zones de circulation de bacs roulants doivent comporter un revêtement suffisamment lisse.

## Article 81

### Emplacement des récipients à ordures ménagères (1)

Dans les immeubles collectifs, les récipients mis à la disposition des occupants pour recevoir leurs ordures ménagères doivent être placés à l'intérieur de locaux spéciaux, clos, pourvus de l'éclairage et ventilés. Le système de ventilation doit être indépendant de celui des autres locaux et n'être pas cause de propagations d'odeurs ; il doit également être compatible avec celui de la colonne de vide-ordures y débouchant éventuellement. Le sol et les parois de ces locaux doivent être constitués par des matériaux imperméables et imputrescibles ou revêtus de tels matériaux ou enduits ; toutes dispositions doivent être prises pour empêcher l'intrusion des rongeurs ou insectes. Les portes de ces locaux doivent fermer hermétiquement. Pour les nouveaux aménagements, ces portes doivent être coupe-feu de degré une demi-heure et munis de ferme-portes automatiques. Un poste de lavage et un système d'évacuation des eaux doivent être établis dans chacun de ces locaux pour faciliter l'entretien dans des conditions telles que ni odeur ni émanation gênante ne puissent pénétrer à l'intérieur des habitations. Le système d'évacuation des eaux devra comporter un dispositif empêchant le passage de déchets solides à l'égout public. Ces locaux peuvent être, soit incorporés dans un bâtiment, soit disposés à l'extérieur de préférence en un point permettant l'accès direct du service de collecte. Ils doivent répondre aux règles de sécurité en vigueur. Leurs dimensions doivent permettre de recevoir tous les récipients nécessaires à l'immeuble, ceux-ci pouvant y être stockés et manipulés sans difficulté ; elles doivent permettre le stockage dans les récipients des déchets produits pendant trois jours consécutifs au maximum sans ramassage par le service public de collecte.

Ces locaux ne doivent pas avoir de communications directes avec les locaux affectés à l'habitation, au travail ou au remisage de voitures d'enfants, à la restauration et à la vente de produits alimentaires.

Si dans certains bâtiments anciens, la disposition des lieux ne permet pas la création de tels locaux, les mesures suivantes doivent être adoptées selon les volumes disponibles :

Soit l'établissement de locaux pour le seul remisage des récipients vides, en dehors des heures de mise à disposition des usagers, et présentant les mêmes caractéristiques que les locaux visés à l'alinéa 1 ci-dessus ;

Soit la disposition des récipients dans des coffres spécialement conçus et aménagés en vue d'éviter la dispersion des déchets ou sur des aires extérieures spécialisées et constituées en matériaux imperméables et imputrescibles. Ces coffres ou ces aires spécialisées ne doivent pas être situés en bordure de voie publique.

---

(1) Circulaire n° 127 du 25 août 1977 relative à l'aménagement des nouveaux bâtiments d'habitation pour l'évacuation, le stockage et la collecte des ordures ménagères.

Soit le remisage des récipients vides correctement nettoyés aux emplacements où ils gênent le moins les occupants de l'immeuble. En tout état de cause, ils ne doivent pas être placés dans les lieux d'accès aux cages d'escaliers.

Dans ces trois cas, pour permettre l'entretien des récipients et de leurs lieux de mise à disposition, un point d'eau et une évacuation des eaux usées doivent être aménagés dans les conditions prévues à l'alinéa 1 ci-dessus.

Pour tous les groupes d'habitation et pour tous les immeubles collectifs, les promoteurs et architectes doivent, lors de l'établissement des projets de construction ou de transformation, consulter les services municipaux intéressés afin de prévoir, dès la conception, toutes dispositions nécessaires en vue d'un enlèvement facile des ordures ménagères en fonction des possibilités et de l'évolution des moyens de collecte. Les locaux de remisage des récipients à ordures ou de réception des vide-ordures, quand ces derniers équipements sont prévus, doivent, sans préjudice des réglementations spécifiques, être conçus, quant à leurs dimensions, leurs dispositions et leurs accès à partir de la voie publique, de façon à permettre l'utilisation de récipients de grande capacité ou tous autres moyens adaptés aux productions importantes d'ordures susceptibles d'être imposés par les services de collecte des ordures ménagères en considération même de cette production.

En vue de la seule collecte, les récipients peuvent être disposés en attente du ramassage sur des aires en bordure de la voie. Les récipients ne doivent y stationner qu'aux heures autorisées pour leur vidage par le service de collecte.

## Article 82

### Evacuation des ordures ménagères par vide-ordures (1)

L'établissement de vide-ordures dans un immeuble existant doit être effectué conformément aux dispositions de la réglementation relative à l'établissement de ces ouvrages dans les immeubles d'habitation (2), et faire l'objet d'une déclaration préalable à l'autorité sanitaire. La ventilation des vide-ordures doit être telle que les conduits soient constamment en dépression par rapport aux locaux desservis par les vidoirs afin d'éviter toute circulation d'air ou passage de poussières des conduits vers lesdits locaux. Cette ventilation doit être réalisée séparément de la ventilation des logements. Lorsque le conduit de chute d'un vide-ordures est ventilé par extraction mécanique, l'installation des vidoirs est soumise aux interdictions prévues au paragraphe G de l'article 55 pour certains dispositifs mécaniques de ventilation.

L'évacuation des ordures ménagères ne peut se faire que par voie sèche.

Sur chaque longueur de colonne d'évacuation d'ordures séparant deux étages, un tampon hermétique est établi pour faciliter le dégorgement ; ce tampon ne doit pas déboucher dans une cuisine ou une pièce principale. Il peut être dispensé de ces tampons si la conception et le mode de démontage des vidoirs permettent d'assurer l'opération de dégorgement par l'intermédiaire de ces derniers ; dans ce cas, les vidoirs ne doivent pas s'ouvrir dans une cuisine ou une pièce principale. Lorsque la colonne de vide-ordures est placée dans une gaine technique, ladite gaine doit avoir une face contiguë à une partie commune ou à une circulation de logement en vue d'interventions éventuelles pour réparation.

---

(1) Circulaire n° 127 du 25 août 1977 relative à l'aménagement des nouveaux bâtiments d'habitation pour l'évacuation, le stockage et la collecte des ordures ménagères.

Arrêté du 10 septembre 1970 concernant la protection des bâtiments d'habitation contre l'incendie (*Journal Officiel* du 29 septembre 1970).

(2) Arrêté du 14 juin 1969 fixant les règles relatives à l'établissement des vide-ordures dans les Immeubles d'habitation (*Journal Officiel* du 24 juin 1969).

Le sol des pièces ou locaux où sont établis les vidoirs doit être lisse, étanche et lavable.

Le conduit de vide-ordures doit être prolongé verticalement sous le plafond du local de réception jusqu'à une hauteur adaptée au modèle de récipient utilisé. En vue de réserver la possibilité d'utiliser un autre type de récipient, cette hauteur doit pouvoir être modifiée sans travaux de gros œuvre.

Il est interdit de jeter dans les conduits de chute des vide-ordures réalisés par voie sèche :

Des résidus ménagers liquides ;

Tout objet susceptible d'obstruer ou de détériorer les conduits, d'enflammer les débris, d'intoxiquer ou de blesser les préposés chargés de l'enlèvement des ordures ménagères.

La présentation des déchets introduits dans les vide-ordures doit être telle qu'elle n'entraîne pas leur dissémination. A cette fin, les ordures et notamment les déchets fermentescibles doivent être convenablement enveloppés.

Le récipient placé sous le conduit de chute doit être remplacé selon une fréquence telle qu'il n'en résulte pas de débordement ou de difficulté pour la fermeture dudit récipient.

Dans le cas où les vidoirs sont installés dans les parties communes, ils doivent, ainsi que leurs abords, être maintenus en constant état de propreté.

Si le conduit de chute vient à être obstrué, toutes mesures doivent être prises, sans délai, en vue de remédier à cette situation.

Toutes précautions, tant en ce qui concerne la construction que l'utilisation, doivent être prises pour que les vide-ordures n'occasionnent aucune nuisance sonore pour les habitants de l'immeuble, ni danger pour le personnel.

### Article 83

#### **Entretien des récipients, des locaux de stockage et des conduits de chute des vide-ordures**

Les récipients à ordures ménagères, leurs emplacements ainsi que les locaux où ils sont remisés doivent être maintenus en constant état de propreté, désinfectés et désinsectisés aussi souvent que nécessaire et au moins une fois par an.

Le nettoyage des récipients est effectué après chaque vidage ; ce nettoyage ne doit pas être effectué sur la voie publique.

Les conduits de chute des vide-ordures sont ramonés, désinfectés, désinsectisés, et nettoyés périodiquement et au moins deux fois par an. Ils sont maintenus en permanence en bon état d'utilisation et de propreté. Des mesures supplémentaires de désinfection et de désinsectisation peuvent être prescrites par l'autorité sanitaire en cas de nécessité. Les justifications de ces opérations d'entretien doivent être affichées en permanence dans les locaux de stockage.

Les produits, formulations et procédés utilisés doivent être homologués conformément à la réglementation en vigueur (1).

Ces opérations d'entretien ne doivent occasionner aucune gêne au voisinage ou atteinte à la santé des occupants des immeubles.

---

(1) Loi n° 72-1139 du 22 décembre 1972 étendant le champ d'application de la loi validée et modifiée du 2 novembre 1943 relative à l'organisation du contrôle des produits antiparasitaires à usage agricole et assimilés (*Journal Officiel* du 23 décembre 1972).

#### Article 84

##### **Présentation des déchets des ménages en vue de leur enlèvement par le service de collecte**

La mise sur la voie publique des récipients d'ordures ménagères en vue de leur enlèvement par le service de collecte ne doit s'effectuer qu'aux heures indiquées et selon les modalités fixées par l'autorité municipale. Cette opération ne doit occasionner ni gêne ni insalubrité pour les usagers de la voie publique.

Dans le cas d'une collecte sélective, les matériaux séparés par les habitants doivent être présentés au service de collecte selon les modalités fixées par l'autorité municipale.

#### Article 85

##### **Réglementation de la collecte**

Les modalités réglant les conditions de la collecte des ordures ménagères et celles de la collecte sélective des matériaux de récupération, notamment la fréquence, l'horaire, les récipients utilisés, sont définis par arrêtés municipaux pris en application du présent règlement.

La collecte des déchets fermentescibles doit être effectuée au moins trois fois par semaine.

#### Article 86

##### **Protection sanitaire au cours de la collecte**

Les manipulations doivent se faire de manière à éviter la dispersion des ordures ménagères, la souillure des lieux et toute nuisance pour l'environnement immédiat.

Le chiffonnage est interdit à toutes les phases de la collecte, notamment dans les récipients à ordures.

Lorsque des récipients de grande capacité sont mis par la municipalité à la disposition des habitants en certains points, leur implantation, leur aménagement et leur exploitation doivent être réalisés de façon telle qu'il n'en résulte aucune gêne ou insalubrité pour le voisinage et que leur utilisation puisse se faire commodément et sans danger. Ces récipients doivent être munis de couvercles ou de trappes fixés au récipient, facilement manœuvrables et maintenus fermés en dehors du temps nécessaire au vidage des récipients à ordures des habitants.

Des récipients de grande capacité sans dispositif de couverture sont admis s'ils sont destinés à ne recevoir que les matériaux non fermentescibles séparés par les habitants.

#### Article 87

##### **Broyeurs d'ordures**

L'évacuation dans les ouvrages d'assainissement après broyage dans une installation individuelle, collective ou industrielle, de déchets ménagers est interdite.

Cependant, lorsqu'il s'agit d'une installation de nature exclusivement ménagère, des dérogations peuvent être accordées par le préfet sur proposition du directeur départemental des affaires sanitaires et sociales après accord du service chargé de l'exploitation des ouvrages d'assainissement.



Cette dérogation ne peut être accordée que si les caractéristiques des ouvrages d'assainissement publics ou privés concernés sont calculées pour assurer l'évacuation et le traitement des déchets en cause.

L'installation d'un tel système ne dispense pas la mise en place à l'intérieur des immeubles d'autres systèmes de collecte destinés à évacuer les ordures ménagères qui ne peuvent être introduites dans le broyeur.

Ces appareils sont soumis, en ce qui concerne leur alimentation en eau potable et l'évacuation des eaux usées, aux dispositions du présent règlement.

Le fonctionnement de cet appareil ne doit provoquer aucune nuisance sonore constituant une gêne pour les habitants de l'immeuble.

L'installation électrique actionnant le mécanisme broyeur doit être conforme aux normes en vigueur.

## Article 88

### Élimination des déchets

Tout dépôt sauvage d'ordures ou de débris de quelque nature que ce soit ainsi que toute décharge brute d'ordures ménagères sont interdits.

Après mise en demeure, les dépôts existants sont supprimés selon la procédure prévue par le Code de la Santé Publique.

Le brûlage à l'air libre des ordures ménagères est également interdit.

Le traitement des ordures ménagères collectées doit être réalisé selon les dispositions prévues par les textes en vigueur (1).

La destruction des ordures ménagères et autres déchets à l'aide d'incinérateur individuel ou d'immeuble est interdite.

## Article 89

### Élimination des déchets encombrants d'origine ménagère

L'abandon sur la voie publique ou en tout autre lieu des déchets encombrants est interdit.

Dans les immeubles collectifs, si la disposition des lieux le permet, un local de stockage des déchets encombrants en vue de leur enlèvement doit être aménagé.

Le stockage de ces objets ne doit en aucun cas occasionner une gêne pour les occupants des immeubles.

La présentation sur la voie publique des déchets encombrants d'origine ménagère en vue de leur enlèvement par le service de collecte doit s'effectuer conformément aux indications fournies par l'autorité municipale.

S'il n'existe pas de service spécial de collecte, les particuliers doivent déposer leurs déchets encombrants en un lieu désigné par l'autorité municipale qui en assure l'élimination.

---

(1) Notamment la circulaire Interministérielle du 22 février 1973 relative à l'évacuation et au traitement des résidus urbains (*Journal Officiel* du 20 mars 1973), la circulaire du 6 juin 1972 relative aux usines d'incinération de résidus urbains (*Journal Officiel* du 27 juin 1972) et la circulaire du 9 mars 1973 relative aux décharges contrôlées de résidus urbains (*Journal Officiel* du 7 avril 1973).

## Section 2

### DECHETS DES ETABLISSEMENTS A CARACTERE SANITAIRE ET ASSIMILES ET DES LOCAUX D'EXERCICE DE PROFESSIONS DE SANTE (1)

#### Article 90

##### Généralités

Outre l'élimination des produits ou objets dangereux définis à l'article 78 du présent titre « Déchets ménagers », les déchets en provenance des établissements hospitaliers doivent obligatoirement faire l'objet d'un tri en au moins deux catégories principales :

##### 90 A. Déchets contaminés.

- Déchets anatomiques, pièces chirurgicales, cadavres d'animaux, fumiers de caractère putrescible ;
- Tout objet, aliments, matériaux souillés, milieux de culture porteurs de germes pathogènes tels qu'objets à usage unique, plâtres, textiles souillés de caractère non putrescible ;
- Produits liquides et déchets d'autopsie.

##### 90 B. Autres déchets non contaminés assimilables aux déchets ménagers.

Tout objet non contaminé susceptible d'occasionner des blessures doit être préalablement muni d'une enveloppe protectrice ou broyé ; il pourra cependant être demandé à l'établissement un tri plus complet en d'autres catégories en cas de collecte sélective extérieure.

L'établissement hospitalier doit procéder à l'élimination de tout ou partie de chacune de ces catégories de déchets suivant les conditions prescrites aux articles ci-après ; cette élimination peut s'effectuer soit par les moyens propres à l'établissement, soit par l'intermédiaire de la collectivité publique assurant la gestion du service de collecte.

Lorsque l'établissement dispose de sa propre unité d'incinération, celle-ci doit répondre à la réglementation en vigueur (2), notamment en ce qui concerne les caractéristiques de ces rejets.

#### Article 91

##### Déchets de toutes catégories

Sont applicables aux déchets de toutes catégories en tant qu'obligations minimales les prescriptions des articles 78, 79, 81, 82, 83, 86 (dans lequel le mot « habitants » est remplacé par le mot « établissement ») et 89 du titre IV.

Ces obligations s'appliquent sans préjudice des prescriptions qui pourraient découler des normes hospitalières édictées par décrets pris en application des articles 20 et 33 de la loi n° 70.1318 du 31 décembre 1970 relative à la réforme hospitalière.

---

(1) Professions visées au Code de la Santé Publique.

(2) Circulaire du 6 juin 1972 relative aux usines d'incinération de résidus urbains (*Journal Officiel* du 27 juillet 1972).

Si l'élimination de ces déchets est assurée par l'établissement, les mots « autorité municipale » sont remplacés dans ces articles par « autorité sanitaire », les mots « immeubles collectifs » par « immeubles de l'établissement ».

Tout dépôt sauvage ou décharge brute d'ordures ménagères ou de détritiques de quelque nature que ce soit provenant d'un établissement hospitalier est interdit.

Le brûlage à l'air libre de ces déchets est également interdit.

Le traitement de ces déchets doit être réalisé selon les dispositions prévues par les textes en vigueur (1).

Lorsque les déchets contaminés ou non sont incinérés dans un établissement, l'installation correspondante ou les modifications de l'installation doivent faire l'objet d'une déclaration préalable à l'autorité sanitaire.

## Article 92

### Déchets contaminés

Ces déchets, ainsi que les récipients non encore fermés les contenant, ne peuvent être manipulés que par le personnel habilité à cet effet.

Si les récipients utilisés pour la collecte des déchets sont des sacs en papier ou en matière plastique, ils doivent être fermés après remplissage sans qu'il y ait risque d'ouverture accidentelle.

Les autres types de récipients doivent être munis d'un couvercle assurant une fermeture étanche.

Pour leur transport vers le lieu d'incinération, les récipients contenant des déchets contaminés doivent être placés dans d'autres récipients ou conteneurs, dans lesquels il est interdit de placer des déchets en vrac. En outre, tout complément de chargement de ces récipients sera considéré comme étant constitué de déchets contaminés.

Tous les récipients servant à la collecte et au transport des déchets contaminés doivent être identifiables grâce à un système de marquage apparent ; ils doivent être étanches aux liquides et stérilisables aisément par un moyen efficace.

Les opérations de transport et de manutention des récipients contenant des déchets contaminés doivent être effectuées de manière à éviter tout risque de contamination.

Le stockage de ces déchets ne doit pas excéder 48 heures. Il doit se faire à l'abri des intempéries, de la chaleur, des animaux et des insectes.

Les déchets contaminés doivent être obligatoirement incinérés. Cependant la stérilisation doit constituer une étape préalable, compte tenu du degré de risque, notamment pour les déchets contaminés dont la manipulation ou le stockage créent des dangers avant l'incinération, par exemple les déchets des laboratoires de microbiologie. Si des récipients à usage unique sont utilisés, ils doivent être également incinérés. Tous les autres récipients ayant été utilisés, tant pour la collecte que pour le transport vers le lieu d'incinération, doivent être nettoyés et décontaminés, intérieurement et extérieurement, après vidage. Ces récipients doivent présenter des parois et surfaces lisses et être constitués de matériaux imputrescibles et lavables.

---

(1) Notamment la circulaire interministérielle du 22 février 1973 relative à l'évacuation et au traitement des résidus urbains (*Journal Officiel* du 20 mars 1973), la circulaire du 6 juin 1972 relative aux usines d'incinération de résidus urbains (*Journal Officiel* du 27 juillet 1972) et la circulaire du 9 mars 1973 relative aux décharges contrôlées de résidus urbains (*Journal Officiel* du 7 avril 1973).

### Article 93

Aspect administratif de l'élimination des déchets hospitaliers.

Si l'établissement n'assure pas l'élimination de ses déchets, une convention doit être passée avec la collectivité ou l'entreprise assurant le service de collecte et de traitement.

Cette convention précise les obligations réciproques de l'établissement et de la collectivité ou de l'entreprise, et notamment celles relatives :

- à la mise à disposition éventuelle des récipients ;
- à la présentation des déchets pour leur enlèvement ;
- à la sélectivité des déchets ;
- à la responsabilité de l'hôpital en ce qui concerne :
  - les récipients contenant des déchets contaminés, matériaux utilisés, marquage, étanchéité ;
  - le stockage des déchets avant l'enlèvement ;
  - le double emballage de ces déchets ;
  - la décontamination après usage des récipients utilisés ;
- au transport, lieu de dépôt et mode de traitement de ces déchets.

### Section 3

#### MESURES DE SALUBRITÉ GÉNÉRALE

### Article 94

#### Déversements ou dépôts de matières usées ou dangereuses en général

Il est interdit :

De déverser dans les cours d'eau, lacs, étangs, canaux, sur leurs rives et dans les nappes alluviales, toutes matières usées, tous résidus fermentescibles d'origine végétale ou animale, toutes substances solides ou liquides toxiques ou inflammables, susceptibles de constituer un danger ou une cause d'insalubrité, de communiquer à l'eau un mauvais goût ou une mauvaise odeur, de provoquer un incendie ou une explosion.

Pour les voies et plans d'eau désignés ci-dessus, cette interdiction vise notamment :

- le lavage des véhicules automobiles et de tous engins à moteur ;
- la vidange des huiles de moteur de tous engins mécaniques ;
- la vidange et le nettoyage des équipements sanitaires des caravanes, bateaux ou constructions flottantes ;
- le rinçage des citernes et des appareils ou engins ayant contenu des produits polluants ou toxiques.

Ces opérations doivent être effectuées de façon que les produits de vidange, de lavage, de nettoyage ne puissent être déversés, ni entraînés dans les voies, plans d'eau ou nappes, par ruissellement ou par infiltration.

Cette interdiction ne s'applique pas au déversement d'eaux usées de vidange et autres déchets qui ont fait l'objet d'un traitement approprié conforme à la réglementation en vigueur et approuvé par l'autorité sanitaire.

Cette interdiction est, par contre, étendue à tous les déversements ou dépôts sur les rives et berges des voies et plans d'eau du département compte tenu de la réglementation en vigueur et sous réserve des dispositions spéciales visant l'exploitation des décharges publiques installées en bordure des voies d'eau où sont embarqués les terres de déblai et les produits de démolition, à l'exclusion des ordures ménagères, fumiers et tous produits fermentescibles. Les terres, matériaux et débris quelconques provenant des fouilles ou démolitions sont portés sans retard aux décharges. Ils sont désinfectés et désinsectisés s'il y a lieu.

## Article 95

### Déchargement des matières de vidange

Les déchargements et déversements des matières de vidange, en quelque lieu que ce soit, sont interdits, sauf s'ils sont effectués :

- Temporairement dans des citernes étanches et couvertes ;
- Dans des usines de traitement dont le fonctionnement aura été préalablement autorisé par l'autorité préfectorale, conformément à la loi du 19 juillet 1976 relative aux installations classées pour la protection de l'environnement ;
- Directement dans des stations d'épuration aménagées pour leur permettre d'admettre ces matières de vidange sans inconvénient pour leur fonctionnement.

Le traitement biologique des matières de vidange par dépotage en station d'épuration ne peut se faire qu'après autorisation délivrée, après avis de l'autorité sanitaire, par le service gestionnaire des ouvrages de collecte et de traitement des eaux usées.

Le dépotage en station d'épuration doit répondre aux conditions techniques suivantes :

- la station ne doit pas être surchargée et doit être en bon état de fonctionnement ; elle doit être équipée d'un dispositif de dépotage ;
  - la charge en  $DBO_5$ , imputable aux matières de vidange, doit être inférieure à 20 pour 100 de la charge totale en  $DBO_5$  admissible sur la station ;
  - le rapport des débits des matières de vidange et de l'effluent global admis sur la station doit rester inférieur à 3 pour 100.
- Par mise en décharge dans des « dépositives » spécialement aménagées dont l'ouverture aura été préalablement autorisée par l'autorité préfectorale, conformément à la loi du 19 juillet 1976 après une enquête publique (1).

## Article 96

### Utilisation agricole des matières de vidange et autres matières fermentescibles

La distribution et la répartition des matières de vidange à la surface des terres labourables peuvent être tolérées si elles sont pratiquées à une distance de 200 mètres au moins de toute habitation, hors des périmètres de protection immédiate et rapprochée des sources, des captages et des emprises d'aqueducs transitant les eaux potables et à une distance suffisante, toujours supérieure à 35 mètres, des cours

---

(1) Circulaire n° 2216 du 14 février 1973 relative à la création et à l'utilisation de décharges de matières de vidange des fosses d'aisances dites « dépositives » (non parue au *Journal Officiel*).

d'eau, lacs, étangs, puits, baignades, plages, routes et chemins. Toutes dispositions doivent être prises en outre pour que les eaux de ruissellement ne puissent, en raison de la pente du terrain, atteindre les endroits ou les milieux protégés et ne soient la cause d'inconvénients pour la santé publique ou d'incommodité pour le voisinage.

Les opérations de cette nature font au préalable l'objet d'une demande d'autorisation qui est transmise par le maire à l'approbation de l'autorité préfectorale.

A cette fin, l'exploitant soumettra à son agrément les plans des terrains sur lesquels sera effectué l'épandage.

Les matières doivent être répandues uniformément sur le sol, à l'aide de dispositifs appropriés, puis aussitôt enfouies profondément par un labour. Toutes mesures utiles doivent être prises pour que les opérations pratiquées ne puissent constituer une cause de gêne ou d'insalubrité.

L'emploi de l'aéro-aspersion est interdit.

## Article 97

### Dépôts de matières fermentescibles

Les dépôts définitifs et les dépôts temporaires en vue de la cession à des tiers d'ordures ménagères, marcs de fruits, drêches, pulpes et autres matières fermentescibles, ne peuvent être établis que conformément à la loi du 19 juillet 1976 relative aux installations classées pour la protection de l'environnement.

Les dépôts des mêmes matières faits en vue d'une utilisation sur des terrains de culture dans un délai maximum d'un an ne peuvent être établis qu'après une déclaration préalable faite à la mairie. Aucun de ces dépôts ne peut avoir un volume supérieur à 2.000 mètres cubes.

Ces dépôts ne doivent jamais être établis, à moins de précautions spéciales, dans une carrière ou toute autre excavation, ni à moins de 35 mètres des puits, sources, cours d'eau, lacs, étangs, baignades, plages, terrains de sport ou de camping.

Ils ne peuvent être établis à moins de 5 mètres de routes et chemins et de 200 mètres de tous locaux existants habités ou occupés par des tiers ou de tous établissements recevant du public, à moins qu'il ne s'agisse d'ateliers de compostage aménagés et régulièrement autorisés. Tous ces dépôts doivent être complètement recouverts, aussitôt après les déchargements faits dans une journée par une couche de terre meuble ou autre matière inerte d'au moins 10 centimètres d'épaisseur. Leur hauteur ne doit pas dépasser 2 mètres.

## Article 98

### Utilisation agricole des résidus verts

Lorsqu'elles ne sont pas constituées en dépôt conformément aux prescriptions de l'article précédent, marcs de fruits, drêches et pulpes utilisés pour la culture sont répandus et enfouis par un labour assez profond huit jours au plus tard après leur arrivée sur le terrain.

## Article 99

### Mesures particulières visant les ports de plaisance

Tout projet de création ou toute exploitation d'installations portuaires, appontements, bassins de mouillage et, en général, tout aménagement intéressant les

eaux intérieures capables de recevoir des navires de plaisance de plus de deux tonnes, doit comporter des équipements sanitaires en rapport avec le nombre des postes d'amarrage.

Les équipements sanitaires sont répartis en un ou plusieurs groupes sanitaires. Chacun de ces groupes comprend :

Par tranche de 25 postes d'amarrage : 1 cabinet d'aisances, 1 urinoir, 1 lavabo et 1 douche ;

En outre par tranche de 50 postes d'amarrage : 1 bac à laver.

Au-delà de 400 postes d'amarrage, un coefficient d'abattement de 5 pour cent par tranche supplémentaire de 100 postes peut être appliqué au nombre total d'appareils résultant du calcul précédent.

Au-delà de 1.000 postes d'amarrage, le projet doit faire l'objet d'une étude particulière en ce qui concerne le coefficient d'abattement à appliquer.

Tous les appareils sanitaires doivent être reliés au réseau d'assainissement communal ou, à défaut, à des dispositifs de traitement conformes à la réglementation en vigueur.

La répartition des groupes sanitaires doit être telle que le trajet entre un poste d'amarrage et le groupe le plus proche ne soit pas supérieur à 200 mètres.

Les quais et appontements doivent être équipés de récipients munis d'un dispositif de fermeture et d'une capacité minimale de 75 litres.

Leur espacement ne doit pas excéder 35 mètres.

Les dispositions du présent article sont applicables, tant en ce qui concerne la nature des équipements que leur implantation, même si les installations portuaires sont mitoyennes des terrains de camping. Elles s'appliquent immédiatement aux ports non encore concédés.

## Article 100

### Protection des lieux publics contre la poussière

Le nettoyage du sol des rues et des trottoirs doit être fait avec toutes les précautions nécessaires pour éviter la pollution de l'air par les poussières.

Il est interdit de jeter sur les voies publiques ou privées les poussières collectées dans les immeubles.

Le cardage des matelas est interdit sur la voie publique et dans les courettes.

Le nettoyage des murs, le raclage des poussières et, d'une façon générale, toutes les opérations d'entretien des habitations et autres immeubles ainsi que les travaux de plein air s'effectuent de manière à ne pas disperser de poussière dans l'air, ni porter atteinte à la santé ou causer une gêne pour le voisinage.

Cette prescription s'applique en particulier aux travaux de voirie et de démolition des constructions.

Le nettoyage des façades des constructions par projection de sable à sec est interdit.

## Article 101

### Protection contre les déjections

L'autorité municipale définit, par voie d'arrêté, les règles générales d'hygiène à observer dans les lieux publics et les moyens de transport publics en vue de prévenir les risques imputables aux déjections de quelque nature qu'elles soient.

Les véhicules des services de transport en commun, s'ils effectuent un service journalier, sont nettoyés au moins une fois par jour.

Des mesures de désinfection peuvent être prescrites par l'autorité sanitaire en cas de nécessité.

L'entretien des cabinets d'alsances et des urinoirs publics est assuré, conformément à la réglementation en vigueur, par les propriétaires ou concessionnaires autorisés.

Toutes dispositions doivent être prises afin d'éviter l'accès des animaux domestiques dans les aires de jeux et bacs à sable. Ceux-ci sont régulièrement entretenus et le sable est changé et désinfecté en tant que de besoin et au moins une fois par an. Les squares, jardins ou espaces publics susceptibles d'accueillir des activités ou spectacles temporaires notamment lorsque ces activités ou spectacles mettent en œuvre des animaux doivent faire l'objet d'une élimination régulière des déchets et de toutes mesures sanitaires souhaitables avant d'être rendus à l'usage normal.

## Article 102

### **Cadavres d'animaux**

Il est interdit de déposer les cadavres d'animaux sur la voie publique, dans les ordures ménagères, dans les bois, parcs, terrains vagues ou dans les dépendances des voies navigables (écluses, ports, gares d'eau, etc.) ainsi que de les jeter dans les mares, étangs, cours d'eau, canaux, abreuvoirs, carrières, gouffres et bétaires ou de les enfouir d'une façon générale à moins de 35 mètres des habitations, des puits, des sources et dans les périmètres de protection des sources et des ouvrages de captage et d'adduction des eaux d'alimentation prévus dans la réglementation des eaux potables.

Leur destruction est assurée conformément aux prescriptions des articles 264, 265, 266 et 275 du Code rural et compte tenu des dispositions prises en vertu de la loi du 19 juillet 1976 relative aux installations classées pour la protection de l'environnement (1).

## Article 103

### **Propreté des voies et des espaces publics**

#### 103 A. Dispositions générales.

Les voies et espaces publics doivent être tenus propres.

Les usagers de la voie publique et les occupants des propriétés riveraines sont tenus d'éviter toute cause de souillure desdites voies. En sus des conditions figurant par ailleurs dans le présent règlement, ils doivent respecter les prescriptions ci-après :

#### 103 B. Balayage des voies publiques.

Dans les voies livrées à la circulation publique où le service du balayage n'est pas assuré par la municipalité, les propriétaires riverains sont tenus, aux jours et heures fixés par le maire, de balayer ou de faire balayer, après arrosage, chacun au droit de sa façade, sur une largeur égale à celle du trottoir.

---

(1) Circulaire du 29 juin 1977 relative à la prévention des pollutions et nuisances d'équarissages (*Journal Officiel* du 21 août 1977).



### 103 C. Mesures générales de propreté et de salubrité.

Il est interdit d'effectuer des dépôts de quelque nature que ce soit, sauf autorisation spéciale, sur toute partie des voies et espaces publics, d'y pousser ou projeter les ordures ou résidus de toutes natures.

Il est également interdit d'abandonner, de déposer ou de jeter, sur tout ou partie des voies et espaces publics ainsi que dans les édifices ou édicules d'utilité publique ou sur les bancs des rues et des promenades, tous papiers, imprimés ou non, journaux, prospectus, cartonnages, boîtes, enveloppes, emballages divers et généralement tous objets ou matières susceptibles de salir ou d'obstruer tout ou partie des voies et espaces publics.

Il est interdit d'y jeter, déposer ou abandonner des pelures, épluchures et résidus de fruits et de légumes, et, d'une façon générale, tous débris ou détritus d'origine animale ou végétale susceptibles de souiller les voies et espaces publics ou de provoquer des chutes.

Cette interdiction s'étend aux graines, miettes de pain ou de nourriture quelconque tant sur la voie publique que sur les fenêtres, balcons et parties extérieures des immeubles riverains et vise également d'une manière particulière les produits ou objets dangereux ou toxiques pouvant être ramassés par les enfants ainsi que tous récipients contenant ou ayant contenu des produits inflammables sans avoir été soigneusement dégazés.

Les façades des immeubles et les clôtures des terrains riverains doivent être tenus propres. Les graffitis sont interdits. L'affichage, lorsqu'il n'est pas interdit, doit être exécuté et maintenu dans des conditions satisfaisantes de propreté.

Les propriétaires des terrains non bâtis bordant les voies publiques ou privées sont tenus de clore leurs terrains. Cette obligation, nécessaire pour s'opposer à la divagation des animaux, s'impose également pour éviter les dépôts sauvages d'ordures ou de déchets.

Les clôtures, de quelque manière qu'elles soient établies, sont constamment tenues en bon état pour défendre utilement l'accès des terrains et les portes qui peuvent être pratiquées doivent ouvrir vers l'intérieur et être fermées au moyen de serrures, cadenas ou tout autre dispositif similaire.

L'autorité municipale peut fixer la hauteur des clôtures reconnues inefficaces contre l'introduction d'ordures et de détritus quelconques par des tiers sur les terrains non bâtis ou permettant le passage d'animaux errants.

Les objets et plantes ainsi que le linge disposés sur les balcons et les fenêtres ne doivent pas créer d'insalubrité ou constituer un danger ou une gêne pour les passants et les occupants des immeubles riverains.

Il est interdit d'apposer des inscriptions ou des affiches, papillons, prospectus... autres que ceux réglementaires et nécessaires à la circulation sur les revêtements de la voie publique et sur tous les ouvrages qui en dépendent, sauf dans certaines conditions, prévus par la réglementation en vigueur (1).

Les récipients placés à la disposition du public et destinés à recevoir les déchets doivent être vidés pour éviter tout débordement et nettoyés aussi souvent que nécessaire.

---

(1) Décret n° 78-148 du 11 février 1976 relatif à la publicité et aux enseignes visibles des voies ouvertes à la circulation publique (*Journal Officiel* du 14 février 1976).

Arrêté du 14 octobre 1977 fixant les conditions d'utilisation du mobilier urbain comme support publicitaire (*Journal Officiel* du 6 novembre 1977).

#### 103 D. Projection d'eaux usées sur la voie publique.

Toute projection d'eaux usées, ménagères ou autres est interdite sur les voies publiques, notamment au pied des arbres. Il est fait exception toutefois, sous réserve du respect des horaires fixés par l'autorité municipale, pour les eaux provenant du lavage des façades des maisons et des devantures des boutiques, la gêne pour les usagers de la voie publique devant être réduite au minimum.

Le lavage des voitures est interdit sur la voie publique, les berges, ports et quais ainsi que dans les parcs et jardins publics.

#### 103 E. Transports de toute nature.

Indépendamment des mesures particulières visant le transport de certains déchets et des matières usées, les transports de toute nature doivent avoir lieu dans des conditions telles que la voie publique n'en puisse être salie, ni les passants et les occupants des immeubles riverains incommodés. Les chargements et les déchargements doivent être effectués en conséquence.

#### 103 F. Marchés.

Indépendamment des prescriptions particulières figurant au titre du présent règlement, les marchés découverts qui se tiennent sur la voie publique doivent satisfaire aux dispositions suivantes :

Ils doivent toujours être tenus avec la plus grande propreté. Les commerçants exerçant leur activité sur ces marchés doivent rassembler leurs déchets au fur et à mesure de leur production et les déposer dans des récipients clos prévus à cet effet ou dans des sacs en papier si ce moyen est autorisé, de façon à éviter l'éparpillement des déchets et l'envol des éléments légers pendant la tenue du marché. Dès la fin de la tenue du marché, les déchets sont rassemblés pour être évacués aussitôt. Leurs emplacements sont nettoyés par balayage, lavage et emploi, en tant que de besoin, d'une solution désinfectante.

Il est interdit aux marchands ambulants de projeter sur la voie publique tous débris, déchets et emballages. Ils sont tenus de conserver leurs emplacements en bon état de propreté.

#### 103 G. Animaux.

Il est interdit de laisser vaquer les animaux domestiques dans les rues, sur les places et autres points des voies et espaces publics ainsi que dans les halles et marchés.

Il est interdit d'abandonner des animaux sur les voies et espaces publics ainsi que dans les parcs ou jardins.

Les chiens ne peuvent circuler sur les voies et espaces publics en zone urbaine qu'autant qu'ils sont tenus en laisse. Leurs fonctions naturelles ne peuvent être accomplies qu'aux emplacements signalés et aménagés à cet effet ou dans les caniveaux des voies publiques, à l'exception des parties de ces caniveaux qui se trouvent :

- à l'intérieur des passages pour piétons ;
- au droit des emplacements d'arrêt des véhicules de transport en commun ;
- au droit des emplacements de stationnement des voitures de place ;
- au milieu des voies réservées au passage des piétons.

#### 103 H. Les établissements renfermant des animaux.

Les établissements renfermant des animaux (magasins de vente et de transit, garderies, établissements de soins ou d'élevages, chenils, écuries, etc.) doivent être

tenus en parfait état d'entretien et de propreté. Les locaux doivent être séparés et suffisamment isolés des locaux d'habitation, convenablement éclairés et ventilés efficacement de façon permanente. L'écoulement des eaux de lavage doit être assuré. Les cages, niches, volières doivent être fréquemment nettoyées et désinfectées. Les litières, les fumiers, les excréments seront enlevés quotidiennement. Toutes dispositions doivent être prises pour éviter la propagation des odeurs, la pénétration des mouches, ou autres insectes, et des rongeurs.

#### 103 J. Abords des chantiers.

Les entrepreneurs des travaux exécutés sur la voie publique ou dans les propriétés qui l'avoisinent doivent tenir la voie publique en état de propreté aux abords de leurs ateliers ou chantiers et sur les points ayant été salis par suite de leurs travaux. Ils doivent assurer aux ruisseaux et aux caniveaux leur libre écoulement.

Ils doivent également assurer, autant que possible, un passage protégé et de largeur suffisante pour les piétons.

Les chantiers ouverts sur la voie publique ou en bordure de celle-ci doivent être entourés de clôtures assurant une protection et une interdiction de pénétrer efficaces.

#### 103 K. Neiges et glaces.

Des arrêtés municipaux fixent les obligations spéciales des riverains des voies publiques en temps de neige et de verglas.

### Article 104

#### **Salubrité des voies privées**

##### 104 A. Dispositions générales (1).

Les obligations des propriétaires et occupants des immeubles riverains des voies publiques, définies dans le présent règlement sanitaire, s'appliquent aux propriétaires et occupants des immeubles bordant les voies privées ou y ayant accès, qu'elles soient ouvertes ou non à la circulation publique. Il en est de même pour les obligations de leurs usagers respectifs.

##### 104 B. Etablissement, entretien et nettoyage.

Le sol des voies privées, qu'il soit muni ou non d'un revêtement, doit être établi de manière à assurer l'écoulement des eaux, un entretien facile et une circulation non dangereuse et le passage sans difficulté des fauteuils roulants des handicapés moteurs. Il doit en outre être tenu constamment en bon état d'entretien et de propreté.

Eventuellement, les propriétaires peuvent contracter accord avec l'autorité municipale pour faire assumer à leurs frais l'obligation d'entretien ci-dessus.

En cas de neige et de gel, les propriétaires riverains des voies privées non ouvertes à la circulation publique ou leurs préposés sont tenus dans le moindre délai de déblayer la neige, la glace et le verglas jusqu'au milieu de la chaussée devant leur immeuble.

---

(1) En outre, ordonnance n° 58-928 du 7 octobre 1958 modifiant la loi du 22 juillet 1912 relative à l'assainissement des voies privées et la loi du 15 mai 1930 relative à l'assainissement d'office et au classement d'office des voies privées de Paris (*Journal Officiel* du 11 octobre 1958).

S'il y a formation de verglas, ils doivent répandre du sable, des cendres, du mâchefer ou du sel dans les conditions prévues à l'article 103 (paragraphe K) ci-dessus.

Les neiges et les glaces ne doivent pas être poussées à l'égout, ni vers les voies publiques. Les tampons de regard et les bouches d'égout, ainsi que les bouches de lavage, doivent demeurer libres.

#### 104 C. Enlèvement des ordures ménagères.

Les modalités définies par l'autorité municipale, les cahiers des charges réglant les conditions d'enlèvement des ordures ménagères et éventuellement tout accord particulier passé entre les propriétaires des voies privées et l'autorité municipale, fixent pour ces voies le moment et les emplacements de dépôt des récipients de modèle admis, en vue du passage du service d'enlèvement des ordures ménagères.

#### 104 D. Evacuation des eaux et matières usées.

Lorsque la voie comporte un réseau d'évacuation d'eaux et de matières usées, celui-ci doit être souterrain. Les branchements des évacuations des immeubles sur le ou les conduits d'évacuation collectifs ne doivent se faire que sous la voie privée.

## TITRE V

### LE BRUIT

#### Article 105

##### **Bruits émis sur les voies et lieux publics**

Tout bruit causé sans nécessité ou dû à un défaut de précaution est interdit.

##### 105 A. Interdiction de certains bruits gênants.

Sur les voies publiques, les voies privées accessibles au public et les lieux publics, sont interdits les bruits gênants par leur intensité, leur durée, leur forte charge informative ou leur caractère agressif tels que ceux produits par :

- les cris et chants de toute nature, notamment publicitaires, les émissions vocales et musicales, l'emploi d'appareils et de dispositifs de diffusion sonore par haut-parleur. En particulier, l'usage des postes récepteurs de radio, de magnétophones, d'électrophones est interdit à moins que ces appareils ne soient utilisés exclusivement avec des écouteurs ;
- l'usage des pétards, artifices, armes à feu et tous autres engins, objets et dispositifs bruyants similaires, ainsi que les jouets bruyants ;
- l'usage d'instruments de musique, sifflets, sirènes ou appareils analogues ;
- tous travaux bruyants professionnels ou particuliers et notamment toute réparation ou réglage de moteur, quelle qu'en soit la puissance. Toutefois, une réparation de courte durée, permettant la remise en service d'un véhicule immobilisé par une avarie fortuite en cours de circulation, sera tolérée.

##### 105 B. Octroi de dérogations.

Des dérogations spéciales peuvent être accordées par l'autorité locale lors de circonstances particulières telles que manifestations commerciales, fêtes, réjouissances publiques, etc.

##### 105 C. Réglementation de certains travaux gênants.

Devront faire l'objet d'une autorisation et de dispositions réglementaires prises par l'autorité locale :

- les travaux urgents, bruyants sur la voie publique ne pouvant être exécutés de jour sans entrave sérieuse à la circulation. Les horaires à respecter seront précisés par l'autorité locale ;
- les travaux exécutés de jour et de nuit dans les zones particulièrement sensibles du fait de la proximité d'hôpitaux, d'établissements d'enseignement et de recherche, de crèches, de maternités, de maisons de convalescence et de retraite, ou autres locaux similaires.

Dans ce cas, pourront être désignés par l'autorité locale un emplacement particulièrement protégé pour les engins ou des dispositifs d'utilisation ou de protection visant à diminuer l'intensité du bruit qu'ils émettent.

##### 105 D. Véhicules à moteur.

Sont soumis aux prescriptions du Code de la route, et notamment de son article R. 70 et des arrêtés d'application y afférents, les dispositifs d'échappement des véhicules à moteur.

Compte tenu du bruit et des vibrations occasionnés par les véhicules lourds, l'autorité locale peut définir pour ceux-ci un itinéraire préférentiel pour la traversée des agglomérations.

### 105 E. Engins de chantier.

Les engins de chantier sont soumis à la réglementation relative à leur homologation (1). Ils doivent être utilisés dans des conditions qui ne rendent pas cette réglementation inopérante.

## Article 106

### **Bruits émis en dehors des voies et lieux publics (2)**

#### 106 A. Etablissement Industriels et commerciaux - Collectivités.

Les établissements industriels, commerciaux, ainsi que les collectivités ou communautés ont interdiction de propager à l'extérieur de leurs locaux des bruits occasionnant une gêne pour le voisinage.

Les mouvements de personnel peuvent être réglés au moyen de signaux sonores à la condition expresse que la durée d'utilisation n'excède pas 15 secondes.

#### 106 B. Etablissements ouverts au public.

Les propriétaires directeurs ou gérants d'établissement ouverts au public, tels que cafés, restaurants, salles de spectacles, bals, bars, théâtres, cinémas, salles de sports doivent prendre toutes mesures utiles pour que les bruits émanant de ces locaux ne soient pas gênants pour le voisinage.

#### 106 C. Ateliers et magasins de diverses natures.

Les responsables des établissements, ateliers et magasins de toutes natures, publics ou privés, doivent veiller à ce qu'aucun bruit impulsionnel ou continu émanant des bâtiments et exploitations n'occasionne de gêne.

#### 106 D. Locaux d'habitation et propriétés.

Les occupants des locaux d'habitation ou de leurs dépendances doivent prendre toutes précautions pour que le voisinage ne soit pas troublé par les bruits émanant de ces locaux, tels que ceux provenant des phonographes, magnétophones, appareils de radio-diffusion et de télévision, instruments de musique, appareils de musique, appareils ménagers, ainsi que ceux résultant du port de souliers à semelles dures, ou de la pratique d'activités ou de jeux non adaptés à ces locaux.

Les bruits émis à l'intérieur des propriétés, tels que ceux qui proviennent de porte-voix, tirs d'artifices, de pétards, d'armes à feu, de moteurs à échappement libre, travaux industriels, agricoles, horticoles, commerciaux, peuvent être interdits ou réglementés, compte tenu du lieu et de l'heure.

Aucun bruit ne doit être audible du voisinage entre 22 heures et 7 heures.

---

(1) Décret n° 69-380 du 18 avril 1969 relatif à l'insonorisation des engins de chantier (*Journal Officiel* du 25 avril 1969) et différents textes d'application de ce décret.

(2) Circulaire du 13 mars 1973 relative à l'utilisation de véhicules tous terrains (*Journal Officiel* du 10 avril 1973).

Circulaire n° 150 du 28 mars 1961 relative à la lutte contre le bruit.

Circulaire n° 308 du 22 mai 1965 relative à l'utilisation des hauts-parleurs.

Circulaire n° 6417 du 15 juillet 1975 relative à l'utilisation des machines parlantes dans les lieux publics.

Circulaire n° 9748 du 24 octobre 1975 relative aux bruits dus aux établissements ouverts au public.

Circulaire n° 1887 du 14 avril 1976 relative à l'utilisation de dispositifs sonores pour la protection des cultures.

Circulaire n° 3055 du 21 juin 1976 relative à une instruction sur le bruit dû aux installations classées pour la protection de l'environnement.

Circulaire n° 3620 du 6 juillet 1976 relative à la réglementation d'usage des matériels bruyants.

#### 106 E. Animaux.

Les propriétaires et possesseurs d'animaux sont tenus de prendre toutes les mesures propres à préserver la tranquillité des voisins.

#### 106 F. Appareils utilisés pour la protection des cultures.

Les périodes d'utilisation des appareils bruyants par les agriculteurs pour la protection de leurs cultures contre les dégâts causés par les animaux seront réglementées, à l'initiative de l'autorité locale, dans le cadre du présent règlement et de l'article L. 131-2, 2<sup>e</sup> alinéa, du Code des communes ou, le cas échéant, de l'article L. 131-13 du même code.

#### 106 G. Activités bruyantes exercées par des entrepreneurs ou artisans.

Les entrepreneurs ou artisans exerçant des professions qui exigent l'emploi d'appareils susceptibles d'occasionner un bruit intense hors des ateliers et perturbant le repos ou la tranquillité des voisins ne peuvent exercer leurs travaux qu'à des périodes et des conditions d'utilisation fixées par l'autorité locale.

La même obligation est faite aux entrepreneurs de construction ou de travaux publics utilisant des défonceuses, bétonnières, appareils de rivetage et autres engins bruyants qui doivent être conformes à la réglementation.

Tous moteurs de quelque nature qu'ils soient, ainsi que tous appareils, machines, dispositifs de transmission, actionnés par des moteurs utilisés dans les ateliers ou sur les chantiers, doivent être installés et aménagés de telle sorte que leur fonctionnement ne puisse en aucun cas troubler le repos et la tranquillité des habitants.

#### 106 H. Utilisation de véhicules « tous terrains ».

L'utilisation en forêts ou autres lieux de promenades de véhicules tous terrains dans des conditions telles qu'elles constituent un danger pour la sécurité ou une gêne pour la tranquillité des promeneurs ou touristes est réglementée par arrêté municipal pris dans les formes définies par la réglementation en vigueur (1).

### Article 107

#### **Voies fluviales publiques ou privées accessibles au public**

Sous réserve des dispositions régissant la navigation fluviale (2), l'échappement libre des moteurs, en particulier dans la traversée des agglomérations, est interdit. Le niveau sonore ne doit pas dépasser le seuil au-delà duquel serait provoqué une gêne ou un danger pour les populations riveraines. Les manœuvres, les opérations de chargement et de déchargement doivent être effectuées sans qu'il en résulte une gêne pour le voisinage.

### Article 108

#### **Survol des zones réservées à l'habitation ou à la détente**

Sous réserve des dispositions applicables à la navigation aérienne (3), le survol des zones destinées à l'habitation ou à la détente doit être effectuée à une hauteur, par rapport au sol, telle que le niveau sonore ne dépasse pas le seuil au-delà duquel il provoquerait une gêne ou un danger pour les populations survolées, particulièrement pendant les jours fériés.

(1) Circulaire du 13 mars 1973 relative à l'utilisation de véhicules tous terrains (*Journal Officiel* du 10 avril 1973).

(2) Arrêté du 20 mai 1966 relatif aux mesures destinées à lutter contre les bruits produits par les bateaux de navigation intérieure (*Journal Officiel* du 9 juin 1966).

(3) Arrêté du 10 octobre 1957 relatif au survol des agglomérations et des rassemblements de personnes et d'animaux (*Journal Officiel* du 5 novembre 1957).

## TITRE VI

### PROPHYLAXIE DES MALADIES TRANSMISSIBLES LUTTE CONTRE LES PARASITES ET LES INSECTES

#### Section 1

#### MESURES VISANT LES MALADES CONTAGIEUX LEUR ENTOURAGE ET LEUR ENVIRONNEMENT

##### Article 109

##### **Déclaration des maladies contagieuses**

Les directeurs d'établissements scolaires et para-scolaires (garderies, crèches, jardins d'enfants, centres aérés), de prévention, de soins, de cure, de convalescence et de réadaptation figurent parmi les personnes astreintes à la déclaration prévue par l'article 12 du Code de la Santé Publique.

##### Article 110

##### **Isolement des malades**

En application de l'article L 17 du Code de la Santé Publique, l'isolement du malade en milieu hospitalier est réalisé dans tous les cas de variole, choléra et peste, et effectué sur prescription de l'autorité sanitaire dans les cas de typhus exanthématique, rage, fièvre jaune, fièvre récurrente à poux et fièvres hémorragiques d'origine virale.

Pour les autres maladies transmissibles qui donnent lieu à isolement, celui-ci peut être fait à l'hôpital ou à domicile.

En tout état de cause, l'isolement est maintenu tant qu'existe pour l'entourage ou le public un danger de contagion.

##### Article 111

##### **Surveillance sanitaire**

Toute personne qui s'est trouvée ou se trouve exposée à la contamination d'une des maladies visées par la réglementation sanitaire internationale, notamment variole, choléra, peste, fièvre jaune, peut être astreinte à une surveillance sanitaire d'une durée égale à la période d'incubation maximale fixée par ladite réglementation. Quand l'exposition à la contagion a lieu en milieu hospitalier, la personne suspecte y est, autant que possible, maintenue en observation ou en isolement pendant la même durée, si les circonstances épidémiologiques l'exigent.



## Article 112

### **Sortie des malades**

Tout convalescent de maladie contagieuse ne doit effectuer sa sortie de l'hôpital qu'après avoir satisfait aux mesures d'hygiène prescrites par l'autorité sanitaire.

Dans le cas où un malade atteint d'une des maladies ayant nécessité son isolement en milieu hospitalier visées aux articles 110 et 111 ci-dessus quitte un établissement hospitalier avant que tout danger de contamination ait disparu, avis et motifs en seront donnés, sans délai, à l'autorité sanitaire (dans les mêmes conditions qu'une déclaration de maladie) en précisant le lieu où le malade a déclaré se rendre. L'autorité sanitaire prendra alors toutes mesures utiles pour la protection de la santé publique.

## Article 113

### **Mesures prophylactiques dans les établissements scolaires et para-scolaires**

#### 113 A. Surveillance.

Les enfants et adolescents ne peuvent être réadmis dans les établissements visés par le présent article que s'ils remplissent les conditions prescrites par la réglementation de l'éviction scolaire en ce qui concerne notamment la prophylaxie en cas de maladies contagieuses.

#### 113 B. Pédiculose.

Dans les établissements visés par le présent article, les enfants et adolescents porteurs de poux ou de lentes, devront subir un traitement approprié jusqu'à complète disparition des parasites; les parents sont personnellement responsables du traitement.

## Article 114

### **Transport des malades**

Le transport des personnes atteintes de maladies visées à l'article 111 ci-dessus est effectué dans une voiture spéciale qui doit être désinfectée, et s'il y a lieu, désinsectisée après le voyage et avant toute réutilisation du véhicule. La désinfection peut être effectuée soit par un service public, soit par une entreprise privée, sous réserve du contrôle réglementaire de l'opération par l'autorité sanitaire, laquelle en délivre certificat.

## Section 2

### **CONTAMINATION DU MILIEU ET DES OBJETS PAR LES CONTAGIEUX**

## Article 115

### **Protection contre les déjections ou excréments contagieuses de personnes atteintes de maladies à déclaration obligatoire**

Les déjections ou excréments contagieuses ne peuvent être jetées sans avoir fait l'objet d'un traitement de désinfection dans des conditions conformes aux textes

réglementaires. Il est interdit, en particulier, de les répandre sur le sol, les tas de fumier ou d'ordures et de les rejeter dans les égouts ou les cours d'eau, sans qu'ils aient subi un traitement exécuté conformément à la réglementation en vigueur (1).

#### Article 116

##### Désinfection en cours de maladie

Pendant toute la durée d'une maladie visée à l'article 110 ci-dessus (1<sup>er</sup> alinéa), les objets à usage du malade et des personnes qui l'assistent, de même que tous les objets susceptibles d'avoir été contaminés ou souillés, doivent être désinfectés.

Dans ce but, ces objets sont rassemblés dans des conditions telles qu'ils ne puissent être une source de contamination.

Il est interdit de donner, de jeter ou de vendre sans désinfection préalable, tout tapis ou tenture, objet de literie, linge ou vêtement ayant servi à ces malades ou provenant de locaux occupés par eux ; les objets de peu de valeur sont de préférence incinérés.

Pendant toute la durée de la maladie, le nettoyage des locaux et des objets susceptibles d'avoir été contaminés se fait à l'aide d'un hypochlorite (eau de javel par exemple) ou des produits et procédés agréés à cet effet.

Il est interdit de remettre, sans désinfection préalable, aux blanchisseries, lavoirs publics ou privés, matelasseries ou autres établissements industriels, tous objets ou effets susceptibles d'avoir été contaminés. Cette opération peut être effectuée soit dans les services municipaux ou départementaux de désinfection, soit dans les machines à laver des particuliers.

#### Article 117

##### Désinfection terminale

Dans le cas où la désinfection terminale est obligatoire, les locaux occupés par le malade, son linge, sa literie et les objets dont il s'est servi, doivent être désinfectés sans délai par des produits, procédés agréés à cet effet.

L'exécution de cette prescription doit être constatée par un certificat délivré aux intéressés par l'autorité sanitaire.

Ce certificat désignera les locaux désinfectés, sans mentionner le nom du malade ni la nature de la maladie.

#### Article 118

##### Organisation de la désinfection

Les opérations de désinfection obligatoire sont pratiquées dans les conditions prescrites par les articles L. 14, L. 15 et L. 16 du Code de la Santé Publique par les services publics, qui délivrent le certificat de désinfection.

---

(1) Décret n° 67-743 du 30 août 1967 portant règlement d'administration publique relatif aux conditions que doivent remplir les procédés, produits et appareils destinés à la désinfection obligatoire (*Journal Officiel* du 2 septembre 1967).

Arrêté du 30 août 1967 (*Journal Officiel* du 2 septembre 1967).

Arrêté du 19 août 1974 (*Journal Officiel* du 9 octobre 1974).

## Article 119

### Appareils de désinfection

Les appareils de désinfection utilisés dans toute commune au titre de la désinfection obligatoire sont soumis à une surveillance régulièrement exercée par l'autorité sanitaire.

## Article 120

### Centres d'hébergement de personnes sans domicile

Les établissements publics ou privés recueillant à titre temporaire ou permanent des personnes sans domicile (1) doivent disposer de douches, de lavabos, de cabinets d'aisances et de chambres d'isolement en nombre suffisant. Le nettoyage des locaux et du matériel mis à la disposition des usagers est pratiqué chaque jour.

Dès leur arrivée, les usagers pourront faire l'objet des diverses mesures d'hygiène et, éventuellement, de prophylaxie qui se révéleraient utiles. Le cas échéant, la désinsectisation des individus doit être effectuée.

La désinfection ou la désinsectisation des locaux occupés par les personnes susvisées ainsi que de leurs vêtements est confiée aux services spécialisés.

## Section 3

### LOCAUX D'EXERCICE DES PROFESSIONS DE SANTÉ (2) ET LOCAUX PROFESSIONNELS DES COIFFEURS MANUCURES ET ESTHETICIENNES

## Article 121

### Aménagements des locaux d'exercice des professions de santé et des locaux professionnels des coiffeurs, manucures et esthéticiennes

Tous les locaux visés dans la présente section doivent être convenablement aérés et éclairés et, d'une façon générale, répondre aux prescriptions d'hygiène concernant les locaux de travail (3).

Le dispositif de renouvellement ou éventuellement de conditionnement d'air doit être capable d'assurer d'une façon permanente l'évacuation des buées et des odeurs.

Les locaux sont interdits à l'habitation et au commerce des denrées alimentaires.

Les meubles à usage professionnel ne peuvent être utilisés dans un autre but et doivent être nettoyés fréquemment.

Les déchets de coton, balayures et autres doivent être aussitôt recueillis dans un récipient muni d'un couvercle.

---

(1) Loi n° 75-535 du 30 juin 1975 sur les institutions sociales et médico-sociales (*Journal Officiel* du 1<sup>er</sup> juillet 1975).

Décret n° 76-526 du 15 juin 1976 (*Journal Officiel* du 18 juin 1976) et circulaire du 15 juin 1976 (*Journal Officiel* du 30 juillet 1976) relatifs à l'application des articles 185 et 185-3 du Code de la famille et de l'aide sociale étendant l'aide sociale à de nouvelles catégories de bénéficiaires et relatifs aux centres d'hébergement et de réadaptation.

(2) Professions visées au Code de la Santé Publique.

(3) Code du travail : Hygiène et sécurité des travailleurs.

## Article 122

### Hygiène générale

Les objets employés sont entretenus de manière à n'être en aucun cas une cause de transmission d'affections contagieuses et l'opérateur doit pour chaque client désinfecter ses instruments.

L'utilisation à cette fin des ultra-violetts est interdite.

Sans préjudice des mesures habituelles d'hygiène vestimentaire et corporelle (avant chaque service, nettoyage des mains et ongles par savonnage et mouillage à l'aide d'un liquide antiseptique), les professionnels et praticiens concernés par la présente section doivent, lorsqu'un client présente des lésions de la peau ou du cuir chevelu, s'abstenir d'utiliser des instruments destinés à l'usage de la clientèle courante et employer obligatoirement un matériel spécial pour lequel des mesures de désinfection particulièrement rigoureuses sont adoptées.

L'exploitant doit mettre des gants spéciaux à la disposition des employés exécutant des coiffures permanentes, traitements spéciaux ou appliquant des teintures.

Les serviettes sont renouvelées pour chaque client.

Les produits hémostatiques doivent être conservés dans un récipient fermé et être appliqués au moyen de coton stérile renouvelé à chaque usage.

L'usage de produits solvants volatils inflammables ou toxiques reste soumis à la réglementation en vigueur.

Les produits cosmétiques et les produits d'hygiène corporelle sont soumis aux dispositions de la loi du 10 juillet 1975 (1).

Les exploitants sont tenus de fournir à leur personnel les moyens nécessaires pour que ces différentes mesures soient respectées.

## Section 4

### LUTTE CONTRE LES RONGEURS, LES PIGEONS VIVANT A L'ETAT SAUVAGE, LES ANIMAUX ERRANTS, LES INSECTES ET AUTRES VECTEURS DE MALADIES - MESURES APPLICABLES AUX ANIMAUX DOMESTIQUES

## Article 123

### Rongeurs

Les propriétaires d'immeubles ou établissements privés, les directeurs d'établissements publics doivent prendre toutes mesures pour éviter l'introduction des rongeurs.

Ils doivent faire obturer ou grillager toutes les ouvertures susceptibles de leur donner accès et tenir constamment en bon état d'entretien ces dispositifs de protection.

---

(1) Loi n° 75-604 du 10 juillet 1975 (*Journal Officiel* du 11 juillet 1975).

Ils doivent conjointement avec les locataires ou occupants, vérifier périodiquement si les caves, cours, égouts particuliers, entrepôts, locaux commerciaux, locaux à poubelles, logements des animaux domestiques, cuisines et réserves alimentaires collectives, etc. ne sont pas envahis par ces nuisibles et faire évacuer tous dépôts de débris et déchets susceptibles de les attirer.

Lorsque la présence de rongeurs est constatée, les personnes visées aux alinéas ci-dessus sont tenues de prendre sans délai les mesures prescrites par l'autorité sanitaire en vue d'en assurer la destruction et l'éloignement. La même obligation s'impose sur les chantiers de construction.

Des campagnes de dératisation périodiques sont organisées pour l'ensemble du département en accord avec les municipalités intéressées.

## Article 124

### Jets de nourriture aux animaux

#### Protection contre les animaux errants, sauvages ou redevenus tels

##### 124 A. Généralités.

Il est interdit de jeter ou déposer des graines ou nourriture en tous lieux ou établissements publics pour y attirer les animaux errants, sauvages ou redevenus tels, notamment les chats ou les pigeons ; la même interdiction est applicable :

- aux voies privées, cours ou autres parties d'un immeuble lorsque cette pratique risque de constituer une gêne pour le voisinage ou d'attirer les rongeurs ;
- aux jardins, parcs, bois et promenades lorsque cette pratique favorise la multiplication des animaux errants ou sauvages et risque de compromettre les parterres et plantations.

Toutes mesures utiles doivent être prises si la pullulation de ces animaux est susceptible de causer une nuisance ou un risque de contamination de l'homme et des animaux par une maladie transmissible.

##### 124 B. Protection contre les pigeons vivant à l'état sauvage.

Les propriétaires d'immeubles ou établissements privés, les directeurs d'établissements publics doivent faire obturer ou grillager toutes les ouvertures susceptibles de donner accès aux pigeons ou de permettre la nidification. Ces dispositifs sont tenus constamment en bon état d'entretien. Si la pullulation des pigeons est susceptible de causer une nuisance, les personnes visées à l'alinéa ci-dessus doivent faire procéder à la capture desdits volatiles en vue de les transférer dans des lieux autorisés ou les détruire en se conformant à la réglementation en vigueur (1) sous réserve que l'ordre public ne soit pas troublé et qu'aucun dommage ne soit causé à des tiers.

## Article 125

### Insectes

Les bassins d'ornement et d'arrosage, vases, auges pour animaux et récipients divers doivent être vidés complètement et nettoyés une fois par semaine au moins. Les bassins de relais des eaux autres que les eaux potables doivent être recouverts.

---

(1) Article 564 Code Civil ; article 203 et 205 Code Rural.

Les citernes inutilisées doivent être supprimées ; il en est de même pour les réservoirs, abreuvoirs abandonnés. Les citernes doivent être séparées du tuyau de chute par un siphon ; le tuyau d'aération doit être muni d'une toile métallique inoxydable.

Le tuyau d'aération des fosses d'aisances doit être protégé par un équipement identique.

Les pièces d'eau, telles que mares, fosses à eau, voisines des habitations sont l'objet de mesures larvicides régulières, telles que désherbage, destruction par poisons, épandage de produits larvicides agréés.

Les fosses d'aisances, les fosses septiques et appareils analogues sont soumis à un traitement larvicide ; les produits sont utilisés à des concentrations telles que les phénomènes bactériens ne sont pas gênés. Les appareils doivent être munis des dispositifs protecteurs spéciaux prévus par la réglementation particulière des fosses septiques et appareils analogues.

Les occupants des logements et autres locaux doivent les maintenir propres et prendre toutes précautions en vue d'éviter le développement et la prolifération des insectes ou vermine (blattes, punaises, moustiques, puces, mouches, etc.). Ils sont tenus de faire désinsectiser et éventuellement désinfecter leurs locaux dès l'apparition de ces parasites. Ils ne peuvent s'opposer aux mesures de désinsectisation et de désinfection générales prévues au paragraphe A de l'article 24.

Toutes précautions de surveillance et d'entretien doivent être prises pour prévenir l'infestation par les termites.

#### Article 126

##### **Animaux domestiques ou sauvages apprivoisés ou tenus en captivité**

Les propriétaires de ces animaux sont tenus d'empêcher qu'ils ne soient à l'origine d'une épizootie ainsi que de transmission de germes pathogènes ou de nuisances pour l'homme.

L'acquisition, le transport et l'élevage des animaux domestiques doivent répondre à la législation en vigueur.

#### Article 127

##### **Autres vecteurs**

Quand au cours de l'enquête épidémiologique menée à l'occasion d'une maladie contagieuse, il est identifié un germe infectieux ayant pour réservoir un animal ou le milieu environnant, tel que sol, air, eau..., les autorités sanitaires prennent les mesures propres pour isoler le vecteur en cause et le traiter afin de détruire le germe responsable.

Des mesures peuvent être également prises pour connaître l'ampleur de la contamination, en particulier par l'examen systématique des sujets en contact : hommes ou animaux.

#### Article 128

##### **Précautions lors des opérations de désinfection, désinsectisation et de lutte contre les rongeurs**

Les opérations de désinfection, de désinsectisation ou de lutte contre les rongeurs doivent être mises en œuvre avec toutes les précautions nécessaires ; cela implique de choisir en fonction des problèmes posés et de leur ampleur, les pro-

duits, formulations ou procédés adaptés aux circonstances et de définir leurs conditions d'emploi de manière à ce qu'ils soient efficaces sans être susceptibles de provoquer des accidents.

## Section 5

### OPÉRATIONS FUNÉRAIRES

#### Article 129

##### Opérations funéraires

Les opérations de mise en bière, d'inhumation, de transport de corps (sans mise en bière dans les 18 heures après la mort ou avec mise en bière) ou d'exhumation sont assurées conformément à la réglementation en vigueur (1).

Les morgues, salles d'autopsie et les chambres funéraires doivent être tenues dans un état de propreté très strict. Elles doivent toujours disposer de lavabos à eau courante, de cabinets d'aisances et de possibilité de désinfection nécessaire afin de supprimer tout risque de contamination pour les personnes y ayant accès.

En particulier, toutes précautions doivent être prises pour que les eaux résiduaires ne soient rejetées à l'égout qu'après un traitement désinfectant adéquat. Les matériels contaminés sont désinfectés et les déchets anatomiques incinérés.

Le personnel doit disposer d'effets protecteurs et gants ne servant qu'à cet usage, maintenus en état constant de propreté et de désinfection.

Les emplacements destinés aux dépôts des corps doivent être maintenus à une température inférieure à 5° C.

Les dispositifs de ventilation des morgues et salles d'autopsie doivent assurer un renouvellement suffisant de l'air de ces locaux.

---

(1) Décret n° 76-435 du 18 mai 1976 modifiant le décret du 31 décembre 1941 codifiant les textes relatifs aux opérations d'inhumation, d'exhumation, d'incinération et de transport des corps (*Journal Officiel* du 20 mai 1976).

## TITRE VII

### HYGIENE DE L'ALIMENTATION

#### Section 1

#### DISPOSITIONS GÉNÉRALES

#### Article 130

##### **Déclaration d'ouverture d'établissement produisant ou commercialisant des produits alimentaires**

Toute ouverture d'établissement produisant ou commercialisant des produits alimentaires doit faire l'objet d'une déclaration à l'autorité préfectorale.

#### Article 131

##### **Prescriptions générales concernant les magasins d'alimentation (1)**

##### 131 A. Magasins de vente.

Ces locaux doivent être aérés, ventilés et correctement éclairés. Ils doivent pouvoir être fermés sur la voie publique par un ou plusieurs dispositifs appropriés de manière à protéger les denrées du soleil et des pollutions de toute nature. L'utilisation des sous-sols, ainsi que des pièces sans fenêtres, est interdite, sauf dérogation autorisée.

Les murs et les plafonds doivent être maintenus en parfait état de propreté. Leur revêtement doit être lisse et lavable.

Le sol doit être imperméable et lisse. Il est lavé au moins une fois par jour. L'écoulement des eaux de lavage doit être assuré. Il est interdit de procéder au balayage à sec ainsi que de répandre de la sciure sur le sol.

Les magasins ne doivent en aucun cas servir à l'habitation ni abriter aucune activité industrielle ou artisanale autre que celles visées au présent titre. Ils ne doivent pas communiquer directement avec les cabinets d'aisances.

Il est interdit de fumer dans ces locaux et cette interdiction de fumer fait l'objet d'une signalisation apparente (2).

Les comptoirs de vente, étais, tables et tout matériel analogue, en contact avec les denrées alimentaires, sont revêtus d'un matériau imperméable et lisse, maintenu

---

(1) En outre, pour les magasins d'alimentation distribuant des denrées animales ou d'origine animale, décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 pour l'application des articles 258, 259 et 262 du Code Rural et relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale (*Journal Officiel* du 1<sup>er</sup> août 1971).

(2) Décret n° 77-1042 du 12 septembre 1977 relatif aux interdictions de fumer dans certains lieux affectés à un usage collectif où cette pratique peut avoir des conséquences dangereuses pour la santé (*Journal Officiel* du 17 septembre 1977).



en état permanent de propreté et conforme aux dispositions de la réglementation en vigueur (1).

Toutes précautions sont prises pour que les denrées non présentées sous emballage d'origine soient à l'abri des pollutions. Les denrées altérables à la chaleur, emballées ou non, doivent être conservées dans une enceinte réfrigérée ; les autres étant protégées par des cloisons transparentes ou de fins treillis.

Il est interdit de déposer sur le sol des denrées alimentaires non emballées, même pendant les opérations d'approvisionnement.

L'accès des animaux, notamment des chiens, est interdit. Cette interdiction doit être affichée à l'entrée de chaque magasin.

Les exploitants sont tenus de veiller à la protection contre les insectes et les rongeurs. Ils doivent faire procéder aux opérations de désinsectisation et de dératisation nécessaires, notamment celles qui seront prescrites par l'autorité locale, toutes précautions étant prises pour que les denrées ne soient pas atteintes, en particulier par les pulvérisations ou émanations des produits employés.

Lorsque, dans les magasins d'alimentation, il est vendu d'autres marchandises (produits d'entretien ou de droguerie, par exemple), ces dernières doivent être stockées et débitées dans une partie du local, nettement distincte, pour éviter toute confusion ou toute contamination.

Si un débit de boisson à consommer sur place est installé dans le magasin de vente, il doit être nettement séparé du lieu de débit de denrées alimentaires.

#### 131 B. Resserres.

Ces locaux sont soumis aux mêmes règles que les magasins de vente en ce qui concerne l'aménagement et l'entretien. Ils ne doivent pas servir à d'autres usages, notamment de garage. Ceux qui sont situés en sous-sol doivent être efficacement aérés et ventilés.

Les denrées ne sont jamais entreposées à même le sol, mais placées sur des étagères, rayons ou dans des casiers ou paniers ; celles qui sont altérables sont conservées dans une enceinte réfrigérée appropriée. Les produits altérés et ceux dont la date limite de vente est périmée doivent être aussitôt éliminés.

Les mesures nécessaires doivent être prises pour supprimer insectes et rongeurs, sans qu'il puisse en résulter une contamination des denrées.

#### 131 C. Voitures boutiques.

Sans préjudice des réglementations particulières les concernant (2), les voitures boutiques affectées à la vente ambulante de denrées alimentaires sont soumises aux mêmes règles d'entretien et d'aménagement que les magasins de vente, à l'exception de certaines règles, relatives à la construction qui ne peuvent être appliquées à des véhicules.

---

(1) Décret n° 73-138 du 12 février 1973 portant application de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne les produits chimiques dans l'alimentation humaine et les matériaux et objets au contact des denrées, produits et boissons destinés à l'alimentation de l'homme et des animaux ainsi que les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage de ces matériaux et objets (*Journal Officiel* du 15 février 1973).

(2) Arrêté du 1<sup>er</sup> février 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport de denrées périssables (*Journal Officiel* du 20 mars 1974).

## Article 132

### **Vente hors des magasins : à l'extérieur du magasin, sur les marchés et autres lieux de vente**

#### 132 A. Dispositions générales.

Les denrées alimentaires vendues à l'extérieur des magasins sont soumises aux conditions générales ou particulières les concernant et font l'objet d'une protection rigoureuse contre les pollutions de toute nature.

Les comptoirs de vente et les étalages doivent posséder une bordure de protection dont le niveau supérieur sera situé à un mètre de hauteur à partir du sol et être nettoyés chaque jour. Ils doivent être à l'abri du soleil et des intempéries et des pollutions de toute origine. Les étals doivent être en matériaux lavables et maintenus en bon état de propreté et d'entretien.

Les comptoirs de vente, étals, tables et tout matériel analogue, en contact avec les denrées alimentaires, sont revêtus d'un matériau imperméable et lisse, conforme aux dispositions de la réglementation en vigueur.

#### 132 B. Vente à l'extérieur des magasins.

A l'extérieur des magasins, ainsi que sur les marchés, il est interdit d'installer des étals ou de déposer des marchandises ou du matériel à proximité des bouches ou poteaux d'incendie ou organes de sécurité, autour desquels une aire d'un mètre de rayon doit être maintenue libre en permanence.

Les denrées facilement altérables (viandes, abats, charcuteries, plats cuisinés, produits laitiers, produits de la mer) doivent être placées dans des vitrines qui sont, si nécessaire, réfrigérées et, en tout état de cause, fermées par des cloisons transparentes sur leurs faces supérieures et latérales, ainsi que du côté du public.

Toutes les denrées alimentaires destinées à être consommées telles qu'elles sont offertes au public (sandwiches, produits de pâtisserie, biscuiterie, confiserie, fruits secs ou confits, etc.) doivent être présentées sous un emballage individuel clos ou placées dans des vitrines répondant aux prescriptions de l'alinéa précédent.

Les denrées préparées ou cuites en plein air doivent être efficacement protégées contre les souillures. En outre, toutes dispositions sont prises pour éviter que la préparation et la cuisson ne s'accompagnent de dégagements d'odeurs susceptibles de gêner le voisinage, de projections de jus ou de graisses pouvant atteindre les passants ou souiller le sol.

#### 132 C. Vente sur les marchés.

Les ventes sur les marchés fixes (halles) ou sur les marchés périodiques en plein air doivent satisfaire à toutes les prescriptions relatives à la vente à l'extérieur des magasins. Sur les marchés périodiques en plein air, les postes de vente dans lesquels les denrées alimentaires sont vendues et ceux avoisinant doivent demeurer couverts, la partie arrière étant protégée par une toile de fond.

Les étals doivent être séparés des éventaires voisins par des matériaux lavables et ayant une hauteur minimum de 1,40 mètre à partir du sol. Une isolation à l'aide de bâches, de toiles ou par un tout autre moyen remplacera cette cloison si des marchands de légumes poussiéreux occupent des places contiguës à des postes où des denrées alimentaires sont mises en vente.

L'accès des marchés couverts et des halles est interdit aux animaux, notamment aux chiens.

## Article 133

### Protection des denrées

Les denrées alimentaires, à l'exception de celles qui sont conditionnées ou de celles qui par la texture de leur enveloppe extérieure, bénéficient d'une protection naturelle contre les pollutions et la pénétration des germes, ne doivent être manipulées que par les vendeurs à l'aide d'instruments appropriés et convenablement et régulièrement nettoyés.

Elle doivent être délivrées aux consommateurs soit préemballées ou conditionnées, soit protégées d'une enveloppe en matière isolante ou en papier. Ces matériaux et papiers doivent présenter toute qualité hygiénique et être conformes aux dispositions de la réglementation en vigueur (1).

Le papier imprimé et le papier journal peuvent toutefois être utilisés au contact de fruits en coque (tels que noix), des racines, tubercules, bulbes non épluchés ni lavés pour lesquels l'acheteur procède normalement à un nettoyage avant consommation.

## Article 134

### Déchets

Il est interdit de jeter sur le sol les déchets produits en cours de vente. Les déchets de toute sorte provenant des viandes, du vidage des poissons, volailles et gibiers sont immédiatement placés dans des récipients étanches munis d'un couvercle, qui doivent être vidés et nettoyés au moins une fois par jour.

Toutes les denrées avariées, conditionnées ou non, doivent être retirées de la vente et éliminées selon un procédé autorisé.

La collecte et le transport des récipients ne sont entrepris qu'après la fermeture des magasins et des marchés.

## Article 135

### Transport des denrées alimentaires

#### 135 A. Généralités.

Les moyens de transport utilisés pour les denrées alimentaires ne doivent pas constituer du fait de leur aménagement, de leur état d'entretien ou de leur chargement, un risque de contamination, d'altérations ou de souillures pour ces denrées.

Ils sont dotés des équipements nécessaires à la bonne conservation des denrées.

Ils ne doivent pas être utilisés pour le transport d'animaux vivants ou de marchandises susceptibles d'altérer ou de contaminer les dites denrées.

#### 135 B. Transports terrestres de denrées périssables.

Les conditions de transport terrestre des denrées périssables, qu'elles soient à l'état frais, congelé ou surgelé, sont précisées par la réglementation spécifique en vigueur (2).

---

(1) Décret n° 73-138 du 12 février 1973 (*Journal Officiel* du 15 février 1973).

(2) Arrêté du 1<sup>er</sup> février 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport de denrées périssables (*Journal Officiel* du 20 mars 1974).

Il s'agit notamment du transport :

- des viandes et abats, c'est-à-dire de toutes les parties d'animaux de boucherie, de volailles, de lapins et de gibier ;
- de poissons, mollusques et crustacés, vivants ou non ;
- du lait et des œufs ;
- des glaces et crèmes glacées ;
- des produits transformés d'origine animale (produits laitiers, ovo-produits, produits de charcuterie) ;
- des denrées d'origine végétale surgelées.

#### 135 C. Transport de glace alimentaire.

Ce transport est effectué selon les dispositions de la réglementation en vigueur(1).

#### 135 D. Transport du pain.

Le pain doit être transporté contenu dans un matériau du type emballage perdu ou dans des récipients facilement nettoyables, maintenus constamment en bon état de propreté et conformes aux dispositions de la réglementation en vigueur (2).

### Article 136

#### **Ateliers et laboratoires de préparation des aliments**

Sans préjudice des dispositions spéciales visées à l'article 131 ci-dessus relatif aux prescriptions générales concernant les magasins d'alimentation, les règles suivantes sont applicables aux ateliers et laboratoires de préparation des aliments.

#### 136 A. Aménagement et entretien des locaux.

A l'exception des locaux soumis à une réglementation particulière, la hauteur sous plafond doit être au moins égale à 2,20 mètres.

Le sol, les murs et cloisons jusqu'à une hauteur d'au moins 2 mètres, sont revêtus de matériaux lisses et durs résistant aux chocs, imperméables, imputrescibles et permettant un lavage efficace. Si des éléments juxtaposés sont utilisés, ils doivent être strictement jointifs. Les murs et les cloisons dans le reste de leur étendue ainsi que les plafonds doivent être recouverts, à défaut desdits matériaux, de peinture lisse et lavable.

Les angles sont arrondis tout au moins au raccordement avec le sol.

Les locaux ne doivent pas renfermer de tuyaux d'évacuation d'eaux usées ou pluviales à moins que les tuyaux ne soient sans joints, ni tampons, ni fissures, ou isolés par un coffrage efficace.

Le sol doit être lavé au moins une fois par jour ; le balayage à sec est interdit. Il est interdit de répandre de la sciure sur le sol.

---

(1) Arrêté modifié du 10 août 1961 relatif à l'application de l'article L. 25-1 du Code de la Santé Publique (eaux potables) (*Journal Officiel* du 26 août 1961).

(2) Décret n° 73-138 du 12 février 1973 (*Journal Officiel* du 15 février 1973).

#### 136 B. Evacuation des eaux.

L'écoulement des eaux de lavage des locaux et du matériel doit être assuré. Elles doivent être amenées grâce à une pente convenablement réglée vers un orifice d'évacuation muni d'un panier grillagé ou d'un bac de décantation capable d'arrêter des corps solides, puis d'un siphon avec raccordement à la canalisation publique.

L'écoulement des eaux usées contenant des déchets solides et provenant de certains appareils tels qu'éplucheurs de légumes doit comporter un dispositif s'opposant à la remontée des rongeurs par la canalisation d'évacuation. Si un dispositif de décantation est imposé en application des dispositions de l'article 30 (paragraphe B, dernier alinéa) du présent règlement, les regards de visite ou orifices d'extraction ne doivent déboucher ni dans les ateliers et laboratoires de préparation des aliments ni dans tout autre local abritant une activité d'ordre alimentaire.

#### 136 C. Aération et ventilation.

L'aération et la ventilation doivent être assurées en permanence et permettre l'évacuation rapide des buées et vapeurs de cuisson et des odeurs.

Lorsque la ventilation est mécanique, l'air doit être introduit dans le local conformément aux conditions définies aux articles 67 et 68.

Les fourneaux et chaudières dégageant des émanations et des buées doivent être pourvus de hottes débordantes assurant un captage total ; ces hottes sont desservies par un conduit de ventilation unique d'au moins 4 décimètres carrés de section, indépendant des conduits de fumée desservant les foyers des appareils.

Toutes dispositions sont prises pour que ce conduit assure un tirage satisfaisant sans être une cause d'insalubrité ou de gêne pour le voisinage.

Toutefois, dans le cas d'appareils chauffés au gaz, les produits de combustion et les buées peuvent être évacués par un conduit commun d'au moins 4 décimètres carrés de section, construit selon les règles de l'art. Des précautions doivent être prises pour éviter les refoulements : en particulier, le conduit aura une hauteur suffisante et sera surmonté d'un aspirateur statique assurant la constance du tirage.

Les conduits de ventilation et de fumée doivent être nettoyés et ramonés aussi souvent qu'il sera nécessaire et au moins une fois par mois. Il en est de même pour les accessoires de ces derniers, tels que filtres à graisse, extractions mécaniques, etc... Les filtres doivent être changés très régulièrement.

#### 136 D. Usage des locaux.

Ces locaux ne doivent en aucun cas servir à l'habitation. Les locaux affectés à la préparation même des aliments ne doivent être approvisionnés qu'en eau potable.

Ils ne doivent renfermer aucun objet, matériel, denrée ou produit qui ne soit nécessaire à la préparation ou à la conservation des aliments.

Les opérations polluantes, telles que lavage du matériel, épluchage des légumes, etc..., doivent être effectuées dans des locaux ou sur des emplacements suffisamment isolés.

#### 136 E. Protection contre les animaux et les insectes.

La présence de tous animaux est interdite dans ces locaux.

Les propriétaires, gérants et exploitants doivent prendre toutes mesures pour éviter la pénétration des mouches et autres insectes, oiseaux, rongeurs et autres animaux, et faire procéder si nécessaire aux opérations de désinsectisation et de dératissage, en évitant toutes contaminations des denrées alimentaires.

136 F. Entretien des appareils servant à la préparation, au conditionnement et à l'entreposage des aliments.

Les chambres froides, les meubles, les étagères et les installations diverses doivent être maintenus en bon état d'entretien et de propreté.

Tous les ustensiles servant à la préparation ou au conditionnement des aliments, tels que moules, marmites, plats et casseroles, planches, couteaux et hachoirs, fourchettes et cuillères, passoirs et étamines, doivent être maintenus constamment en bon état de propreté. Ils doivent être nettoyés au fur et à mesure de leur emploi par un lavage manuel ou mécanique, à l'eau chaude additionnée de produits autorisés, suivi d'un rinçage à l'eau tel qu'il ne puisse entraîner aucune contamination et éliminant tout résidu alimentaire (1).

Le matériel en cuivre et en fer étamé doit faire l'objet d'un soin particulier.

Les tables à découper et à préparer doivent être en matériaux durs conformes à la réglementation. Elles sont tenues constamment propres et nettoyées au moins une fois par jour à l'aide d'eau chaude additionnée de produits autorisés et rincées à l'eau tel qu'il ne puisse entraîner aucune contamination.

136 G. Elimination des déchets.

Les déchets, rebuts et détritiques de toutes sortes doivent être immédiatement déposés dans un récipient, muni d'un couvercle rabattable, vidé, nettoyé et désinfecté au moins une fois par jour. En dehors des heures de service, il doit être placé dans un local, réservé à cet usage, situé hors des cuisines.

136 H. Conditions de conservation des denrées périssables.

La conservation éventuelle des denrées périssables utilisées dans ces ateliers et laboratoires doit se faire en chambre froide, réglée à la température appropriée.

Les viandes non désossées doivent être suspendues et disposées à une distance des murs telle qu'il n'y ait jamais contact entre la denrée et la paroi.

136 J. Fumoirs.

La conception et le fonctionnement de fumoirs doivent être tels qu'ils ne provoquent aucune gêne pour l'environnement.

136 K. Etablissements de collecte et de transformation du lait.

Les établissements de collecte et de transformation du lait et des produits laitiers sont soumis à la réglementation en vigueur (2).

(1) Décret n° 73-138 du 12 février 1973 (*Journal Officiel* du 15 février 1973).

(2) Arrêté du 15 mai 1974 fixant les conditions d'hygiène relatives aux établissements de collecte et de transformation du lait et des produits laitiers (*Journal Officiel* du 2 juillet 1974).

Arrêté du 14 janvier 1980 réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, à l'entreposage, à la distribution et à la vente des crèmes destinées à la consommation humaine (*Journal Officiel* du 22 février 1980).

Une attention particulière doit être apportée aux modalités d'entreposage du matériel de conditionnement (capsules, récipients) qui doit être effectué à l'abri de l'humidité et dans des conditions d'hygiène correctes.

## Article 137

### Distribution automatique d'aliments

#### 137 A. Emplacement.

Les appareils distributeurs automatiques d'aliments doivent être situés sur des emplacements éloignés de toutes sources de contamination.

#### 137 B. Conditions applicables aux denrées.

Les appareils distributeurs de denrées alimentaires, à l'exclusion des boissons, ne doivent débiter que des denrées incluses dans les emballages individuels.

Sans préjudice de l'application de la réglementation en vigueur, les denrées placées dans les appareils distributeurs automatiques doivent être maintenues à une température convenant à leur conservation et placées à l'abri de toute souillure provenant notamment des pièces de monnaie et des billets de banque. Elles sont renouvelées en temps utile de manière à demeurer constamment saines, en bon état de conservation.

Les denrées en réserve, y compris éventuellement celles qui sont entreposées à l'intérieur des appareils, doivent être conservées dans les conditions d'hygiène et notamment de température prévues par la réglementation.

Les denrées exposées dans les appareils distributeurs automatiques doivent provenir d'établissements conformes à la réglementation.

#### 137 C. Prescriptions concernant l'aménagement et l'entretien des appareils.

Les parties des appareils distributeurs de boissons destinées à être en contact avec les liquides doivent être constituées de matériaux autorisés pour les récipients en contact avec les denrées alimentaires.

L'aménagement des appareils, notamment celui des parties intérieures, doit être conçu pour permettre un nettoyage facile et complet. Seuls les produits autorisés peuvent être utilisés pour le nettoyage et la désinfection.

Les emplacements où les denrées sont disposées doivent être nettoyés, désinfectés et rincés conformément aux règles de l'hygiène avant tout réapprovisionnement.

Lorsqu'ils nécessitent l'utilisation d'eau, ces appareils doivent être raccordés directement à une alimentation en eau potable. Il est interdit de les alimenter par transvasement au moyen de récipients mobiles.

La tuyauterie de distribution ne doit comporter que des éléments courts, sans coudes accentués, à l'intérieur lisse et d'un démontage facile pour permettre le nettoyage qui est effectué à chaque recharge de l'appareil et plus souvent si nécessaire à l'aide de produits autorisés. Le rinçage de la tuyauterie doit être ensuite effectué avec de l'eau potable.

Lorsque l'appareil est destiné à distribuer des boissons glacées, l'ensemble de l'installation de distribution doit être inclus dans un équipement frigorifique maintenant en permanence la température entre 0° C et + 2° C.

Si l'appareil distribue des concentrés de jus de fruits non fermentescibles destinés à être dilués, les récipients contenant ces produits peuvent ne pas être inclus dans l'élément frigorifique. Il en est de même éventuellement du réservoir contenant le gaz carbonique.

Les appareils sont munis d'un stock de gobelets individuels placés dans un compartiment à l'abri des pollutions ; un dispositif doit permettre au consommateur de se servir sans risquer de souiller les gobelets en réserve. Un récipient, tenu en parfait état de propreté, recueille les gobelets après usage ; ceux-ci sont enlevés au moins une fois par jour.

#### 137 D. Contrôle.

En vue de permettre le contrôle de l'état d'entretien de l'appareil par les agents sanitaires autorisés, le nom du responsable de l'entretien et de l'approvisionnement, et les indications permettant de le joindre sont apposés sur une plaque extérieure.

### Article 138

#### **Hygiène du personnel**

Sans préjudice de l'application de la réglementation en vigueur (1), les personnes appelées en raison de leur emploi à manipuler les denrées alimentaires, tant au cours de leur collecte, préparation, traitement, transformation, conditionnement, emballage, transport, entreposage, que pendant leur exposition, mise en vente et distribution sont astreintes à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire.

Ces prescriptions sont placées sous la responsabilité de l'employeur.

Dans les ateliers de préparation des aliments, il est interdit de fumer (2).

La manipulation des denrées alimentaires est interdite aux personnes susceptibles de les contaminer, notamment celles qui sont atteintes d'infection cutanéomuqueuses, respiratoires ou intestinales.

Tout sujet atteint d'une telle affection constatée par examen clinique ou bactériologique doit être écarté jusqu'à guérison complète confirmée par attestation médicale.

Le personnel doit utiliser les installations sanitaires mises à sa disposition. Ces installations comportent :

- des vestiaires qui doivent être prévus en nombre suffisant ;
- des cabinets d'aisances ne communiquant pas avec les locaux visés au présent titre. Une affiche rappellera aux utilisateurs la nécessité de se laver les mains en sortant des lieux d'aisances ;

---

(1) Code du Travail.

Décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 (*Journal Officiel* du 1<sup>er</sup> août 1971) et arrêté d'application.

Arrêté du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et d'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale (*Journal Officiel* du 31 mars 1977).

(2) Décret n° 77-1042 du 12 septembre 1977 relatif aux interdictions de fumer dans certains lieux affectés à un usage collectif où cette pratique peut avoir des conséquences dangereuses pour la santé (*Journal Officiel* du 17 septembre 1977).



- des lavabos placés à côté des cabinets d'aisances et à proximité des lieux de travail. Ces lavabos, de préférence à commande non manuelle, sont pourvus d'eau courante ainsi que des produits nécessaires au nettoyage et à la désinfection des mains.

Pour le séchage des mains, des serviettes à usage unique ou des appareils automatiques à air chaud sont mis à la disposition des usagers.

## Section 2

### BOISSONS

#### Article 139

##### Boissons autres que le lait

Les établissements de fabrication, de conditionnement et de vente des denrées alimentaires liquides tels que fabriques de sodas et limonades, d'eaux gazeuses, de sirops, brasseries, cidreries et les établissements où l'on procède à la mise en fûts ou en bouteilles des vins et spiritueux sont assujettis aux dispositions suivantes :

1° Les locaux doivent satisfaire aux prescriptions de l'article 136 relatif aux ateliers de préparation des aliments ;

2° Seule une eau reconnue potable distribuée en tous points par des canalisations distinctes peut être utilisée pour la fabrication des limonades et sodas, des eaux gazeuses, ainsi qu'en brasserie et cidrerie ;

3° Les machines et appareils de toute sorte utilisés pour la fabrication et le conditionnement de ces denrées liquides doivent être conçus pour permettre, si nécessaire, un démontage facile de leurs différents éléments en vue de leur entretien.

Ils sont nettoyés à l'eau potable additionnée de produits autorisés, rincés et égouttés, après arrêt de l'installation et avant nouvel usage.

Les récipients divers destinés au stockage de ces denrées sont nettoyés de la même façon ;

4° Les matériaux de conditionnement et les matériaux de bouchage tels que capsules, rondelles, lièges doivent être neufs et dans un état de propreté excluant toute contamination. Ils doivent également répondre aux prescriptions réglementaires relatives aux matériaux destinés à entrer en contact avec les aliments. Si ces matériaux de bouchage sont séparés de la boisson par un matériau poreux — tel que le liège — ils doivent être considérés comme étant en contact avec cette boisson ;

5° La fabrication de la glace avec des eaux d'alimentation est réglementée par les textes en vigueur (1).

#### Article 140

##### Hygiène des débits de boisson

Les cafés, brasseries, bars et buvettes, les salons de thé, les débits de boissons, quel que soit leur emplacement, sont soumis aux dispositions de l'article 159

(1) Décret n° 61-859 du 1<sup>er</sup> août 1961 (*Journal Officiel* du 5 août 1961).

Arrêté du 10 août 1961 relatif à l'application de l'article L. 25-1 du Code de la Santé Publique (eaux potables) (*Journal Officiel* du 26 août 1961). Circulaire du 15 mars 1962 relative aux instructions générales concernant les eaux d'alimentation et la glace alimentaire (*Journal Officiel* du 27 mars 1962 et rectificatif *Journal Officiel* du 13 avril 1962).

en ce qui concerne l'hygiène générale des lieux où le public est admis, ainsi que le nettoyage de la vaisselle et de la verrerie.

Par ailleurs, la vente ambulante des boissons doit être réalisée de telle sorte qu'elle n'entraîne aucune souillure ou altération des produits.

Les chalumeaux pour boisson distribués ou mis à la disposition des consommateurs dans les lieux publics et les collectivités doivent être présentés en emballages individuels.

### Section 3

#### PRODUITS LAITIERS

##### Article 141

##### Magasins de vente des produits laitiers

Outre les dispositions des articles ci-dessus relatifs aux magasins de vente des denrées alimentaires, les magasins de vente de produits laitiers sont soumis à la réglementation en vigueur, notamment, en ce qui concerne le nettoyage des appareils et des récipients employés (1).

Le matériel utilisé pour le débit du lait doit être d'un entretien facile. En particulier, les parois des récipients doivent avoir des angles arrondis et ne présenter ni creux, ni saillie.

Les laits et produits laitiers dits frais vendus tant sous emballage d'origine qu'au détail doivent être maintenus à l'abri de toute altération et exposés pour la vente en quantité aussi réduite que possible, et aux températures convenables, selon les procédés considérés.

Les crèmes préparées et notamment les crèmes foisonnées ne peuvent être vendues en vrac. Elles doivent être protégées contre toute contamination (2).

##### Article 142

##### Fabrication et vente des glaces et crèmes glacées

Ces denrées doivent répondre aux dispositions réglementaires (3), notamment en ce qui concerne :

- le matériel servant à la fabrication ;

---

(1) Décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 (*Journal Officiel* du 1<sup>er</sup> août 1971).

Décret n° 73-138 du 12 février 1973 (*Journal Officiel* du 15 février 1973).

Arrêté du 15 mai 1974 fixant les conditions d'hygiène relatives aux établissements de collecte et de transformation du lait et des produits laitiers (*Journal Officiel* du 2 juillet 1974).

(2) Arrêté du 14 janvier 1980 réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, à l'entreposage, à la distribution et à la vente des crèmes destinées à la consommation humaine (*Journal Officiel* du 22 février 1980).

(3) Décret modifié du 15 avril 1912 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 en ce qui concerne les denrées alimentaires.

Décret n° 49-438 du 29 mars 1949 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 en ce qui concerne le commerce des glaces et des crèmes glacées (*Journal Officiel* du 30 mars 1949).

Arrêté du 13 septembre 1967 relatif à la qualité hygiénique et au contrôle bactériologique des glaces et crèmes glacées (*Journal Officiel* du 17 octobre 1967).

Arrêté du 13 septembre 1967 fixant les prescriptions d'hygiène applicables aux locaux de fabrication, d'entreposage et de vente ainsi qu'au matériel et aux conditions de manipulation en ce qui concerne les glaces et crèmes glacées (*Journal Officiel* du 17 octobre 1967).

- la température des produits mis en vente ;
- leur manipulation.

Ces prescriptions s'appliquent aussi bien à la vente ambulante qu'à celle pratiquée en magasin.

Au cas où ces préparations constitueraient un danger pour la santé publique, leur écoulement pour la consommation doit être immédiatement suspendu.

#### Section 4

#### VIANDE - GIBIER - VOLAILLE - ŒUFS

#### Article 143

#### **Boucheries, charcuteries, triperies, magasins de vente, de préparation de charcuterie, de volaille, de gibier et plats cuisinés**

Outre les prescriptions générales concernant les magasins d'alimentation, ces établissements doivent respecter les obligations suivantes :

Les murs et les cloisons, jusqu'à une hauteur d'au moins 2 mètres, sont revêtus de matériaux durs, résistants aux chocs, imputrescibles et à surface lisse. Si des éléments juxtaposés sont utilisés, ils doivent être facilement jointifs. Le reste des murs et le plafond doivent être enduits de peinture lavable. Les angles sont arrondis, tout au moins aux raccordements avec le sol.

Le sol est en carrelage ou en ciment lisse et lavé au moins une fois par jour. L'écoulement des eaux de lavage doit être assuré.

Lorsque les conditions du commerce exploité le justifient, il peut être exigé que l'orifice d'évacuation des eaux de lavage lorsqu'il existe, soit muni d'un panier grillagé ou d'un bac de décantation capable d'arrêter les corps solides susceptibles d'en gêner le fonctionnement puis d'un siphon avant raccordement à la canalisation publique.

Les tringles et crochets où sont suspendues les viandes sont à une distance telle des murs et cloisons qu'il n'y ait jamais contact entre la denrée et la paroi. Ces tringles et crochets doivent être en matériau inaltérable et maintenus parfaitement propres.

Tous les établissements visés par cet article doivent être équipés d'une resserre froide située dans le local même ou dans un local attenant et capable de recevoir sans surcharge, la totalité des denrées détenues par l'exploitant.

D'une manière générale, et quel que soit le lieu d'exposition des viandes à l'intérieur ou à l'extérieur du magasin, celles-ci ne doivent être exposées en dehors de la resserre froide que le temps nécessaire aux opérations de préparation et de débit ; les pièces découpées et préparées sont placées sur des plats ou étagères dans une vitrine réfrigérée. Les opérations de préparation et de débit ne doivent se faire qu'à l'intérieur du magasin.

Les abats sont placés dans des récipients en matériau imperméable, conformes à la réglementation en vigueur, faciles à nettoyer et à désinfecter et réservés à ce seul usage (1).

---

(1) Arrêté du 1<sup>er</sup> février 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport de denrées périssables (*Journal Officiel* du 20 mars 1974).

Si dans les magasins et resserres visés au présent article, il est fait usage d'une machine à débiter en tranches, les tranches de jambon, de saucisson ou de viande cuite ne doivent pas être saisies avec les mains. Elles sont soit reçues directement sur un papier conforme aux prescriptions réglementaires, soit saisies à l'aide de spatules, fourchettes ou pinces réservées à cet usage.

La viande hachée par le boucher est préparée conformément à la réglementation en vigueur (1).

L'attendrissage mécanique de la viande ne peut avoir lieu qu'à la demande et à la vue du client, avec toutes les précautions d'hygiène concernant l'outillage et le mode opératoire. La consommation d'une viande attendrie devra être faite dans les moindres délais.

L'attendrissage de la viande est interdit dans les collectivités notamment dans les établissements scolaires et universitaires (2).

Par exception aux dispositions des articles 131, 132 et 136, les tables peuvent être en bois debout et réservées strictement aux opérations de découpe.

Les magasins de triperie doivent être équipés d'un ou plusieurs bacs de lavage et de trempage de capacité en rapport avec l'importance du commerce exercé.

Une resserre fixe ou mobile, publique ou privée, répondant aux prescriptions ci-dessus énumérées pour chacun des commerces visés, est obligatoire pour les commerçants ambulants et pour ceux qui exercent leur activité sur les marchés.

#### Article 144

##### **Dispositions particulières pour les denrées dont la vente constitue une activité partielle de l'établissement**

Les denrées, objet de la présente section, non conditionnées doivent être exposées à la vente dans un meuble réfrigéré. Leur préparation doit s'effectuer dans les conditions conformes aux articles précédents.

Les comptoirs et emplacements voisins ne doivent pas être la cause de leur modification ou de leur altération en particulier par des odeurs, poussières, souillures, parcelles organiques ou minérales.

Les denrées conditionnées doivent être exposées dans un meuble réfrigéré, situé de façon telle que l'enveloppe de protection de la denrée ne soit altérée en aucune façon.

#### Article 145

##### **Oufs**

Les œufs ne doivent en aucun cas être entreposés au contact de matières susceptibles de les altérer. En particulier, l'emploi de paille est interdit. Les plateaux alvéolaires destinés à leur transport sont désinfectés en cas de réutilisation.

---

(1) Arrêté du 15 mai 1974 concernant les viandes hachées destinées à la consommation humaines (*Journal Officiel* du 26 juin 1974).

(2) Circulaire du 6 mars 1968 relative aux mesures de prophylaxie à prendre en matière alimentaire dans les établissements publics scolaires et universitaires (*Journal Officiel* du 5 mai 1968).

Les œufs vendus en coquille doivent être naturellement propres.

Les dispositions relatives à l'entreposage et à la commercialisation des œufs sont précisées par la réglementation en vigueur (1).

#### Article 146

##### Abattoirs

Les conditions d'inspection sanitaire et qualitative des abattoirs sont définies par les textes en vigueur (2).

#### Section 5

#### PRODUITS DE LA MER

#### Article 147

##### Magasins et réserves de produits de la mer

Sans préjudice de l'application des articles ci-dessus, les conditions d'exploitation de produits de la mer et d'eau douce sont définies par les règlements particuliers relatifs à ces denrées (3).

La vente des coquillages pendant l'été n'est autorisée que si les installations permettent leur conservation en bon état.

Sont notamment interdits :

- l'arrosage des huîtres et des coquillages et le trempage en eau de mer ;
- le rafraîchissement avec de la glace non alimentaire ou au moyen de feuillages, d'herbes ou de tissus imbibés d'eau non potable ;
- la vente de lots non munis de l'étiquette de salubrité apparente ;
- l'ouverture des huîtres et coquillages en dehors de ceux destinés à une consommation immédiate.

---

(1) Décret du 17 septembre 1969 (*Journal Officiel* du 19 septembre 1969), modifié par le décret du 11 août 1976 relatif au commerce des œufs (*Journal Officiel* du 19 août 1976).

(2) Décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 (*Journal Officiel* du 1<sup>er</sup> août 1971).

Arrêté du 20 novembre 1961 relatif aux abattoirs privés de type industriel ou d'expédition (*Journal Officiel* du 12 décembre 1961).

Arrêté du 28 mars 1967 fixant les prescriptions techniques relatives à la construction des abattoirs publics (*Journal Officiel* du 11 avril 1967).

Arrêté du 25 août 1972 fixant les normes auxquelles doivent satisfaire les abattoirs agréés pour l'exportation des viandes et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire dans ces établissements (*Journal Officiel* du 9 septembre 1972).

(3) Décret du 20 août 1939 relatif à la salubrité des huîtres, moules et autres coquillages. Décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 (*Journal Officiel* du 1<sup>er</sup> août 1971).

Arrêtés des 1<sup>er</sup>, 2, 3 et 4 octobre 1973 fixant les règles d'hygiène relatives aux produits de la mer et d'eau douce (*Journal Officiel* du 25 novembre 1973).

## Section 6

### ALIMENTS D'ORIGINE VÉGÉTALE - LÉGUMES, FRUITS CHAMPIGNONS, CRESSON

#### Article 148

##### Généralités

Le déversement ou le dépôt de déchets, vidanges, ordures ménagères, gadoues, boues de station d'épuration non pasteurisées, matières fécales sont interdits sur tous les terrains où sont cultivés des fruits et légumes susceptibles d'être consommés crus et dont la partie comestible peut se trouver au contact de ces déchets. Les engrais organiques, fumiers et composts ne doivent être épandus qu'un mois au plus tard avant la récolte.

La réglementation sur les pesticides s'applique à l'ensemble des aliments végétaux (1).

#### Article 149

##### Protection des cressonnières et des cultures maraîchères immergées

###### 149 A. Conditions d'exploitation.

Toute cressonnière ou culture maraîchère doit faire l'objet d'une déclaration au maire, qui en informe aussitôt le directeur départemental des affaires sanitaires et sociales.

Elle ne peut être exploitée que si elle remplit les conditions de salubrité déterminées ci-dessous.

A cet effet, les exploitants sont tenus de se soumettre à une enquête de l'autorité sanitaire qui établit si les cultures sont reconnues salubres. L'analyse de l'eau, à la charge de l'exploitant, est pratiquée par le laboratoire départemental agréé pour le contrôle sanitaire des eaux.

La reconnaissance de la salubrité est fondée sur les constatations suivantes :

1° Eaux indemnes d'infestation parasitologique et utilisées dans le voisinage immédiat des puits ou des sources dont elles proviennent, à condition que ces dernières ne soient pas alimentées par des eaux courantes de surface ; ces eaux doivent être d'une qualité bactériologique satisfaisante et, notamment, ne pas contenir plus de dix coliformes fécaux ni plus de dix streptocoques fécaux pour 100 millilitres. Les analyses bactériologiques et parasitologiques sont effectuées une fois par mois pendant les trois mois qui précèdent la première ouverture. De plus, les eaux doivent faire l'objet d'au moins une analyse chimique destinées à mettre en évidence les substances toxiques ou les constituants organiques révélateurs d'une contamination.

2° Protection suffisante des cultures limitrophes contre les incursions d'animaux sauvages ou domestiques, notamment le mouton.

3° Etablissement d'un périmètre de protection des cultures et des points d'eau qui les alimentent, contre les eaux de ruissellement provenant de pâturages, parcs à bestiaux, étables, mares, fosses à purin ou toutes installations pouvant être contaminantes.

L'utilisation d'engrais non chimiques est interdite.

---

(1) Arrêté du 20 juillet 1956. Arrêté du 5 juillet 1973 relatif aux teneurs en résidus de pesticides dans et sur les fruits et légumes (*Journal Officiel* du 4 octobre 1973).

#### 149 B. Contrôle des exploitations.

A la suite de l'enquête ou des contrôles effectués, l'autorité sanitaire délivre un certificat de salubrité exigible pour la poursuite de l'exploitation. Une copie est transmise au maire du lieu d'exploitation.

Si une exploitation n'est ouverte que quelques mois par an, une analyse bactériologique et parasitologique sera faite dans le mois précédant l'ouverture.

L'administration départementale et l'administration communale tiennent à jour et à la disposition du public la liste des cultures ainsi agréées.

Le certificat de salubrité pourra être retiré lorsqu'un contrôle aura révélé un défaut d'exploitation.

Les eaux, pénétrant dans les cressonnières exploitées, sont régulièrement contrôlées au cours de la saison, à raison d'analyses bactériologiques trimestrielles à la charge de l'exploitant. La qualité des eaux devra rester constante et elles devront présenter les mêmes critères que ceux fixés précédemment.

#### 149 C. Contrôle des ventes.

Tous colis dans lequel sont placés en vue de la vente des produits récoltés dans des cultures immergées doit porter, en caractères bien apparents et indélébiles, les nom et adresse du producteur, le lieu de son exploitation, le lieu et la date de délivrance du certificat de salubrité. Ces mêmes indications doivent également apparaître sur le lien des marchandises conditionnées en boîtes. Les produits importés doivent avoir été récoltés dans les mêmes conditions de salubrité et être vendus sous étiquette portant des mentions similaires à celles précitées.

### Article 150

#### **Fruits et légumes**

Les fruits frais et les légumes frais sont exposés à la vente soit dans leur emballage d'origine, soit en vrac. Toutes précautions sont prises afin que les fruits frais et les légumes frais non préemballés soient protégés des pollutions de toute nature.

Tout colis ou dans le cas de vente en vrac, tout lot de fruits ou de légumes doit être exempt de corps étrangers, tels que branchages, débris végétaux, sous réserve des usages particuliers à la présentation traditionnelle de certains produits.

Les fruits et légumes doivent être conformes aux prescriptions en vigueur en matière de résidus de pesticides (1). Ils doivent en outre ne présenter ni odeur, ni goût anormaux. Les fruits doivent être exempts de terre, de même que les légumes lavés. Les légumes non lavés doivent être débarrassés de toutes impuretés grossières.

Les fruits et légumes doivent avoir atteint un degré de développement et de maturité conforme aux usages loyaux et constants du commerce et les produits altérés doivent être éliminés de la vente.

Si le lavage de fruits ou de légumes s'avère nécessaire, de l'eau potable sera seule utilisée, et l'opération sera suivie d'un égouttage approprié.

Les légumes secs et les légumes déshydratés, autres que ceux vendus sous préemballage, sont conservés dans des compartiments fermés.

---

(1) Arrêté du 5 juillet 1973 relatif aux teneurs et résidus de pesticides dans et sur les fruits et légumes (*Journal Officiel* du 4 octobre 1973).

## Article 151

### Les champignons

#### 151 A. Champignons cultivés.

1° Les champignons ne peuvent faire l'objet de culture que s'ils appartiennent à une espèce comestible.

2° Chaque emballage ou chaque lot présenté en vrac ne doit contenir que des champignons de même espèce. Ceux-ci doivent être de bon état sanitaire et toujours constitués de toutes leurs parties.

3° Chaque emballage doit porter, soit par inscription directe, soit au moyen d'une étiquette solidement fixée :

- les nom et adresse de l'emballleur ou son identification symbolique délivrée par le service de la répression des fraudes ;
- les nom et adresse du producteur dans le cas où ils ne se confondent pas avec ceux de l'emballleur ;
- le nom de l'espèce et lorsque celle-ci n'est pas notoirement connue, son nom botanique.

4° Au stade de la vente au détail, le nom de l'espèce doit être porté par affichage à la connaissance du consommateur. Sur demande des services de contrôle, le détaillant doit être en mesure de faire connaître la provenance de la marchandise.

#### 151 B. Champignons sauvages.

Les champignons sauvages (ou sylvestres), c'est-à-dire ceux qui ne proviennent pas d'une culture, ne pourront être commercialisés que s'ils sont accompagnés d'un certificat de comestibilité délivré par les agents habilités à cet effet. Toutefois, pourront être commercialisés, sous la responsabilité des vendeurs, certaines espèces notoirement connues et nommément désignées par l'autorité sanitaire ; celles-ci doivent être en bon état sanitaire et constituées de toutes leurs parties.

## Section 7

### **BOULANGERIES, BOULANGERIES-PÂTISSERIES, PÂTISSERIES PÂTISSERIES-CONFISERIES**

## Article 152

### **Construction, aménagement, réouverture et transfert de fonds des boulangeries et boulangeries-pâtisseries**

1° Les règles auxquelles sont soumis la construction et l'aménagement des boulangeries et des boulangeries-pâtisseries sont déterminées par la réglementation en vigueur (1).

---

(1) Arrêté du 23 octobre 1967 relatif à la construction et à l'aménagement des boulangeries (*Journal Officiel* du 5 novembre 1967).



2° Les règles auxquelles sont soumises la construction et l'aménagement des pâtisseries-confiseries sont déterminées par l'article 154 ci-dessous.

3° Les projets de construction et d'aménagement sont soumis à l'autorité sanitaire.

4° Les fournils de boulangeries doivent être distincts des laboratoires de pâtisseries.

5° Dans le cas où le combustible de chauffage est le mazout, le foyer ne doit comporter aucune communication directe avec le four, les brûleurs doivent être réglés de manière à éviter toute émission de suies.

Si le combustible est le bois, seuls sont autorisés les bois naturels, ni traités, ni imprégnés de substances étrangères.

6° Le nettoyage des fours et des surfaces, sur lesquelles sont déposés les pains, doit être effectué périodiquement à l'aide d'un produit autorisé.

### Article 153

#### **Installation des locaux de vente en cas de création, d'extension, de réouverture, ou de transfert de boulangeries et de dépôts de pain**

1° La création, l'extension, la réouverture, le transfert d'un magasin de boulangerie, d'un dépôt de pain et l'adjonction d'un rayon de vente de pain à un fonds de commerce existant sont déclarés à l'autorité sanitaire qui délivre un récépissé.

2° Outre la conformité aux règles générales définies ci-dessus pour les magasins de vente de denrées alimentaires, ces locaux doivent comporter les installations particulières suivantes :

##### 153 A. Fonds de boulangerie ou exploitation conjointe d'une boulangerie et d'un autre commerce.

Un magasin de vente d'une superficie minimale de 16 mètres carrés ;

Le pain doit être placé sur les grilles ou étagères à une hauteur minimale d'environ 70 centimètres au-dessus du sol et de manière qu'il ne puisse entrer en contact avec d'autres produits ;

Un comptoir avec balance et appareil à couper est réservé au débit de pain. Une affiche interdit la manipulation du pain par la clientèle ;

Une panneterie d'une superficie minimale de 8 mètres carrés, close et en communication directe avec le magasin de vente, munie de casiers, étagères ou paniers afin que les pains tenus en réserve soient à l'abri de toute pollution et éloignés suffisamment du sol à tous les stades de la manutention.

Tous les pains doivent être efficacement protégés de toutes souillures provenant du sol ou de toutes autres origines.

Les locaux de vente doivent être disposés de manière que l'air y soit constamment renouvelé. Dans le cas où ils ne présentent pas d'ouverture du côté opposé à la façade, ils doivent comporter un conduit de ventilation réglementaire s'ouvrant dans la partie du plafond la plus éloignée de l'accès extérieur et s'élevant jusqu'au dessus de la partie la plus élevée de la construction ou toute autre installation assurant une ventilation efficace.

## 153 B. Dépôts de pain.

Ces locaux doivent disposer d'un emplacement réservé à la vente du pain, distinct des autres activités et répondant aux prescriptions fixées à l'article 153 (paragraphe A, alinéas 1 et 2). Le pain peut être entreposé dans une armoire fermée.

Ces conditions de mise en vente du pain ne s'appliquent pas au pain préemballé.

### Article 154

#### **Installations des locaux de vente et des laboratoires de fabrication en cas de création, d'extension, de réouverture ou de transfert de pâtisseries ou pâtisseries-confiseries**

1° La création, l'extension, la réouverture ou le transfert d'un magasin de pâtisserie ou pâtisserie-confiserie, l'adjonction d'un rayon de vente de pâtisserie-confiserie à un fonds de commerce existant sont déclarés à l'autorité sanitaire qui délivre un récépissé.

2° Sans préjudice des dispositions complémentaires concernant la fabrication et la vente des glaces et des crèmes glacées, ces commerces doivent satisfaire aux dispositions des articles 131 et 136 précédents en ce qui concerne respectivement les locaux de vente et les laboratoires de fabrication des produits alimentaires.

### Article 155

#### **Dispositions applicables aux produits de panification de pâtisserie ou de confiserie**

Les produits de panification ou de pâtisserie présentés préemballés sont soumis aux dispositions de la réglementation en vigueur (1), notamment en ce qui concerne la date limite de vente ou la date de péremption.

### Section 8

#### **DENRÉES CONGELÉES ET SURGELÉES**

### Article 156

#### **Denrées congelées et surgelées**

Sans préjudice des dispositions spéciales prévues au présent titre pour les différents types de denrées, les denrées congelées et surgelées doivent répondre aux dispositions réglementaires, notamment celles relatives (2) :

— à l'emballage et au transport ;

---

(1) Décret n° 72-937 du 12 octobre 1972 portant application de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905, sur la répression des fraudes en ce qui concerne les conditions de vente des denrées, produits et boissons destinés à l'alimentation de l'homme et des animaux, ainsi que les règles d'étiquetage et de présentation de celles de ces marchandises qui sont préemballées en vue de la vente au détail (*Journal Officiel* du 14 octobre 1972).

(2) Circulaire du 15 juillet 1953 fixant les dénominations de vente des produits alimentaires traités par le froid. Décret n° 64-949 du 9 septembre 1964 relatif aux produits surgelés (*Journal Officiel* du 13 septembre 1964).

Arrêté du 26 juin 1974 réglementant les conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales et d'origine animale (*Journal Officiel* du 31 juillet 1974).

- au maintien d'une température minimum depuis leur fabrication jusqu'à leur mise en vente ;
- aux conditions dans lesquelles la recongélation est autorisée.

## Section 9

### ALIMENTS NON TRADITIONNELS

#### Article 157

##### Définition des aliments non traditionnels

On appelle aliments non traditionnels, les aliments et substances alimentaires provenant :

Soit d'une matière première considérée comme alimentaire mais profondément transformée en vue d'extraire une ou plusieurs substances nutritives ;

Soit de produits non habituellement obtenus en agriculture, en élevage ou industriellement pour l'alimentation de l'homme.

C'est ainsi que sont considérés, par exemple, comme aliments non traditionnels :

Des farines d'origine animale ou végétale riches en protéines ;

Les levures cultivées sur alcanes ou autres substrats non alimentaires ;

Les isolats de protéines préparées à partir de diverses farines animales ou végétales, de feuilles, d'herbes ou de levures grâce auxquelles sont élaborées les protéines texturées et les AIV (aliments imitant la viande).

#### Article 158

##### Prescriptions applicables à la fabrication, à la détention et à la mise en vente d'aliments non traditionnels

La fabrication, la détention et la mise en vente d'aliments non traditionnels destinés à l'alimentation de l'homme, sont soumises à l'avis du Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France, de l'Académie nationale de médecine et éventuellement d'autres commissions spécialisées, en application du Code de la Santé Publique et de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 sur la répression des fraudes et ses décrets d'application.

## Section 10

### LA RESTAURATION COLLECTIVE

#### Article 159

##### Hygiène des restaurants et locaux similaires

Toute ouverture de restaurant doit faire l'objet d'une déclaration à l'autorité sanitaire qui vérifiera que les dispositions suivantes relatives à l'hygiène et à la salubrité de ces locaux sont respectées.

Ces dispositions s'appliquent aux salles à manger, salons de thé, et annexes des restaurants, buffets et brasseries servant des repas ainsi qu'aux établissements de restauration collective visés par la réglementation en vigueur (1).

Les cuisines et annexes de ces établissements doivent être de dimensions suffisantes et répondre aux prescriptions générales définies dans l'article 136 susvisé.

Les locaux et annexes des restaurants commerciaux ou des collectivités dans lesquelles les repas sont servis aux usagers doivent répondre aux dispositions suivantes :

1° Les murs, parois et sols doivent être maintenus en bon état de propreté. Leur revêtement doit être lavable ou facile à nettoyer ;

2° Le lavage du sol et son nettoyage doivent être opérés après chaque service. Le balayage à sec et l'usage de la sciure sont interdits ;

3° Les locaux doivent être bien aérés et ventilés. Les arrivées d'eau non potable y sont interdits ;

4° Des cabinets d'aisances en nombre suffisant sont mis à la disposition de la clientèle. Ils ne doivent jamais communiquer directement avec la salle où sont servies les consommations ; ils doivent répondre aux prescriptions de l'article 48 du présent règlement.

Des lavabos équipés de produits de nettoyage sont annexés en nombre suffisant aux cabinets d'aisances.

Pour le séchage des mains, des serviettes à usage unique ou des appareils automatiques à air chaud sont mis à la disposition des usagers.

5° Les tables doivent recouvertes d'un matériau lavable et nettoyées après le départ de chaque client. Après chaque service, elles sont lavées à l'eau chaude additionnée d'un détersif autorisé, rincées et séchées. Les nappes imperméables sont entretenues de la même manière.

Les nappes en tissu sont changées au minimum à chaque service et recouvertes de napperons de papier renouvelables à chaque client.

6° Les carafes d'eau doivent être vidées et entretenues en parfait état de propreté, dans l'intervalle des repas, lavées après chaque service. La vaisselle ébréchée est retirée du service. La vaisselle est nettoyée dans un emplacement distinct de celui qui sert à la préparation des aliments, afin d'éviter leur souillure.

La vaisselle, y compris les carafes, doit être lavée à l'eau chaude additionnée d'un produit autorisé, rincée à l'eau potable courante et séchée à l'abri de toute contamination. Elle est ensuite entreposée dans des placards ou armoires fermés ou, à défaut, sur des tables et, dans ce cas, recouverte d'un linge propre.

Les pièces d'argenterie ou de métal inoxydable ainsi que les couverts sont rangés dans des tiroirs ou corbeilles après avoir été lavés et rincés. Le polissage éventuel de ces couverts doit toujours être suivi d'un lavage, d'un rinçage et séchage à l'abri de toute contamination.

Les cendriers doivent être tenus dans un état constant de propreté et vidés en tant que de besoin.

Les dispositifs spéciaux de l'eau de boisson doivent utiliser et fournir une eau répondant aux caractères de potabilité des eaux destinées à la consommation humaine, ce qui implique en particulier une surveillance systématique des eaux et des dispositifs eux-mêmes.

---

(1) Décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 (*Journal Officiel* du 1<sup>er</sup> août 1971).

7° Les plats chauds doivent être apportés dès leur préparation, directement de la cuisine au consommateur et ne pas être déposés en attente dans la salle à manger.

Les plats froids, préparés le jour même de leur consommation, doivent être entreposés dans une enceinte réfrigérée, dans l'attente du service.

Les pâtisseries et entremets doivent être protégés de tous risques de souillure.

8° Dans les établissements dits « libre service », les différents plats doivent être exposés en nombre aussi réduit que possible et apportés au fur et à mesure du débit. Toutes précautions sont prises pour les maintenir à l'abri des souillures.

Les mêmes précautions sont étendues aux buffets libres services, aux restaurants dont les denrées d'origine animale telles que charcuterie, œufs mayonnaise, etc., sont soumises aux mêmes risques de contamination.

La température à cœur des plats cuisinés destinés à être consommés chauds doit être constamment égale ou supérieure à 65° C depuis la fin de la cuisson jusqu'au moment de la remise au consommateur (1).

Les plats cuisinés chauds non consommés le jour de leur préparation ne peuvent être réutilisés conformément aux dispositions de la réglementation en vigueur (1).

---

(1) Arrêté du 26 juin 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance (*Journal Officiel* du 16 juillet 1974).

## TITRE VIII

### HYGIENE EN MILIEU RURAL

#### Article 160

##### Logement des animaux

Sans préjudice des dispositions en vigueur relatives aux Installations classées pour la protection de l'environnement, les écuries, bouvieries, vacheries, chèvreries, porcheries, et tous locaux des animaux sont efficacement éclairés et ventilés.

Des aménagements particuliers peuvent être autorisés en accord avec les services vétérinaires en ce qui concerne l'éclairage.

Des dispositifs spéciaux de ventilation doivent être aménagés si nécessaire.

Les communications directes entre les locaux de stabulation et les pièces destinées à l'habitation les avoisinant ou les surmontant sont interdites.

S'il n'a pu être évité de surmonter les locaux de stabulation par des locaux affectés à l'habitation, il peut être imposé, à l'occasion de grosses réparations, la construction d'un plancher haut, étanche et isolant.

Les murs sont imperméabilisés intérieurement jusqu'à 1,75 mètre à partir du sol et, dans le reste de leur hauteur, blanchis à la chaux ou par tout autre badigeon antiseptique et insecticide, le plafond étant traité de la même manière.

Le sol, établi en dur, doit être imperméable et avoir une pente convenable assurant l'écoulement des liquides au caniveau d'évacuation. Le raccordement de celui-ci à une fosse à purin étanche ou à un dispositif d'évacuation offrant toute garantie sur le plan sanitaire est indispensable. Des dérogations en ce qui concerne les écoulements peuvent être accordées dans les cas où est pratiquée la stabulation libre. Sauf aménagements spéciaux effectués en accord avec les services vétérinaires, la hauteur sous plancher haut doit être d'au moins 2,50 mètres.

Des précautions sont prises pour éviter l'introduction et la pullulation des mouches et autres parasites et pour assurer leur destruction. A cet effet, l'entretien est assuré par le renouvellement annuel du blanchiment avec un produit antiseptique et insecticide aussi efficace que possible.

Les vacheries auxquelles est annexé un commerce de lait cru pour la consommation humaine doivent comporter, outre le magasin de vente, un local spécial à usage de laiterie, soumis aux dispositions de l'article 141 du présent règlement.

Les dispositions générales qui précèdent, notamment celles concernant l'entretien et les communications avec les pièces d'habitation, sont applicables aux logements de petits animaux tels que poulaillers, clapiers, pigeonniers, etc.

#### Article 161

##### Celliers - Pressoirs

Les celliers, pressoirs et locaux où se pratique la vinification ou la cidrification doivent être bien éclairés et ventilés mécaniquement si nécessaire, notamment dans les points bas pour éviter l'accumulation du gaz carbonique.

## Article 162

### Mares - Abreuvoirs

La création de mares nouvelles est interdite. Les mares existantes ne doivent en aucun cas pouvoir porter atteinte à la qualité des eaux souterraines utilisées pour l'alimentation.

Si des mares (1), abreuvoirs et fosses sont nuisibles à la santé publique, ils doivent être comblés par le propriétaire, à la demande du maire, après avis du Conseil Départemental d'Hygiène, l'évacuation des eaux étant normalement assurée.

Les mares, abreuvoirs, fosses à eau stagnante sont curés aussi souvent qu'il est nécessaire et au moins une fois par an. Il est interdit d'étaler les vases provenant du curage auprès des habitations et des voies de communications.

En aucun cas, le déversement des eaux usées de quelque nature que ce soit ne doit y être toléré.

## Article 163

### Lavoirs

Les lavoirs doivent être largement aérés. Les revêtements de leurs parois sont lisses et imperméables. Le sol est muni de rigoles d'écoulement. Les eaux doivent être canalisées jusqu'en un point où elles ne soient plus susceptibles de nuire. Les bassins des lavoirs doivent être étanches, tenus avec la plus grande propreté, vidés, nettoyés, et désinfectés au moins une fois par mois.

## Article 164

### Fumiers

Les fumiers provenant des écuries, vacheries, bouveries, bergeries, chèvreries, porcheries, élevages de volailles ou de petits animaux sont évacués aussi souvent qu'il est nécessaire.

Les dépôts de fumier ne doivent en aucun cas être établis sur les terrains compris dans le périmètre de protection des sources et des captages d'eau, à moins de 20 mètres des aqueducs utilisés pour le transport des eaux potables et à moins de 35 mètres des puits et citernes.

Ils doivent être établis à une distance d'au moins 35 mètres des voies publiques, des bâtiments publics ainsi que des habitations. Dans ce dernier cas, si les fumiers sont déposés sur des aires étanches convenablement aménagées pour permettre l'évacuation des purins, soit dans des fosses étanches et couvertes, soit aux conduits d'évacuation des eaux usées de la collectivité, cette distance peut être réduite sans toutefois être inférieure à 20 mètres.

Des mesures appropriées sont prises pour empêcher la pullulation des insectes.

Tout dépôt de fumier, quelle qu'en soit l'importance, doit être supprimé s'il est reconnu susceptible de nuire à la santé publique.

## Article 165

### Fosses à purin

Les fosses à purin sont implantées dans des conditions semblables à celles prévues à l'article 164 concernant les dépôts de fumiers.

---

(1) En particulier celles qui seraient situées à moins de 35 mètres des habitations.

Ces fosses, d'une capacité suffisante pour éviter tout débordement par trop-plein, sont construites en maçonnerie, rendues complètement étanches et vidangées comme les fosses d'alsances. Tout autre matériau d'étanchéité équivalente et de solidité suffisante peut être éventuellement admis.

Le contenu des fosses à purin peut être utilisé pour l'épandage agricole loin des habitations. Il ne doit jamais être déversé sur des légumes ou sur des fruits susceptibles d'être consommés crus.

Les fosses dont l'insalubrité ou l'incommodité pour le voisinage est constatée sont immédiatement réparées, reconstruites ou supprimées.

Tout écoulement des purins dans les caniveaux de rue, sur la voie publique ou dans les cours d'eau, sources ou mares, dans les puisards, béttoires, carrières abandonnées ou non, est interdit.

## Article 166

### Les porcheries

Tout projet d'aménagement ou de construction de porcherie agricole, d'engraissement ou d'élevage dont l'effectif maximal en présence simultanée est inférieure à 50 porcs (1) doit faire l'objet de la part du pétitionnaire, de la présentation d'un dossier de permis de construire comportant les indications suivantes :

1° Un plan de situation à l'échelle du cadastre sur lequel doivent figurer :

- a) le ou les points de prélèvements d'eau destinés à l'alimentation des collectivités publiques et situés dans un rayon de 500 mètres autour de la porcherie,
- b) l'emplacement de la fosse (à lisier ou à purin) ou éventuellement de l'aire de stockage des déjections solides,
- c) l'emplacement des maisons d'habitation des tiers dans un rayon de 200 mètres ;

2° Un plan détaillé de la porcherie (échelle 1/100) ;

3° Une note explicative précisant la capacité maximale instantanée de la porcherie et ses perspectives de développement, le volume de la fosse (à lisier ou à purin), le ou les procédés utilisés pour le traitement et l'élimination du lisier, les moyens envisagés pour réduire les odeurs et éventuellement le lieu de rejet de l'effluent traité dans le milieu naturel.

Le permis de construire d'un tel établissement ne peut être délivré par l'autorité administrative compétente qu'après consultation, par cette dernière, de la Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales chargée de vérifier que le projet satisfait aux prescriptions suivantes :

Les porcheries visées au premier alinéa du présent article ainsi que les fosses de stockage et de déjection ne peuvent être exploitées qu'aux distances ci-après déterminées des immeubles occupés par des tiers et de tout établissement recevant du public.

---

(1) Les porcheries dont l'effectif maximal en présence simultanée est supérieure à 49 porcs sont soumises aux dispositions de la loi du 19 juillet 1976 relative aux Installations classées pour la protection de l'environnement.

Circulaire 5030 du 21 mars 1978 relative à l'application aux porcheries des réglementations concernant l'urbanisme et la protection de l'environnement.



Dans les communes où un plan d'occupation des sols n'a pas été prescrit, les dispositions relatives à l'éloignement qui figurent dans le tableau ci-après prennent en considération l'importance de l'établissement et concernent toutes les maisons d'habitation autres que celle de l'exploitant de la porcherie en cause. Elles s'appliquent, soit individuellement, soit à un ensemble de porcheries lorsque celles-ci ne sont pas séparées les unes des autres par une distance limite fixée par l'autorité locale.

Effectif maximal en présence simultanée (porcs de plus de 30 kg)	Distance minimum en mètres
Moins de 10 porcs .....	25
10 à 49 porcs .....	50

L'implantation de porcheries dans la partie agglomérée des communes urbaines faisant partie des agglomérations de plus de 5.000 habitants est interdite.

Si ces communes disposent de zones rurales, l'implantation de porcheries peut être autorisée dans les conditions d'éloignement précédemment définies.

L'emplacement, l'orientation des bâtiments et des aires d'exercice des animaux et le système de ventilation sont étudiés en fonction des vents dominants et des obstacles existants ou spécialement mis en place pour provoquer un minimum de nuisances au niveau des habitations les plus proches.

Par ailleurs, l'implantation d'établissement de la nature dont il s'agit ne doit pas être autorisée à l'intérieur des périmètres de protection immédiate et rapprochée des sources et des captages d'eau. En dehors de ces périmètres, l'implantation ne doit pas être autorisée à moins de 35 mètres du bord de l'emprise des aqueducs et des conduites d'eau sans pression, des puits ainsi que des citernes utilisées pour le stockage des eaux, que ces dernières soient destinées à l'alimentation en eau potable ou à l'arrosage des cultures maraîchères.

Egalement, une porcherie ne doit pas être implantée à moins de 200 mètres des zones de baignade ou des plages et des terrains de camping.

L'écoulement des lisiers et des eaux de lavage en provenance des porcheries ne doit pas s'effectuer à l'air libre ; leur évacuation doit être assurée par des canalisations étanches et régulièrement entretenues. Si les déjections des animaux sont destinées à un usage agricole elles doivent être collectées dans une fosse.

Cette dernière, dans l'hypothèse où elle est couverte par une dalle doit comporter un regard obturé dans l'intervalle des vidanges ; dans le cas contraire, des dispositifs appropriés doivent être mis en œuvre pour prévenir tout risque d'accident.

Cette fosse doit permettre de stocker les déjections des animaux pendant une période minimale de 45 jours ; le volume de la fosse est calculé sur la base de la capacité maximale instantanée de la porcherie visée à la note explicative jointe au dossier et de façon à éviter tout risque de débordement pendant toute période séparant deux vidanges.

Toutes les porcheries doivent par ailleurs se conformer aux dispositions suivantes en ce qui concerne leur exploitation.

L'étanchéité des fosses fait l'objet de vérifications périodiques ; si une fosse, par ses écoulements, constitue une source d'insalubrité pour le voisinage, elle doit être immédiatement remise en état.

Les fosses sont vidangées dans des conditions réduisant au minimum la gêne pour le voisinage.

L'épandage du lisier est interdit dans les périmètres de protection immédiate et rapprochée des sources ou captages, à moins de 35 mètres du bord de l'emprise des aqueducs et des conduites d'eau sans pression, des cours d'eau, des puits ainsi que des citernes utilisées pour le stockage des eaux, que ces dernières soient destinées à l'alimentation en eau potable ou à l'arrosage des cultures maraîchères. L'épandage est également interdit à moins de 200 mètres des zones de baignades ou des plages et des terrains de camping. Si la pente du terrain est supérieure à 7 pour cent, l'épandage du lisier doit s'effectuer à une distance des cours d'eau au moins égale à 200 mètres.

Cette opération est réglementée pour le périmètre de protection éloignée des points de prélèvements d'eaux destinées à l'alimentation des collectivités publiques et est interdite sur les terrains où se pratique la culture maraîchère ainsi que dans les zones et pendant les périodes définies par arrêté municipal.

L'épandage du lisier non désodorisé est également interdit à moins de 200 m de tout logement occupé par des tiers ou de tout établissement recevant du public. Si le lisier est désodorisé, l'épandage peut être effectué à une distance inférieure à 200 mètres de tout logement occupé par des tiers ou de tout établissement recevant du public sans que cette distance soit cependant inférieure à une limite fixée par l'autorité locale, après avis du Conseil Départemental d'Hygiène.

Des dispositions du même ordre que celle concernant le lisier désodorisé peuvent être retenues lors d'une opération d'épandage avec enfouissement immédiat du lisier.

L'épandage des lisiers à l'aide de dispositifs d'aéro-aspersion, générateurs de brouillards fins, est interdit.

Tout exploitant de porcheries doit, s'il veut assurer l'élimination des lisiers par le sol, fournir au moment de la déclaration, le plan des terrains sur lesquels sera effectué l'épandage.

En aucun cas, l'épandage du lisier ne doit entraîner de stagnation sur le sol, de ruissellement hors des surfaces réservées à l'épandage ou de pollution des eaux souterraines.

En dehors de l'usage agricole, les lisiers, après la préparation nécessaire, doivent être épurés avant rejet au milieu récepteur. L'effluent traité doit répondre aux prescriptions imposées par l'instruction technique du 6 juin 1953 relative au rejet des eaux résiduaires ou tout texte qui s'y substituerait.

## TITRE IX

### DISPOSITIONS DIVERSES

#### Article 167

##### Dérogations

Sous réserve de la législation et de la réglementation en vigueur, le préfet peut, dans des cas exceptionnels et sur proposition du directeur départemental des affaires sanitaires et sociales, accorder des dérogations au présent règlement par arrêtés pris en application de son pouvoir réglementaire. Sauf cas d'urgence, les arrêtés sont pris après avis du Conseil Départemental d'Hygiène.

Dans tous les cas, les bénéficiaires de la dérogation doivent prendre l'engagement écrit de se conformer aux prescriptions qui leur sont ordonnées. Toute contravention comportera déchéance complète du bénéfice de la dérogation, sans préjudice des sanctions prévues à l'article L 45 du Code de la Santé Publique, et éventuellement aux articles L 46 et L 47 dudit code, ainsi qu'aux autres réglementations applicables.

#### Article 168

##### Pénalités

Les infractions aux dispositions du présent règlement sont punies d'une amende de 300 francs à 600 francs. En cas de récidive le taux de l'amende est de 600 francs à 1.200 francs (1).

#### Article 169

##### Constatation des infractions

Les infractions sont constatées dans les conditions prévues à l'article L 48 du Code de la Santé Publique.

#### Article 170

##### Exécution

Le Secrétaire Général, le Sous-Préfet du RAINCY et les Maires sont chargés, concurremment avec le Directeur Départemental des Affaires Sanitaires et Sociales, le Directeur Départemental de l'Équipement, les Vétérinaires Inspecteurs, les Directeurs des Bureaux Municipaux d'Hygiène, les Officiers et Agents de Police Judiciaire et les Inspecteurs de Salubrité, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Fait à Bobigny, le 24 décembre 1980.

Le Préfet,  
Jean AMET.

---

(1) Décret n° 80-567 du 18 juillet 1980 relatif aux peines applicables en matière de contravention de police.

Décret n° 73-502 du 21 mai 1973 relatif aux infractions à certaines dispositions du titre I<sup>er</sup> du Code de la Santé Publique.

# INDEX ALPHABÉTIQUE

## A

<b>ABATTOIRS</b>	
Dispositions générales .....	146
<b>ABREUVOIRS</b>	
Etablissement, entretien, protection .....	162
<b>AERATION</b>	
Des ateliers et laboratoires de préparation des aliments .....	136
Des locaux d'habitation .....	41
<b>AFFICHAGE :</b>	
Sur la voie publique .....	103
<b>ALIMENTS</b> (voir « Denrées alimentaires »)	
<b>ALIMENTATION EN EAU</b> (voir « Eau potable » et « Eau non potable »)	
<b>ANIMAUX</b> (voir également « Insectes et rongeurs »)	
Cadavres .....	102
Dans les habitations .....	27-126
Etablissements renfermant des animaux .....	103
Interdiction dans les magasins d'alimentation .....	103
Logement en milieu rural .....	160
Nuisibles - Jets de nourriture .....	124
Protection contre les animaux errants, sauvages ou redevenus tels ....	124
Sur la voie publique et les marchés .....	103
<b>ANTIGEL</b>	
Produits, usage .....	8
<b>APPAREIL DE CHAUFFAGE, CUISINE OU PRODUCTION D'EAU CHAUDE</b> (voir également « Chauffage »)	
Dispositions générales .....	55

<b>ARBRES</b> (voir « Plantations »)	
<b>ASCENSEURS</b>	
Protection contre le bruit .....	57
<b>ASSAINISSEMENT</b> (voir « Evacuation », « Eaux et matières usées »)	
<b>ASSAINISSEMENT DE L'ATMOSPHERE DES LOCAUX</b>	
Dispositions générales .....	24
<b>ATELIERS</b>	
De préparation des aliments .....	136
Equipement sanitaire .....	138
<b>B</b>	
<b>BAINS-DOUCHES</b>	
Dispositions générales .....	74
<b>BARS</b> (voir « Débits de boissons »)	
<b>BASSINS</b>	
D'arrosage et d'ornement .....	37
Mesures contre les insectes .....	125
<b>BATTAGE</b>	
Des tapis .....	26
<b>BLATTES</b> (voir « Insectes »)	
<b>BOISSONS</b> (voir également « Denrées alimentaires » et « Magasins d'alimentation »)	
Distributeurs automatiques .....	137
Fabrication - Conditionnement - Vente .....	139
<b>BOITES A GRAISSES</b> (voir « Evacuation des eaux usées »)	
<b>BOUCHERIES</b> (voir également « Denrées alimentaires » et « Magasins d'alimentation »)	
Dispositions générales .....	144
Activité de vente partielle .....	143

<b>BOULANGERIES, BOULANGERIES-PÂTISSERIES, DEPOTS DE PAIN</b>	
Construction, aménagement .....	152
Magasins de vente .....	153
<b>BRASSERIES</b> (voir « Restaurants » et « Débits de boissons »)	
<b>BROYEURS</b>	
Eviders broyeurs .....	87
<b>BRUIT</b>	
Mesures générales dans les habitations .....	57
Réglementation générale .....	105 à 108
<b>BUFFETS</b> (voir « Débits de boissons » et « Restaurants »)	
<b>BUVETTES</b> (voir « Débits de boissons »)	

## C

<b>CABINETS D'AISANCES</b>	
Aménagement, ventilation .....	47
Communications avec les locaux où sont manipulées les denrées alimentaires .....	47, 138, 159
Dispositifs de désagrégation des matières .....	49
Entretien et usage des installations .....	19-47
Nombre suffisant lors de travaux .....	39
Sièges, cuvettes, chasses, raccordement .....	48
<b>CABINETS D'AISANCES A USAGE COMMUN</b>	
Entretien .....	19
Nombre minimum .....	41
<b>CADAVRES D'ANIMAUX</b>	
Destruction, enlèvement .....	102
<b>CAFES, BARS</b> (voir « Débits de boisson »)	
<b>CANALISATIONS D'EAU</b>	
Eau potable - desserte des locaux, installation .....	15
Eau potable - matériaux, mise en service .....	3-21
Réservoirs d'eau des immeubles .....	17
Séparation de l'eau potable et de l'eau non potable .....	6-20

**CANALISATIONS D'EVACUATION** (voir « Evacuation des eaux et matières usées »)

**CANTINES** (voir « Restaurants » et « Locaux recevant du public »)

**CAPTAGES**

Protection .....	9
------------------	---

**CARNEAUX**

Installation et ramonage .....	55
--------------------------------	----

**CAVES**

Dans les immeubles d'habitation - Usage .....	28
Démolition .....	40
Ventilation .....	43

**CELLIERS EN MILIEU RURAL**

Aménagement .....	161
-------------------	-----

**CHAMPIGNONS**

Dispositions générales .....	151
------------------------------	-----

**CHANTIERS**

Alimentation en eau .....	17
Précautions contre le bruit .....	105
Protection contre les poussières .....	103

**CHARCUTERIES**

Dispositions générales .....	143
------------------------------	-----

**CHAUDIERES** (voir « Chauffage »)

**CHAUFFAGE**

Des locaux d'habitation .....	41
Installations ne comportant pas de combustion .....	56
Règles générales .....	55

**CHAUFFE-EAU** (voir « Electricité » et « Gaz »)

**CHAUFFERIES**

Installations thermiques importantes .....	56
--	----

**CHIENS** (voir « Animaux »)

<b>CITERNES D'EAU</b> (voir également « Réservoirs »)	
Etablissements et entretien .....	12
<b>CLOTURES</b>	
Des chantiers .....	103
Des terrains non bâtis .....	103
<b>COIFFEURS</b> (Locaux professionnels)	
Aménagement .....	121
Hygiène générale .....	122
<b>CONDUITS DE FUMEE</b> ..	
Aménagement .....	55
Dispositions générales .....	32
<b>CONDUITS DE VENTILATION</b> (voir « Aération » et « Ventilation »)	
<b>CONFISERIES</b> (voir « Boulangeries » et « Boulangeries-Pâtisseries »)	
<b>CONTAMINATION</b> (voir « Maladies transmissibles »)	
<b>CONTROLE</b>	
Des eaux d'alimentation .....	7-16
Par les agents de l'Administration .....	169
<b>COQUILLAGES</b> (voir « Poissons » et « Poissonneries »)	
<b>CREMES ET GLACES</b> (voir également « Denrées alimentaires », « Glaces », « Lait », « Magasins d'alimentation » et « Produits laitiers »)	
Fabrication et vente .....	142
Qualité de l'eau utilisée .....	16
Transport .....	135
<b>CRESSONNIERES ET CULTURES IMMERGEES</b>	
Dispositions générales .....	149
<b>CRUSTACES</b> (voir « Poissons » et « Poissonneries »)	

## **D**

<b>DEBITS DE BOISSONS</b>	
Aménagement des locaux .....	68
Equipement sanitaire .....	70
Ventilation .....	67 à 69
<b>DECHARGEMENT</b>	
Des matières de vidange .....	95



**DECHETS MENAGERS**

Broyeurs d'ordures .....	87
Collecte .....	77-78-84 à 86
Elimination .....	88-89
Evacuation par vide-ordures .....	82
Réceptacles de collecte .....	79 à 81-83

**DECHETS HOSPITALERS**

Dispositions générales .....	90
Déchets de toutes catégories .....	91
Déchets contaminés .....	92
Elimination .....	93

**DECHETS ET DETRITUS (voir également « Déchets ménagers »)**

Des ateliers et laboratoires de préparation des aliments .....	136
Des marchés .....	103
Sur les voies publiques et privées .....	103-104
De viandes, poissons et autres matières organiques .....	134

**DECLARATIONS (voir également « Demandes d'autorisation »)**

Des cressonnières .....	149
D'établissement de forage .....	11
D'établissement de puits .....	10
D'exploitation de sources .....	12
D'installation de cuvette de cabinet d'aisances à broyeur .....	49
D'installation de vide-ordures .....	82
Des installations de ventilation .....	67-68
De travaux dans les immeubles existants .....	
D'ouverture d'établissement produisant ou commercialisant des denrées alimentaires .....	130
D'ouverture de dépôts de pain, de boulangeries .....	152-153
D'ouverture de restaurants .....	159
D'ouverture de pâtisseries, pâtisseries-confiseries .....	154
Installation d'incinération (hôpitaux) .....	91

**DEMANDES D'AUTORISATION (voir également « Déclarations »)**

Déchargement des matières de vidange .....	95
Epandage souterrain .....	52
Epandage des matières de vidange .....	96
Fosses d'aisances .....	50-51
Puits ou forages .....	10-11
Réservoirs d'eau et surpresseurs .....	17
Travaux gênants et bruyants .....	105

## DEMOLITION

Dispositions générales .....	40
Des fosses d'aisances .....	31-40-50
Protection contre les poussières .....	100

## DENREES ALIMENTAIRES (voir également « Magasins d'alimentation »)

Aliments non traditionnels .....	157-158
Boissons et autres denrées liquides .....	139
Déclaration d'ouverture d'établissement produisant ou commercialisant des produits alimentaires .....	130
Denrées congelées et surgelées .....	156
Distribution automatique .....	137
Eau potable .....	3-16
Fruits et légumes .....	148-150
Glaces et crèmes glacées .....	142
Hygiène du personnel .....	138
Magasins et réserves .....	131
Oufs .....	145
Protection des denrées .....	131-132-133
Transport .....	135
Vente ambulante .....	131-140
Vente et préparation à l'extérieur .....	132

## DEPOTS (voir également « Déchets et détritux »)

De liquides inflammables de 1 <sup>re</sup> catégorie .....	24
De matières fermentescibles .....	97
De matières usées ou dangereuses .....	94
D'ordures et autres déchets .....	88-89-91-94
Sur les terrains non bâtis .....	103
Sur la voie publique .....	103

## DERATISATION

Avant démolition .....	40
Des bâtiments et de leurs abords .....	33
Des laboratoires et ateliers de préparation des aliments .....	136
Mesures générales .....	123-128

## DEROGATIONS

Dispositions générales .....	167
------------------------------	-----

## **DESINFECTION**

Appareils - Surveillance .....	119
Après inondations .....	36
Des bassins et réservoirs d'eau .....	7-37
Des canalisations et ouvrages transitant l'eau potable .....	7-16-21
Des chambres et objets contaminés par les malades .....	116-117
Des citernes d'eau .....	14
Des fosses d'aisances fixes .....	50
Des locaux d'habitation .....	24-25
Mesures générales contre les insectes et parasites .....	125
Organisation .....	118
Des puits .....	10
Des réservoirs d'eau potable des immeubles .....	21

## **DESINSECTISATION (voir également « Insectes »)**

Des ateliers et laboratoires de préparation des aliments .....	136
Des bassins et réservoirs d'eau .....	37
Des bâtiments et de leurs abords .....	33
Des locaux d'habitation .....	25-27
Mesures générales contre les insectes .....	125

## **DETRITUS (voir « Déchets »)**

### **DEVERSEMENTS**

De matières usées ou dangereuses .....	30-94
De matières de vidanges, déversements temporaires .....	95

### **DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES**

D'aliments et de boissons .....	137
---------------------------------	-----

## **E**

### **EAUX MENAGERES (voir « Eaux usées » et « Branchement à l'égout »)**

### **EAUX NON POTABLES**

Alimentation des immeubles .....	2
Citernes .....	13
Définition .....	2
Interdiction pour la fabrication des glaces et boissons .....	16
Puits .....	10

**EAUX PLUVIALES** (voir également « Evacuation des eaux pluviales et des eaux et matières usées »)

Citernes d'eau de pluie .....	13
Evacuation - Dispositions générales .....	30-44

**EAUX POTABLES**

Alimentation des chantiers .....	17
Alimentation des immeubles, logements et pièces isolées .....	15-39-41
Alimentation des locaux recevant du public .....	76-41
Alimentation des magasins d'alimentation et réserves .....	76-41
Citernes .....	14
Communication avec l'eau non potable .....	6-20
Déclaration de travaux .....	17
Installations provisoires .....	14
Ouvrages et réservoirs publics .....	8
Produits additionnels .....	8
Protection des ouvrages d'adduction .....	9-15-17-20
Puits et forages .....	10-11
Qualité de l'eau distribuée au public .....	2-16
Stockage .....	7
Utilisation et mise en œuvre des matériels .....	5-6

**EAUX ET MATIERES USEES** (voir également « Evacuation des eaux pluviales et des eaux et matières usées »)

Evacuation .....	30-44
Protection contre le reflux des eaux d'égout .....	46
Puits perdus et puisards absorbants, interdiction .....	52
Vidange des postes d'eau .....	45
Des voies privées .....	104

**EAUX VANNES** (voir également « Eaux et matières usées »)

**ECLAIRAGE**

Des locaux d'habitation .....	41
-------------------------------	----

**EGOUTS** (voir «Evacuation des eaux et matières usées »)

**ELECTRICITE** (voir également « Eclairage »)

Dispositions générales .....	53
------------------------------	----

<b>EQUIPEMENT SANITAIRE</b> (voir également « Evacuation », « Eaux et matières usées », « Cabinets d'aisances »)	
Des bains douches .....	74
Des établissements d'enseignement .....	75
Des locaux d'habitation .....	41-47 à 49
Des locaux loués meublés ou garnis et hôtels .....	60
Des locaux recevant du public : généralités .....	70
Des locaux de sports .....	71
Des magasins d'alimentation, restaurants et annexes .....	138
Des salles de spectacles .....	72
<b>ESTHETICIENNES</b> (Locaux professionnels)	
Aménagement .....	121
Hygiène générale .....	122
<b>EVACUATION DES EAUX PLUVIALES, EAUX USEES ET MATIERES USEES</b> (voir également « Eaux et matières usées »)	
Des ateliers et laboratoires de préparation des aliments .....	138
Des cabinets d'aisances .....	48-49
Dispositions générales .....	44-45-46
Entretien et utilisation des équipements .....	30-31
Ouvrages d'assainissement .....	50-51-52
Des voies privées .....	104
<b>EXECUTION</b>	
Autorités et agents chargés de l'application du Règlement Sanitaire ....	170

## F

<b>FORAGES</b>	
-Etablissement .....	11
<b>FOSSES D' AISANCES</b>	
Aménagement de fosses fixes .....	50
Aménagement de fosses septiques et appareils équivalents .....	51
Démolition .....	40
Dispositions générales .....	31
<b>FRUITS ET LEGUMES</b> (voir également « Denrées alimentaires » et « Magasins d'alimentation »)	
Conditions de vente .....	150
Culture - Condition d'utilisation de certaines matières comme engrais ..	148
Culture immergée et cressonnières .....	149

## **FUMIERS**

Etablissement des dépôts .....	164
--------------------------------	-----

## **G**

### **GARNIS** (voir « Hôtels et Garnis »)

### **GAZ**

Règles d'installations .....	54
------------------------------	----

### **GEL**

Dans les canalisations d'eaux et matières usées .....	44
Mesures générales de protection .....	35

### **GLACES** (voir également « Crèmes et glaces »)

Fabrication de la glace alimentaire .....	139
Transport de la glace alimentaire .....	135

## **H**

### **HAUTEUR SOUS PLAFOND**

Des ateliers et laboratoires de préparation des aliments .....	136
Des locaux d'habitation .....	41
Des locaux recevant du public .....	66

### **HEBERGEMENT**

Mesures sanitaires dans les centres d'hébergement .....	120
---	-----

### **HOPITAUX**

Déchets .....	90 à 93
---------------	---------

### **HOTELS ET GARNIS**

Dispositions générales .....	58
Locaux anciens .....	61
Surveillance .....	59
Usage et entretien des locaux .....	62-63-64

## I

**IMMEUBLES** (voir « Locaux d'habitation »)

### **INCINERATION**

Des déchets contaminés ..... 92

### **INFRACTIONS**

Constataion ..... 169

Pénalités ..... 168

### **INONDATIONS**

Des immeubles ..... 36-76

Protection des ouvrages et réseau d'alimentation en eau ..... 18

**INSECTES** (voir également « Désinsectisation »)

Evacuation des eaux et matières usées dans les immeubles ..... 44

Mesures générales ..... 125

Protection des ateliers et laboratoires de préparation des aliments .... 136

Protection des citernes d'eau ..... 13

Protection des denrées dans les magasins et réserves ..... 131

Protection des plantations ..... 38

### **ISOLEMENT PHONIQUE**

Des équipements des logements ..... 57

## L

### **LAIT ET PRODUITS LAITIERS**

Fabrication et vente des glaces et crèmes glacées ..... 142

Magasins de vente ..... 141

### **LAVOIRS**

Aménagement ..... 163

**LEGUMES** (voir « Fruits et légumes »)

### **LIEUX PUBLICS**

Bruit ..... 105

Protection contre les poussières et les déjections ..... 100-101

Salubrité générale ..... 102-103

## **LIQUIDES INFLAMMABLES**

Stockage dans les locaux d'habitation .....	24
---	----

## **LOCAUX D'ENSEIGNEMENT** (voir « Etablissements scolaires » et « Locaux recevant du public »)

### **LOCAUX D'HABITATION**

Aménagement .....	41 à 57
Dispositions générales .....	22-23
Entretien et usage .....	24 à 40

### **LOCAUX A ORDURES MENAGERES OU A POUBELLES**

Aménagement, entretien .....	80-81-83
------------------------------	----------

### **LOCAUX RECEVANT DU PUBLIC**

Aménagement .....	66
Entretien et utilisation .....	76
Équipement sanitaire en général .....	70
Équipement sanitaire des locaux de sports .....	71
Équipement sanitaire des salles de spectacle .....	72
Piscines .....	73
Précaution contre le bruit .....	106
Ventilation .....	67 à 69

### **LOGEMENTS** (voir « Locaux d'habitation »)

## **M**

### **MAGASINS** (voir « Locaux recevant du public »)

#### **MAGASINS D'ALIMENTATION** (voir également « Denrées alimentaires » et « Locaux recevant du public »)

Ateliers et laboratoires de préparation des aliments .....	136
Boucheries, charcuteries, triperies, volailles, plats cuisinés .....	143-144
Boulangeries et dépôts de pain .....	152-153-154
Déclaration d'ouverture .....	130
Dispositions générales .....	131
Équipement sanitaire .....	138
Fruits et légumes .....	150
Glaces et crèmes glacées .....	142
Hygiène du personnel .....	138
Poisonneries .....	147
Produits laitiers .....	141
Protection des denrées .....	133
Vente à l'extérieur des magasins .....	132



**MALADIES TRANSMISSIBLES**

Animaux domestiques ou apprivoisés .....	126
Appareils de désinfection .....	119
Contamination du milieu et des objets .....	115
Déclaration .....	109
Dépositoires, morgues, salles d'autopsie, chambres funéraires .....	129
Désinfection en cours de maladie .....	116
Désinfection terminale .....	117
Hygiène des locaux professionnels des coiffeurs, manucures et esthéticiennes, et des locaux d'exercices des professions de santé .....	121-122
Hygiène du personnel de l'alimentation .....	138
Isolement des malades .....	110
Mesures contre les insectes .....	125
Mesures sanitaires dans les centres d'hébergement .....	120
Organisation de la désinfection .....	118
Protection contre les animaux errants, sauvages ou redevenus tels .....	124
Rongeurs et animaux nuisibles .....	123
Sortie des malades .....	112
Surveillance sanitaire .....	111
Surveillance scolaire .....	113
Transport des malades .....	114
<b>MANUCURES (Locaux professionnels)</b>	
Aménagement .....	121
Hygiène générale .....	122
<b>MARCHES</b>	
Dispositions générales .....	132
Evacuation des déchets .....	103
Propreté de la voie publique .....	103
<b>MARES</b>	
Etablissement, entretien .....	162
<b>MATIERES USEES (voir « Eaux et matières usées »)</b>	

**O****OBJETS ENCOMBRANTS**

Elimination .....	89
<b>ŒUFS (voir également « Denrées alimentaires »)</b>	
Dépôt, conditionnement, vente .....	145
<b>ORDURES MENAGERES (voir « Déchets ménagers »)</b>	

## **P**

<b>PAIN</b> (voir également « Boulangeries »)	
Boulangeries et dépôts de pain .....	152-153
Produits de panification .....	155
Transport .....	135
<b>PARTIES COMMUNES</b>	
Entretien et usage .....	24
Présence d'animaux .....	27
<b>PATISSERIES ET CONFISERIES</b> (voir également « Denrées alimentaires »)	
Dispositions générales .....	152
<b>PEDICURES</b> (Locaux professionnels)	
Aménagement .....	121
Hygiène générale .....	122
<b>PENALITES</b>	
Dispositions générales .....	168
<b>PIGEONS SAUVAGES</b>	
Mesures générales .....	33
<b>PLANTATIONS</b>	
Entretien .....	38
Projection d'eau au pied des arbres des voies publiques .....	103
<b>PLATS CUISINE</b> (voir « Denrées alimentaires » et « Magasins d'alimentation »)	
<b>PLOMB</b>	
Interdiction dans les citernes d'eau .....	14
Interdiction dans les réservoirs d'eau potable .....	3
Utilisation pour les conduites d'eau potable .....	3
<b>POISSONS ET POISSONNERIES</b> (voir également « Denrées alimentaires » et « Magasins d'alimentation »)	
Déchets, comestibles avariés .....	134
Magasin de vente et resserres .....	147
Transport .....	135
Vente à l'extérieur .....	132

<b>PORCHERIES</b>	
Aménagement .....	166
<b>PORTS DE PLAISANCE</b>	
Dispositions générales .....	99
<b>POUX</b>	
Mesures prophylactiques dans les Établissements scolaires .....	113
<b>POSTES D'EAU (voir également « Alimentation en eau », « Eau potable », etc.)</b>	
A proximité des cabinets d'aisances à usage commun .....	47
Dans les cours et courettes .....	43
Dans les locaux d'habitation .....	41
Occlusion des orifices de vidange .....	45
<b>POUBELLES (voir « Récipients à ordures ménagères »)</b>	
<b>POUSSIERES</b>	
Battages des tapis et étoffes secouées aux fenêtres .....	26
Sur les lieux publics .....	100
<b>PRESSION</b>	
De l'eau dans les immeubles en général .....	15-17
<b>PRODUITS LAITIERS (voir « Lait et Produits laitiers »)</b>	
<b>PROFESSIONS DE SANTE (Locaux d'exercice)</b>	
Aménagement .....	121
Hygiène générale .....	122
<b>PUITS (voir également « Captages »)</b>	
Conditions d'établissement .....	10
Distance pour l'épandage de matières de vidange .....	97
Interdiction de rejets dans les puits .....	10-52

## **R**

<b>RAMONAGE</b>	
Des conduits de fumée et de ventilation .....	32
Des conduits de vide-ordures .....	83
<b>RATS (voir « Rongeurs »)</b>	

## **RECIPIENTS A ORDURES MENAGERES**

Caractéristiques des récipients - Mise à disposition .....	79-80
Locaux de remisage .....	80 à 83

## **RESERVOIRS D'EAU**

Entretien et nettoyage .....	21-37
------------------------------	-------

## **RESERVOIRS D'EAU POTABLE**

Conditions d'installation .....	7
Matériaux - Mise en service .....	3-7
Réservoirs publics d'eau potable .....	7

## **RESSERRES**

Des boucheries, charcuteries, triperies, etc. ....	143
Des magasins d'alimentation - Dispositions générales .....	131

## **RESTAURANTS (voir également « Denrées alimentaires »)**

Aménagement des locaux .....	66
Ateliers laboratoires et cuisines .....	136
Dispositions générales .....	159
Équipement sanitaire .....	70-138
Ventilation .....	67 à 69

## **ROBINETS DE PUISAGE (voir également « Alimentation en eau », « Eau potable », etc.)**

D'eau potable .....	15-17
Entretien .....	19

## **RONGEURS**

Dans les immeubles en démolition .....	40
Mesures générales .....	123-128

## **S**

## **SALLES DE SPECTACLES (voir également « Locaux recevant du public »)**

Équipement sanitaire et entretien .....	72
---	----

## **SALLES DES SPORTS (voir également « Locaux recevant du public »)**

Équipement sanitaire .....	71
----------------------------	----

## **SALONS DE THE (voir « Débits de boissons » et « Restaurants »)**

<b>SOURCES</b> (voir également « Captages »)	
Dispositions générales .....	12
<b>SOURIS</b> (voir « Rongeurs »)	
<b>SOUS-SOLS</b>	
Utilisation .....	28
Installations d'eau .....	18
<b>SURFACES</b>	
Des pièces d'habitation .....	41
<b>SURPRESSEURS</b> (voir également « Alimentation en eau »)	
Dispositions générales .....	17

## **T**

<b>TEMPERATURE</b>	
De l'eau d'alimentation .....	4-7
Des effluents évacués à l'égout .....	30
<b>TRAITEMENT</b> (voir également « Eaux et matières usées », « Déchets »)	
Des eaux d'alimentation .....	8-17
Des eaux et matières usées .....	51
Des matières de vidange .....	95
Des ordures ménagères et autres déchets .....	91

## **V**

<b>VEHICULES</b>	
Interdiction de lavage .....	94-103
Mesures contre le bruit .....	105-106
Parcs de stationnement .....	29
Propreté de la voie publique .....	103
Remisage dans les locaux d'habitation .....	24-28
De transport en commun .....	101
<b>VENTE AMBULANTE</b> (voir « Denrées alimentaires »)	

**VENTILATION**

Des ateliers et laboratoires de préparation des aliments .....	136
Des cabinets d'aisances et salles d'eau .....	41-47
Des caves escaliers .....	43
Entretien et usage des conduits dans les locaux d'habitation .....	32
Des locaux d'habitation .....	25-41
Des locaux où sont installés des appareils de chauffage, cuisine, etc. ..	55
Des locaux recevant du public .....	67 à 69
Des locaux de remisage de poubelles .....	81
Des vide-ordures .....	82

**VIANDE (voir « Boucheries », « Charcuteries »)****VIDE-ORDURES**

Bruit .....	57
Dispositions générales - Aménagement .....	82
Entretien .....	83

**VOIES ET ESPACES PUBLICS**

Mesures de salubrité générale .....	103
Protection contre la poussière et les déjections .....	100-101

**VOIES PRIVEES**

Mesures de salubrité générale .....	104
-------------------------------------	-----